



GLOSTER

BAR À COCKTAILS

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ





Shake it!

IT'S TASTY...

COCKTAILS SIGNATURE 15 €

Melon Frost 17 cl

Vodka de quinoa FAIR, sirop de pastèque, jus de fraise, jus de citron et liqueur de vanille.

Frais et fruité.

Cherry Elixir 12 cl

Rhum, Vermouth rouge, liqueur de cerise et bitters orange.

Intense et corsé.

Sunset Spark 12 cl

Rhum, jus de mangue, sirop d'hibiscus, jus de citron, blanc d'œuf et paprika fumé.

Exotique et rafraîchissant.

Peach Dream 12 cl

Rhum, sirop de pêche, jus de citron et sirop d'érable.

Doux et fruité

Basil Who? 12 cl

Rhum, sirop de basilic, jus de citron et miel.

Aromatique et équilibré.

Gloster Fizz 17 cl

Gin infusé, fleur de sureau, jus de citron et Hysope Tonic.

Floral et acidulé.

...SIP IT!

Chili Twist 12 cl

Tequila, Cointreau, sirop miel/piment et jus de citron vert.

Vif et épicé.

Coco Crush 17 cl

Rhum à la coco, soda coco maison, sirop de sucre et jus de citron.

Exotique et désaltérant.

Nous pouvons réaliser des cocktails classiques sur demande.



Mix it!

LOVE IT!

MOCKTAILS SIGNATURE 9 €

Orange Me 17 cl

Jus d'orange frais, jus de citron frais, sirop à base d'infusion Orange Me, sirop d'érable et eau gazeuse.

Frais et pétillant

Rosé Berry 12 cl

French Bloom Rosé, jus de fraise, sirop d'hibiscus et jus de citron.

Floral et fruité.



Taste it!

IT'S RHUMY!

RHUMS AMBRÉS 4 cl

New Grove 10 ans <i>Fraîcheur, pomme/pêche et poivré</i>	15 €
Plantation Pineapple <i>Ananas et frais</i>	13 €
Panama 18 ans <i>Fruits secs, vanille et boisé</i>	20 €
Mhoba Rum «Aged Rum» <i>Boisé, fruit exotique et sec</i>	14 €
Botran 15 ans «Réserve Spéciale» <i>Rondeur et vanille</i>	17 €
Plantation XO 20ème anniversaire <i>Liquoreux, raisin sec et mangue</i>	17 €
Admiral Rodney HMS Royal Oak <i>Raisin sec, épices et notes grillées</i>	18 €

RHUMS BLANCS 4 cl

Chalong Bay <i>Sucré et sec</i>	13 €
Neisson Bio <i>Gourmand et sec</i>	17 €
Clairin Sonson <i>Puissant</i>	14 €
Clairin Communal <i>Citron et herbacé</i>	12 €
Wray & Nephew <i>Puissant</i>	15 €



Discover it!

OUR BARMAN'S SPECIAL SELECTION

ON THE ROCKS 4 cl

Hennessy XO	35 €
Kirk & Sweeney «Gran Reserva»	17 €
Canerock	14 €
Neisson Bio	17 €
Scotch «Dalmore 12 ans»	12 €
Bourbon «Blanton's Special Reserve»	15 €



Sip it!

IT'S CLASSIC!

APÉRITIFS 4 cl

Vermouth Blanc, Vermouth Rouge, Noilly Prat, Campari 6 €

APÉRITIFS 2 cl

Pastis Parisien Hamelle 5 €

DIGESTIFS 4 cl

Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Limoncello 6 €

Cognac Moonshadow 15 €

Cognac Ferrand 18 €

ON THE ROCKS 4 cl

Vodka de quinoa FAIR 9 €

Cimarron 11 €

Old Forester 15 €

BIÈRES 33 cl

Grimbergen Ambrée | 6,5° 7 €

Grimbergen Blanche | 6° 7 €

Grimbergen | 6,7° 7 €

Gallia (pression) 25cl 5,50 € | 50 cl 9 €

CIDRES 33 cl

Sassy Brut ou Poire 6 €



Enjoy it!

IT'S TIME FOR A TOAST...

VINS ROUGES, BLANCS & ROSÉS

Notre chef barman a composé une sélection unique de vins que vous pourrez commander au verre ou en bouteille. Présentez-vous au barman pour découvrir notre sélection de vins rouges, blancs et rosés.

Verre : entre 12€ et 15€.

Bouteille : entre 30€ et 60€.

CHAMPAGNES

Taittinger Brut Réserve 12,5 cl	15 €
Taittinger Brut Réserve 75 cl	80 €
Cattier Blanc de Blanc 75 cl	70 €
Cattier Brut Classique 12,5 cl	14 €
Cattier Brut Classique 37,5 cl	35 €
Cattier Brut Classique 75 cl	60 €



Taste it!

IT'S YUMMY!

SOFT

Coca-Cola Original/Zéro (33 cl), Tonic Hysope (25 cl), Perrier (33 cl), Evian (75 cl), Badoit (75 cl), Parismonade (33 cl)	6 €
Evian (50 cl), Badoit (50 cl), Jus de pomme, Jus d'ananas, Jus de mangue, Jus de fraise, Jus de framboise	4 €
Jus d'orange pressé, Jus de pamplemousse pressé	5 €
Nectar Zenat	6 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	3 €
Café Latte, Cappuccino, Chocolat chaud	5 €
Thés et Infusions	5 €

À PICORER (seul ou à plusieurs)

Planche mixte	19 €
Planche de fromages	15 €
Planche de charcuterie	15 €
Assortiments de tapas chauds	25 €



LE MOT DU BARMAN

Le Gloster vous invite à venir partager
sa passion du Cocktail.

Mixer, frapper, givrer, brasser...

Tel est l'Art de Vivre du barman.

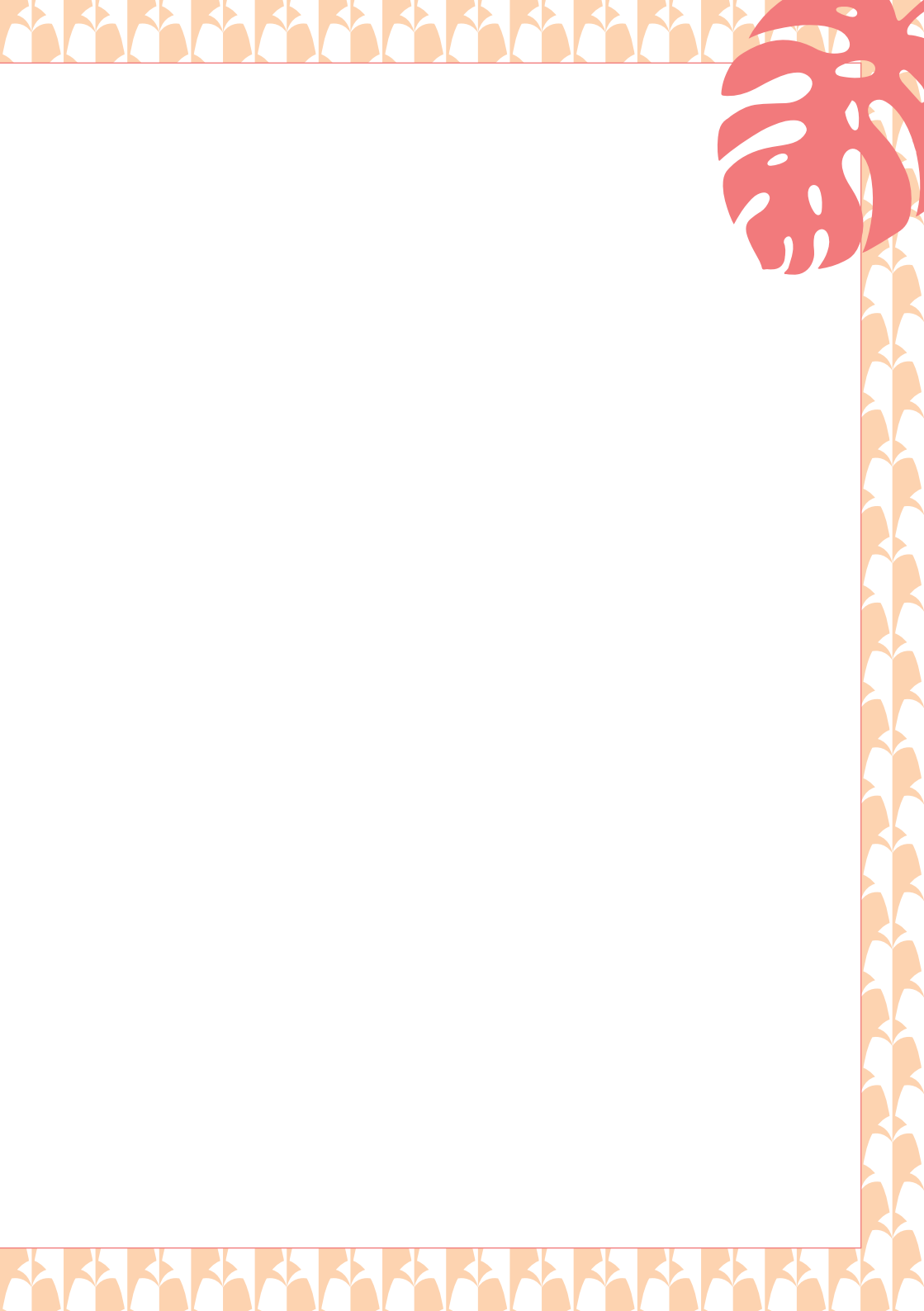
Au rythme des glaçons, il agite son shaker,
par ses mélanges audacieux, il sait créer.



Une pincée d'épices, une poignée de fruits,
et voici des cocktails sensationnels,

Où se mêlent mille saveurs enchantées,
que votre bec ne pourra s'empêcher de savourer.

À bientôt!

Les tarifs sont nets, TTC et service compris.





111, avenue de la Bourdonnais
75007 Paris
www.glosterbar.com