GLOSTER

BAR À COCKTAILS

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

IT'S TASTY!

NOS COCKTAILS SIGNATURES

15€

NUIT D'ERABLE | 10 cl ..... Fumé & Gourmand
Bourbon infusé au café, sirop d'érable fumé, absinthe, Bitters.

FLEUR DE LUNE | 12 cl ..... Pâtisserie & Agrumes
Rhum blanc, vin de Xérès, sirop de pandan, jus de yuzu, fleur d'oranger.

FLOR DEL DIABLO | 15 cl ..... Pimenté & Intense
Tequila infusé au piment oiseau, jus de citron vert, sirop de romarin, sirop d'agave, jus de poivron grillé, Bitters.

GARDEN BOUQUET | 10 cl ..... Herbacé & Sec
Vodka au bouquet garni, Vermouth Dry, citron jaune, sirop de miel, liqueur de poire, Bitters agrumes.

JARDIN ALPIN | 15 cl ..... Frais & Détox
Gin, Chartreuse verte, jus de concombre, citron vert, sirop de romarin, eau gazeuse.

PURPLE GRAIN | 10 cl ..... Surprenant & Aromatique
Liqueur d'aubergine, liqueur de fleur de sureau, sirop de cajun, jus de citron, rhum blanc, huile d'olive infusée.

VIOLETTE BLUSH | 15 cl ..... Épicé, Fumé & Fruité
Rhum blanc infusé au thé blanc, jus de framboise, sirop de violette, crème de coco, gingembre.

COQUELICOT SAUVAGE | 12 cl ..... Exotique, Gourmand & Poivré
Vodka, Vermouth Match, miel, wasabi, citron vert, mousse coquelicot et tonka.

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

LOVE IT!

NOS MOCKTAILS SIGNATURES

9€

JARDIN D'EDEN | 14 cl ..... Fruité & Gourmand
Jus de mangue, sirop de miel et curry, citron vert, yaourt.

ROSEMARY SPLASH | 14 cl ..... Frais & Fruité
Sirop de romarin, jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron, eau gazeuse.

ORANGE DREAM | 14 cl ..... Exotique & Sucré
Sirop de mangue, purée de poivron, crème de coco, jus d'orange.

MERVEILLES DE BABYLONE | 14 cl ..... Pâtisserie & Fruité
Jus de pomme, purée de banane, sirop de pistache à l'estragon, fleur d'oranger.

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 **9€** !

IT'S RHUMY!

NOS RHUMS

RHUMS AMBRÉS | 4 cl

New Grove 10 ans Fraîcheur, pomme/pêche & poivré ..... 15€

Plantation Pineapple Boisé, fruits exotiques et secs ..... 13€

Panama 18 ans Caramel, miel & boisé ..... 20€

Mhoba Rum « Aged Rum » Boisé, fruits secs & épicé ..... 14€

Botran 15 ans « Réserve Spéciale » Fruits secs, Xérès & boisé ..... 17€

Plantation XO Sec & boisé ..... 17€

Admiral Rodney HMS Royal Oak Raisin sec, épicé & notes grillées ..... 18€

Kirk and Sweeney Sec & boisé ..... 17€

La Bourdonnais Amelia Gourmand, caramel & vanille ..... 18€

La Bourdonnais Lady Blue Raisin sec, épicé & notes grillées ..... 15€

RHUMS BLANCS | 4 cl

Plantation Tree Stars Caraïbes Écorces d'agrumes, floral & sec ..... 13€

Chalong Bay Agave, lacté & gras ..... 13€

Neisson Martinique Pain d'épices, pommes & frais ..... 17€

Takamaka Seychelles Herbacé & puissant ..... 18€

La Bourdonnais Île Maurice Fruits secs & fumé ..... 13€

IT'S CLASSIC!

NOS APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Vermouth Blanc, Vermouth Rouge, Vermouth Cocchi Dry, Campari | 4 cl ..... 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€

Gin Yuzu ..... 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 ou 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 (pression)	**25 cl** 5,50€ | **50 cl** 9€

CIDRES | 33 cl

Sassy Brut, Sassy Poire	6€

IT'S TIME FOR A TOAST!

NOS SOFTS & BOISSONS CHAUDES

SOFTS

Coca-Cola Original/Zero (33 cl), Tonic Hysope (25 cl), Perrier (33 cl), Evian (75 cl),

Badoit (75 cl), Limonade (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, Infusions	5€

À PICORER, SEUL(E) OU À PLUSIEURS

Planche mixte	19€
Planche de fromages	15€
Planche de charcuteries	15€
Assortiment de tapas chauds	25€

Les tarifs sont nets en euros, TTC et service compris.