

# BAR DES PRÉS

CYRIL LIGNAC

## COCKTAILS — UNIQUEMENT AU DINER

TOKYO GARDEN DOUX ET ACIDULÉ	19
Gin Tanqueray, shizo, saké, yuzu, litchi	
MATCHA PICCHU FRAIS ET LÉGER	18
Pisco Demonio, thé matcha, Saint-Germain, citron	
BLOODY SUNDAY ONCTUEUX ET RELEVÉ	18
Vodka Wyborowa, tomate cerise, wasabi, citron, cranberry, baies roses	
SOUR DREAM TENDRE ET ÉPICÉ	19
Whisky Chivas 12 ans, wasabi, sirop de thé blanc, jus de citron	
COSMOCAT DOUX ET ACIDULÉ	18
Vodka Zubrowka, aloe vera, yuzu, Apple Sour, vanille maison	
PALOMA POPPY FUMÉ ET AMER	18
Mezcal del Maguey Vida, sirop d'agave infusé au thym, pamplemousse, Aperol, citron, sel noir	
SCANDAL PARFUMÉ ET EQUILIBRÉ	17
Vodka Wyborowa, framboise, Aperol, rose, cranberry, citron	
SERENITY FRAIS ET ACIDULÉ	19
Sochu Mujen infusé à la feuille de shiso, liqueur de yuzu, jus de citron	
MARGARITHAÏ PUISSANT ET FUMÉ	18
Tequila Altos infusée à la citronnelle, coriandre, mezcal, sirop d'agave, citron vert	
GERMANOPRATIN FRAIS ET FLORAL	19
Gin Tanqueray, concombre, St-Germain, Champagne	
PRESPRITZ SUBTIL ET AMER	19
Gin Tanqueray infusé au romarin, Aperol, pamplemousse, sureau, Champagne	
GINGER SMASH FRAIS ET ÉPICÉ	17
Rum Havan Especial, gingembre, citronnelle, menthe fraîche, pomme	
LYCHEE SUNSHINE SANS ALCOOL	14
Framboises fraîches, yuzu, rose, litchi	
LIKE A VIRGIN SANS ALCOOL	15
Effervescent Nooh, Martini Vibrante, jasmin, pamplemousse	