



GLOSTER

BAR À COCKTAILS



Shake it!

IT'S OUR GLOSTER

INSTANTS GLOSTER

CO
WORKING

DE 13H À 18H

2 Softs + WiFi Haut Débit.....8€



Work it!

HAPPY
HOURS

DE 18H À 21H MARDI AU SAMEDI INCLUS

Cocktail Gloster Touch..... 9€
Bouteille de Vin 20€

AFTER
WORK

TOUS LES JEUDIS DE 17H À 22H

2 cocktails Gloster Touch et Dégustation
de Charcuteries et Fromages 22€

IT'S GLOSTER TOUCH!

LES GRANDS CLASSIQUES

Pina Colada (16 cl)

Rhum Plantation, Crème de coco, Jus d'Ananas..... 11€
Sucré, fruité et exotique.

Maitai (9 cl)

Rhum Brun, Cointreau, Citron, Sirop d'Orgeat,
Rhum Overproof..... 11€
Équilibré et aromatique.

Mojito (12 cl)

Rhum Blanc, Citron, Sirop de Sucre, Menthe Fraîche,
Angostura Bitter, Eau Gazeuse 11€
Rafraichissant et désaltérant.

Capirinha (7 cl)

Cachaça, Citron Vert, Sirop de Canne..... 11€
Rafraichissant et désaltérant.

Moscou Mule (12 cl)

Vodka, Citron, Ginger Beer..... 11€
Epicé et rafraichissant.

Old Fashion (5 cl)

Bourbon, Angostura, Sirop de Canne..... 11€
Epicé et boisé.

GLOSTER TOUCH

Laissez-vous tenter par l'humeur du barman € 11



Enjoy it!

IT'S VERY COCKTAIL

LES COCKTAILS SIGNATURE...

Mr Inwood Winter Dress (18 cl)

Tequila Calle 23, Rinquinquin, Campari, Jus de Citron,
Sirop d'Orgeat, Bitter Chocolat, Tonic 11 €
Amer, agrume et désaltérant.

Mlle Inwood Winter Dress (12,5 cl)

Eau de Vie de Figue, Liqueur de Chambord, Liqueur Italicus, Jus de
Citron, Sirop de Sucre, Champagne 11 €
Fruité, gourmand et pétillant.

Silver Daiquiri (10 cl)

Rhum Plantation 3 étoiles, Liqueur Italicus, Cap Mattei, Jus de Citron,
Sirop de Sucre, Fleur d'Oranger 12 €
Fraicheur, note d'agrume et équilibré.

Le Mahé (13 cl)

Rhum OFTD Plantation, Crème de Cacao, Bailey, Liqueur de Café,
Crème de Coco, Jus d'Ananas 12 €
Chaleureux, gourmand, un second s'il vous plait.

Mon Cherry (9 cl)

Rhum Appleton, Amaretto, Bitter Chocolat, Bitter Cerise, Jus de Citron,
Sirop de Sucre 12 €
Équilibré, doux et mon chéri.

L'Apothicaire (7 cl)

Bourbon Blanton Single Barrel, Amaro Averna, Cherry Heering,
Huile d'Olive, Zeste de Citron 12 €
Amertume, rond et fraicheur.

TASTE IT!

...À DÉCOUVRIR

Preacox Spring (12,5 cl)

Cognac Hennessy, Liqueur de Vanille, Purée d'Abricot, Jus de Citron,
Sirop d'Orgeat, Hélichryse 12 €
Boisé, fruité et vanillé.

Beat Root (18 cl)

Cachaça Cana de Belem, Purée de Framboise, Purée de Bettrave,
Jus de Citron, Jus de Cranberry 12 €
Original, végétal et gourmand.

Smoky Barrel (7 cl)

Bourbon infusé au bacon, Jus de Citron Vert, Sirop de Piment,
Bitter Pêche, Bitter Barbecue 12 €
Fumé, épicé et fruité.

La Madelaine (12 cl)

Amaretto, Sirop de Miel infusé à la Fève de Tonka, Jus de Citron,
Angostura Bitter, Blanc d'Oeuf 12 €
Onctueux, Croquant fondant, souvenirs souvenirs.

Verger du Marquis (18 cl)

Eau de Vie de Figue, Crème de Pêche, Saint Germain, Jus de Cran-
berry, Jus d'Orange, Bitter Rhubarbe, Sirop de Grenadine,
Jus de Citron 12 €
Fruité, floral et sucré.

Le Virgin Pinky Pinky (18 cl)

Crème de Coco, Jus d'Ananas, Purée de Framboise,
Jus de Citron, Eau de Rose 9 €
Exotique, frais et gourmand.



Rhum it!

IT'S RHUMY

RHUMS 4 cl.

Matusalem 23 solera blended
(Cuba) Lisse, Caramel et Miel..... 12€

New Grove 8 ans d'âge
(Île Maurice) Fraicheur, Pommepêche et Poivré 15€

Abuelo 15 ans d'âge Xeres Oloroso
(Panama) Fruits secs, Xeres et Boisé..... 15€

Angostura N°1 Cask Collection 16 ans d'âge
(Trinidad & Tobago) Orange Confite, Vanille et Clou de Girofle .. 15€

Clément Single Cask 100% Canne Bleue
(Martinique) Amande, Epices et Fruits Secs..... 14€

J.M Rhum XO
(Martinique) Boisé, Fruit Exotique et Sec..... 15€

J.M Rhum Cognac
(Martinique) Cognac, Amande et Miel 14€

HSE Rhum XO
(Martinique) Rondeur et Vanille..... 14€

A.H Riise Rhum vieux « Golden Médal »
(Danemark) Liqueureux, Raisin Sec et Mangue..... 13€

Admiral Rodney « Le Formidable »
(Sainte Lucie) Raisin Sec, Epices et Notes grillées 18€

ENJOY
IT!

DÉGUSTATION DE RHUMS

Laissez-vous tenter..... 22€

IT'S YUMMY AND WINY



Taste it!

À PICORER (seul ou à plusieurs)

Planche de Charcuteries 15€

Planche de Fromages..... 15€

Planche Mixte Charcuteries & Fromages 15€

Les cuisines sont ouvertes de 19h à 22h30 du mardi au samedi.

VINS ROUGES.....75 cl 10 cl.
AOC Blaye Château Les Jouberts 30€6€
AOC Saint Chinian Belles Courbes 2012..... -7€

VINS BLANCS75 cl..... 10 cl.
AOC Chablis Gautheron 30€.....6€
AOC Chablis Domaine du Chardonnais -8€

VINS ROSÉS75 cl..... 10 cl.
AOC Côtes de Provence Prunelle Villa Vallombrosa -7€
Côtes de Provence « La Vie en Rose » Roubine..... 30€6€

CHAMPAGNES75 cl..... 12,5 cl.
Deutz 60€ 12€
Deutz Rosé 80€ 15€
Cattier Blanc de Blancs 70€ 14€



IT'S STRONG, SOFT AND HOT

ALCOOLS

Apéritifs 6 cl.

Martini Blanc, Martini Rouge, Martini Extra Dry, Campari	6€
Ricard 2cl.....	4€

Digestifs 4 cl.

Disaronno, Get 27, Bailey's, Grand Marnier, Limoncello.....	6€
Cognac « Hennessy / Remy Martin ».....	17€

On the Rocks 4 cl.

Grey Goose, Gin Bombay Sapphire, Calle 23, Havana Club Maestro, Bacardi Superior	7€
Scotch « Dalmore 12 ans »	12€
Bourbon « Blanton's Special Reserve »	10€
Monkey Shoulders	13€

Bières

Sélection de bières	5€
---------------------------	----

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Tonic, Fever-Tree Ginger Ale, Limonade, Orangina, Perrier, Vittel	5€
---	----

Jus de fruits Alain Millat 33 cl.

Orange, Ananas, Pomme Cox, Tomate	6€
---	----

Nectars Alain Millat 33 cl.

Litchi, Poire d'Été, Pêche Blanche, Fraise, Mangue	8€
--	----

POUR SE RÉCHAUFFER

Café Espresso	3€
Café Latte, Capuccino, Chocolat chaud	5€
Thés et infusions	5€

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.

A très vite!

Les tarifs sont nets, TTC et service compris.

*Nos rhums et cocktails sont disponibles de 16h à 23h le mardi et mercredi,
de 16h à minuit le jeudi et de 16h à 1h le vendredi et samedi.*



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