



GLOSTER

BAR À COCKTAILS

CARTE AUTOMNE/HIVER



## IT'S TASTY!

NOS COCKTAILS SIGNATURES

15€

---

**HOT BLOODY | 15 cl** ..... *Umami & Épicé*

Mezcal, jus de tomate, citron vert, harissa, sauce soja et basilic.

**CACAO | 9 cl** ..... *Gourmand & Puissant*

Whisky, liqueur de cacao, Bitters chocolat et Bitters orange.

**CORNE DE GAZELLE | 12 cl** ..... *Gourmand & Floral*

Vodka vanille, amaretto, fleur d'oranger, citron, sirop de cannelle et blanc d'œuf.

**SPICY PEAR | 10 cl** ..... *Fruité & Amer*

Vermouth blanc, eau-de-vie de poire et sirop de cannelle.

**CRANBERRY TWIST | 10 cl** ..... *Agrumes & Frais*

Dark Rhum, sirop d'orgeat, Grand Marnier et cranberry.

**PARISIAN WINTER | 10 cl** ..... *Agrumes & Épicé*

Rhum blanc, sirop mandarine/muscade, citron et liqueur de café.

**TONKA DREAM | 10 cl** ..... *Exotique & Acidulé*

Dark Rhum, jus de kiwi, citron et tonka.

**MOUNTAIN ESCAPE | 17 cl** ..... *Surprenant & Intense*

Whisky *fat washed* au bacon, sucre de canne et espuma de raclette.

Note : Nous pouvons réaliser des cocktails classiques sur demande.



## LOVE IT!

NOS MOCKTAILS SIGNATURES

9€

---

**ROSEMARY SPLASH | 14 cl** ..... *Fruité & Pétillant*

Jus de cranberry, pomme, sirop de romarin et eau pétillante.

**ZESTE ÉTHÉRE | 12 cl** ..... *Pétillant & Fumé*

French Bloom, jus de citron et sirop Orange Me.

*Note : Nous pouvons réaliser des mocktails classiques sur demande.*

♦♦ **HAPPY HOUR** ♦♦

**DU LUNDI AU JEUDI  
DE 17h À 21h**

Tous les cocktails signatures à 12€  
et les mocktails signatures à 7€ !



## IT'S RHUMY!

### NOS RHUMS

---

#### RHUMS AMBRÉS | 4 cl

New Grove 10 ans <i>Fraîcheur, pomme/pêche et poivré</i> .....	15€
Plantation Pineapple <i>Boisé, fruits exotiques et sec</i> .....	13€
Panama 18 ans <i>Caramel, miel et boisé</i> .....	20€
Mhoba Rum «Aged Rum» <i>Boisé, fruits secs et épices</i> .....	14€
Botran 15 ans «Réserve Spéciale» <i>Fruits secs, xéres et boisé</i> .....	17€
Plantation XO <i>Sec et boisé</i> .....	17€
Admiral Rodney HMS Royal Oak <i>Raisin sec, épices et notes grillées</i> .....	18€
Kirk and Sweeney <i>Sec et boisé</i> .....	17€
La Bourdonnais Amelia <i>Gourmand, caramel et vanille</i> .....	18€
La Bourdonnais 1774 <i>Orange confite et frais</i> .....	17€
La Bourdonnais Lady Blue <i>Vanille et rond</i> .....	15€

#### RHUMS BLANCS | 4 cl

Plantation Tree Stars Caraïbes <i>Écorces d'agrumes, floral et sec</i> .....	13€
Chalong Bay <i>Agave, lacté et gras</i> .....	13€
Neisson Martinique <i>Pain d'épices, pommes et frais</i> .....	17€
Takamaka Seychelles <i>Herbacé et puissant</i> .....	18€
La Bourdonnais Île Maurice <i>Fruits secs et fumé</i> .....	13€



## IT'S CLASSIC!

NOS APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

### APÉRITIFS

Vermouth Blanc, Vermouth Rouge, Vermouth Cocchi Dry, Campari   4cl .....	6€
Pastis Parisian Hamelle   2 cl .....	5€

### DIGESTIFS | 4 cl

Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Limoncello .....	6€
Cognac Ferrand .....	18€

### ON THE ROCKS | 4 cl

Vodka de quinoa FAIR .....	9€
Cimarron .....	11€
Old Forester .....	15€

### OUR BARMAN'S SPECIAL SELECTION | 4 cl

Hennessy XO .....	35€
La Bourdonnais Île Maurice .....	15€
La Bourdonnais Lady Blue .....	13€
Canerock .....	14€
Neisson Bio .....	17€
Scotch «Dalmore 12 ans» .....	12€
Bourdon «Blanton's Special Reserve» .....	15€



## IT'S TIME FOR A TOAST!

NOS VINS, CHAMPAGNES & BIÈRES

### VINS ROUGES, BLANCS ET ROSÉS

Notre chef barman a composé une sélection unique de vins que vous pourrez commander au verre ou à la 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 Blancs   75 cl .....	70€
Cattier Brut Classique   12,5 cl .....	14€
Cattier Brut Classique   37,5 cl .....	35€
Cattier Brut Classique   75 cl .....	60€

### BIÈRES | 33 cl

Grimbergen Ambrée (6,5°) .....	7€
Grimbergen Blanche (6°) .....	7€
Grimbergen (6,7°) .....	7€
Gallia (en pression) .....	25 cl 5,50€   50 cl 9€

### CIDRES | 33 cl

Sassy Brut ou Poire .....	6€
---------------------------	----



## IT'S YUMMY!

### NOS SOFTS ET BOISSONS CHAUDES

#### SOFTS

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) ..... 4€

Jus d'orange pressé, jus de pamplemousse pressé ..... 5€

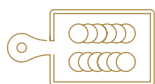
Alain Millat (20 cl) ..... 6€

#### 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 charcuteries ..... 15 €

Assortiments de tapas chauds ..... 25 €



Les tarifs sont nets, TTC et service compris.