



BOUTEILLES

CHAMPAGNES

<i>Nv Taittinger Cuvée Prestige</i>	150€
<i>Nv Ruinart Blanc De Blancs</i>	240€
- Champagne Vintage -	
<i>2013 Dom Ruinart</i>	435€
<i>2015 Louis Roederer Cristal</i>	480€
<i>2015 Dom Pérignon</i>	580€
- Rosé Champagne Non Vintage -	
<i>Nv Billecart-Salmon</i>	195€
<i>Nv Ruinart</i>	260€
- Rosé Champagne Vintage -	
<i>2009 Dom Ruinart</i>	440€
<i>2009 Dom Pérignon</i>	1 100€
- Magnum -	
<i>Nv Ruinart Blanc De Blancs</i>	455€
<i>Nv Billecart-Salmon Rosé</i>	385€

VODKA

<i>Beluga Gold Line</i>	350€
-------------------------	------

GIN

<i>Cap Gin</i>	220€
----------------	------

TEQUILAS & MEZCAL

<i>Casamigos Silver</i>	200€
<i>Casamigos Reposado</i>	230€
<i>Clase Azul Reposado</i>	450€
<i>Don Julio 1942</i>	540€
<i>Madre Mezcal Artisanal Espadin</i>	190€

RHUM

<i>Zacapa (23 ans)</i>	250€
------------------------	------

WHISKEY

<i>Maker's Mark</i>	180€
<i>Macallan (12 ans)</i>	270€

*Tous nos alcools sont servis avec une sélection de sodas Swiss Mountain
All our spirits are served with a selection of Swiss Mountain sodas*



COCKTAILS CRÉATIONS

Cocktails inspirés d'Argentine par Colin Field

FERNANDITO 19€

Le cocktail préféré de la jeunesse d'Argentine
Fernet Branca, Coca Cola

MATÉ PICCHU 19€

Hommage au Maté, boisson traditionnelle sud-américaine
Cap Gin, liqueur d'abricot, infusion de maté, menthe fraîche

SALTA LA LINDA 19€

A 1187 metres d'altitude dans le bleu du ciel
Cap Gin, curaçao bleu, jus de pamplemousse

M'BOI 19€

La route sinueuse célèbre de Brasil
Rhum brun, jus d'orange, citron vert, angostura

QUEBRADA DE LOS CONCHAS 19€

La vallée des coquilles et ses couleurs vives
Cap Gin, purée de fruit de la passion

PISCO SOUR CATEDRAL 19€

La version XL des acteurs et actrice Hollywoodiens
Pisco, jus de citron vert, blanc d'œuf

NEW AGE CAIPIRINHA 19€

Le gout d'un vrai Caipirinha, mais encore mieux
Cachaça Leblon, sirop de sucre de canne,
jus de citron vert,

CAPKATARI 19€

Toute la fraîcheur de la cordillère des Andes
Cap Gin, yuzu, Cointreau, basilic, Swiss Mountain pamplemousse salé

ASHLEY'S CREAM MARTINI 19€

Un must Britannico/Argentin ; un dessert Cocktail de rêve
Vodka, café espresso, dulce de leche, crème fraîche



COCKTAILS SIGNATURES

PATAGONIA VERDE 17€

Mezcal, cordial de kiwi, ginger beer

PRIMA VERA SOUR 18€

Pisco, citron vert, sirop d'hibiscus, blanc d'œuf

PASIÓN CALIENTE 22€

Mezcal, jus de fruits de la passion, sirop de vanille, citron vert, piments

FUEGO ROYAL 23€

Vodka, St-Germain, cordial de fraises des bois fumé, Champagne

MEXICO

MARGARITA 16€

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

MARGARITA MEZCAL 18€

Mezcal, Cointreau, jus de citron vert

CUBA

MOJITO 15€

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse

GINGER MOJITO 16€

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, ginger beer

MOCKTAILS

MARACUJA SMASH 14€

*Citron vert pressé, jus de fruit de la passion,
basilic, Swiss Mountain tonic*

AGANHI 14€

Kiwi, jus de cranberry, agave, ginger ale



APÉRITIFS

APÉRITIFS SIMPLES

<i>Apérol</i>	12€
<i>Campari</i>	14€
<i>Mancino bianco, secco</i>	14€
<i>Mancino rosso ambrato</i>	14€
<i>Pastis</i>	12€

PORTOS

<i>Tio Pepe</i>	10€
<i>Adriano Ramos Pinto</i>	8€
<i>Ramos Pinto Réserve</i>	11€

GINS

<i>Cap Gin</i>	17€
<i>Vèrays Divina</i>	17€
<i>Hendrick's</i>	19€
<i>Bombay Sapphire</i>	16€
<i>Monkey 47</i>	21€
<i>Roku</i>	19€

VODKAS

<i>Zubrowka Biala</i>	13€
<i>Belvedere</i>	18€
<i>Grey Goose</i>	20€
<i>Beluga Gold Line</i>	35€

TEQUILAS & MEZCAL

<i>Espolon Blanco</i>	15€
<i>Milagro Silver</i>	19€
<i>Patron Silver</i>	22€
<i>Casamigos Silver</i>	20€
<i>Casamigos Reposado</i>	23€
<i>Amore Mio Reposado</i>	29€
<i>Clase Azul Reposado</i>	45€
<i>Clase Azul Anejo</i>	140€
<i>Don Julio 1942</i>	54€
<i>Mezcal Madre</i>	18€
<i>Mezcal Cuish Espadin Capon</i>	24€
<i>Maya Jules artesanal</i>	49€
<i>Clase Azul Durango</i>	90€

WHISKIES

<i>Chivas Regal (12 ans)</i>	21€
<i>Chivas Regal (25 ans)</i>	75€
<i>Glenfiddich (15 ans)</i>	19€
<i>Jack's Daniels</i>	15€
<i>Johnny Walker - Black Label</i>	17€
<i>Johnny Walker - Blue Label</i>	49€
<i>Makers Mark</i>	19€
<i>Lagavulin (16 ans)</i>	26€
<i>Macallan (12 ans)</i>	27€
<i>Macallan (18 ans)</i>	79€
<i>Dead Rabbit - Irlandais</i>	20€
<i>Karayoshi - Sherry Cash</i>	28€

RHUMS

<i>Clairin Communal</i>	23€
<i>Brugal 1888</i>	23€
<i>Havana Club (3 ans)</i>	14€
<i>Havana Club (7 ans)</i>	17€
<i>Pyrat XO</i>	21€
<i>Zacapa (23 ans)</i>	25€
<i>Havana Maximo</i>	330€



DIGESTIFS

GRAPPA

<i>Grappa Vigna Alta</i>	13€
<i>Grappa Ornellaia</i>	19€
<i>Tignanello, Tenuta Tignanello, Toscana</i>	18€

COGNAC

<i>Monaco Cognac VSOP</i>	19€
<i>Hennessy Fine Cognac XO</i>	44€

ARMAGNAC

<i>Bas Armagnac "Veuve J. Goudoulin" 1962</i>	35€
<i>Bas Armagnac "Veuve J. Goudoulin", 1990</i>	18€

CALVADOS

<i>"Roger Groult", Vénérable (17-20 ans d'âge)</i>	19€
--	-----

LIQUEURS

<i>Limoncello Arechi</i>	10€
<i>St-Germain</i>	17€
<i>Fernet Branca</i>	14€
<i>Fernet Branca Menthe</i>	14€
<i>Baileys</i>	12€
<i>Manzanita</i>	12€
<i>Jet 27</i>	12€
<i>Jet 31</i>	12€
<i>Amaretto Disaronno</i>	14€
<i>Amaro Nonino</i>	12€
<i>Amaro Montenegro</i>	15€
<i>Sambuca</i>	12€
<i>Lychee Soho</i>	12€



LES BOISSONS FRAÎCHES

SOFTS

<i>Jus de Fruits</i>	7€
<i>Coca Cola 33cl</i>	8€
<i>Coca Cola Zero 33cl</i>	8€
<i>Sprite 33cl</i>	8€
<i>Sanbitter 10cl</i>	6€
<i>Ginger Ale 18cl</i>	6€
<i>Ginger beer 20cl</i>	7€
<i>Tonic light 20cl</i>	7€
<i>Perrier 33cl</i>	7€
<i>Eau pétillante Monacqua 66cl</i>	9€
<i>Eau plate Monacqua 66cl</i>	9€

BIÈRES

<i>Bière sans alcool</i>	7€
<i>Bière Noam</i>	9€
<i>Modelo</i>	10€