



# Cocktails Signatures

Notre mixologue, Samuel Elkaïm, fort de 18 années d'expérience, a affûté son art aux quatre coins du monde, dans des établissements étoilés où chaque création était une invitation au voyage.

De ses escales, il a rapporté une sensibilité unique aux produits locaux et aux fruits de saison, qu'il sublime aujourd'hui dans un jardin personnel riche de 80 variétés, véritable écrin de saveurs et d'inspirations.

Entre alcools d'exception, épices envoûtantes et jus fraîchement pressés, chaque cocktail est imaginé pour s'harmoniser avec les plats et desserts de la carte, révélant des accords subtils et raffinés.

## Gigi l'Amoroso

**15 euros**

Une rencontre envoûtante entre la richesse du rhum vieilli et la douceur veloutée de la vanille et de l'ananas. La coriandre apporte une touche herbacée délicate, tandis que la truffe noire révèle une profondeur aromatique irrésistible, pour une finale sophistiquée et audacieuse.

*Rhum Flor de Caña 12 ans, liqueur de vanille Vedrenne, jus d'ananas, jus de citron vert, coriandre, truffe noire*



## Macumba

**14 euros**

Un voyage sensoriel où la profondeur boisée du bourbon Wild Turkey infusé aux shiitakés se marie à la rondeur soyeuse d'un milk punch clarifié maison. La douceur singulière de la liqueur de châtaigne Vedrenne s'entrelace aux notes torréfiées et raffinées du thé Genmaicha, pour une expérience à la fois sophistiquée, surprenante et inoubliable.

*Bourbon infusé aux champignons shiitake, milk punch clarifié maison à la liqueur de châtaigne Vedrenne, thé Genmaicha & bitter cask*



# Cocktails Signatures

## Couleur Menthe à l'Eau

15 euros

Un équilibre subtil entre la vivacité cristalline de la tequila San Matias et la profondeur fumée du mezcal Rey Campero. La liqueur de cresson maison dévoile une fraîcheur végétale inattendue, relevée par une pointe de sauce soja qui souligne la complexité saline du mélange. Le sirop d'agave et le citron vert apportent éclat et souplesse, pour un cocktail résolument sophistiqué, aux accents modernes et audacieux.

*Tequila San Matias, Mezcal Rey Campero, liqueur de cresson maison, sauce soja salée, sirop d'agave, jus de citron vert*



## Tea Leaf Dancers

15 euros



Une danse délicate où le rooibos Song Cha s'unit à la finesse de la liqueur de mandarine Vedrenne. La camomille infusée caresse le palais avec douceur, avant que le pamplemousse rose et le citron vert n'apportent éclat et vivacité. Le sirop de lavande s'invite en contrepoint floral, tandis que les glaçons d'hibiscus révèlent, au fil de la dégustation, une intensité élégante et feutrée.

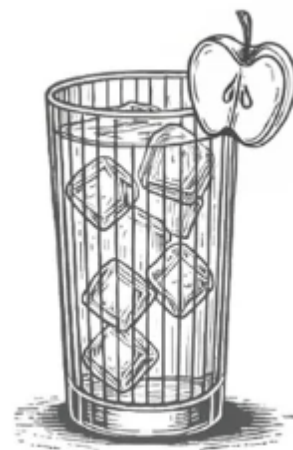
*Song Cha Rooibos, liqueur de mandarine Vedrenne, infusion camomille, jus de pamplemousse rose, sirop de lavande, jus de citron vert et glaçons à l'hibiscus*

## Empire State of Mind

15 euros

Une création audacieuse où la vodka Mikolash, infusée à la gousse de vanille, dévoile une rondeur élégante. La liqueur d'abricot Vedrenne se fond dans la fraîcheur croquante des pommes Granny Smith et Pink Lady pressées à froid. Le sirop maison de cannelle et gingembre apporte chaleur et intensité épicée, adoucie par la vivacité délicate du verjus. Un cocktail vibrant, sophistiqué, à l'image d'une ville qui ne dort jamais.

*Vodka Mikolash infusée à la gousse de vanille, liqueur d'abricot Vedrenne, jus de pommes Granny Smith & Pink Lady pressées à froid, sirop de cannelle & gingembre maison, jus de verjus*



# Cocktails Signatures



## La Vie en Rose

15 euros

Un hymne à l'élégance où le gin Le Parfumeur s'entrelace à la délicatesse florale de la liqueur de sureau Vedrenne. Le vermouth rouge Saint Petroni apporte une profondeur raffinée, équilibrée par la vivacité du citron vert. Le sirop d'hibiscus maison colore le mélange d'une touche veloutée, avant que le prosecco Borgo Imperial n'illumine l'ensemble de bulles fines et aériennes. Une ode sophistiquée, légère et résolument poétique.

*Gin Le Parfumeur, liqueur de sureau Vedrenne, Vermouth Saint Petroni rouge, sirop d'hibiscus maison, jus de citron vert, Tonic Méditerranéen, Prosecco Borgo Imperial*

## Résiste

14 euros

Un manifeste de caractère, où la vodka Mikolash infusée au jambon cru révèle une intensité singulière. La liqueur de roquefort Massenez apporte une audace inédite, adoucie par la profondeur élégante de la liqueur de noix. Le sirop de gousse d'ail s'invite en contrepoint, subtil et intrigant, avant qu'un bitter maison fumé ne vienne parachever l'expérience. Un cocktail iconoclaste, puissant et raffiné, qui défie les conventions avec élégance.

*Vodka Mikolash infusée au jambon cru, liqueur de roquefort, Vedrenne, infusion camomille, jus de pamplemousse rose, sirop de lavande, jus de citron vert et glaçons à l'hibiscus*



## Golden Pear

14 euros

Un éclat raffiné où la fraîcheur aromatique du gin Amazzoni Maniuara rencontre la délicatesse fruitée de la poire William Vedrenne. Le jus de poire se marie à la vivacité du yuzu et du citron vert, offrant un équilibre lumineux et sophistiqué. En filigrane, le sirop de piment oiseau révèle une chaleur subtile et audacieuse, pour une finale à la fois élégante, piquante et résolument envoûtante.

*Gin Amazzoni Maniuara, infusée à la gousse de vanille, liqueur d'abricot Vedrenne, jus de pommes Granny Smith & Pink Lady pressées à froid, sirop de cannelle & gingembre maison, jus de verjus*

