

CASAROSA

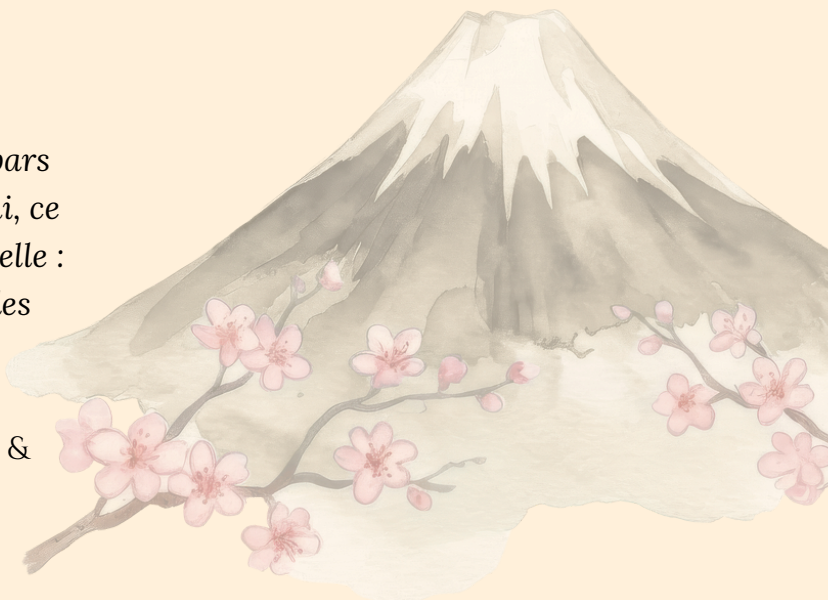
*“Essayer des cocktails spécifiques à
chaque pays, c’est plus que goûter une
boisson, c’est vivre une tranche de culture
dans un verre.”*



JAPON - SAKURA MARTINI - 13€

Version moderne du Martini, née dans les bars haut de gamme de Tokyo. Inspiré du Hanami, ce cocktail incarne la mixologie japonaise actuelle : revisiter les classiques occidentaux avec des ingrédients emblématiques du Japon.

“GIN, LIQUEUR DE LITCHI, CITRON VERT & SIROP DE FLEUR DE CERISIER”



ÉTATS-UNIS - AVIATION - 12€

Créé en 1916 par Hugo R. Ensslin, barman à l'Hôtel Wallick à New York, à l'aube de l'aviation moderne, alors que les exploits des premiers aviateurs fascinent le monde.

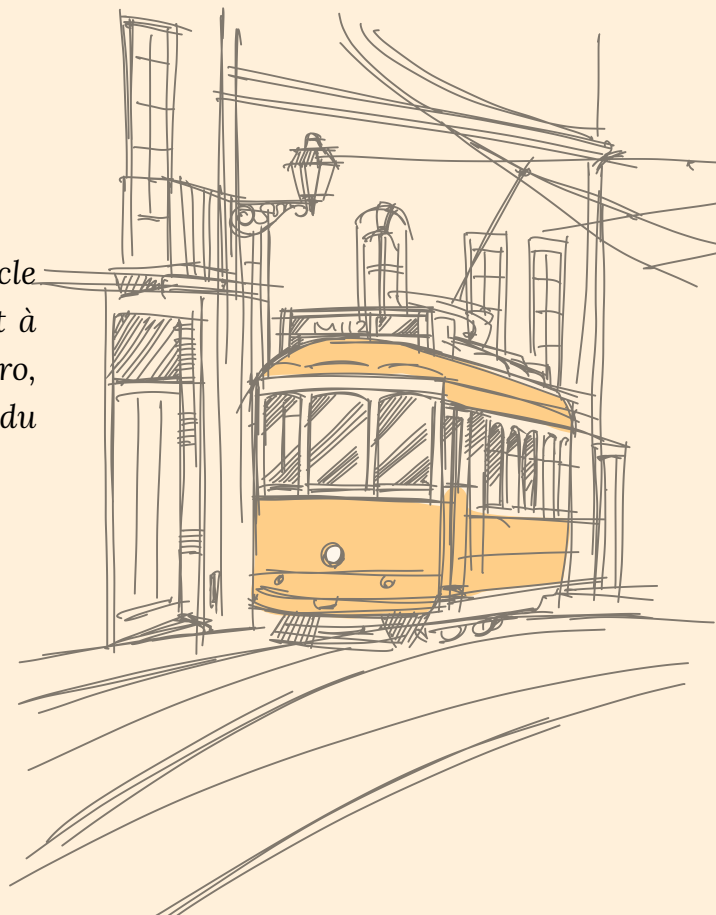
“GIN, LIQUEUR DE MARASQUIN, CITRON VERT, LIQUEUR DE VIOLETTE”

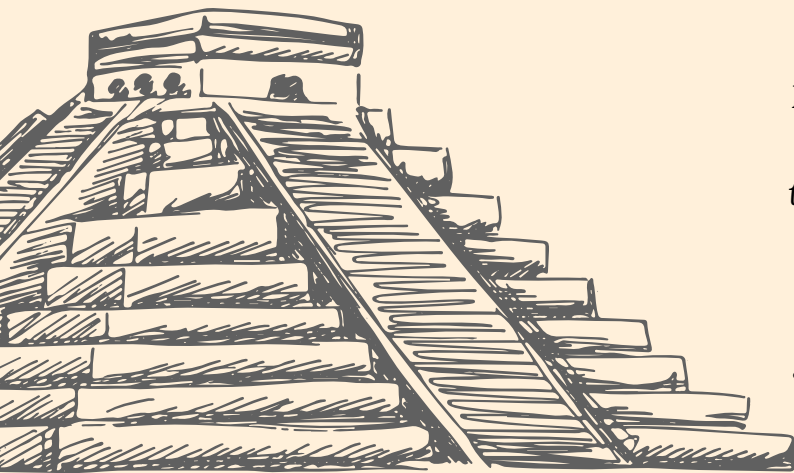


PORTUGAL - PORTO DAISY - 11€

Variation du style “Daisy” né à la fin du XIX^e siècle dans les bars anglo-américains, le Porto Daisy met à l'honneur le porto, vin phare de la vallée du Douro, symbole du rayonnement commercial et maritime du Portugal.

“PORTO BLANC, CITRON VERT, MIEL, JUS DE CRANBERRY, CRÈME DE PÊCHE”





MEXIQUE - CANTARITA - 12€

Née au milieu du XX^e siècle dans l'État de Jalisco, berceau de la tequila, cette boisson est traditionnellement servie dans une jarre en terre cuite (cántaro) et accompagne les fêtes populaires et célébrations rurales.

“TEQUILA PATRON, JUS DE CITRON VERT, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS D'ORANGE, EAU PÉTILLANTE”



BRÉSIL - BATIDA - 13€

“LIQUEUR DE CACHAÇA, CITRON VERT, JUS DE MANGUE, PURÉE DE MANGUE, FRUIT DE LA PASSION”

Née au XX^e siècle avec la popularisation de la cachaça, issue de l'héritage sucrier colonial, la Batida marie spiritueux de canne et fruits tropicaux, reflet de l'histoire agricole du Brésil et de ses traditions festives.



PÉROU - PISCO SOUR - 12 €

Créé au début des années 1920 par Victor Vaughen Morris, barman américain à Lima, ce sour s'inspire des recettes nord-américaines et les adapte au pisco, eau-de-vie emblématique du pays.

“PISCO, CITRON VERT, BLANC D'OEUF, SIROP DE SUCRE”



ANGLETERRE - PORNSTAR MARTINI - 13€

Créé en 2002 à Londres par Douglas Ankrah, au cœur du renouveau cocktail britannique, ce martini moderne incarne l'audace et l'essor des cocktails signatures du début du XXI^e siècle.

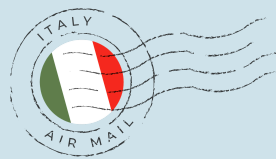
“VODKA, LIQUEUR DE PASSOA, EXTRAIT DE VANILLE, FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT”





GIARDINO SEGRETO

*COCKTAIL INSPIRÉE DES JARDINS PRINTANIERES DE LA CÔTE AMALFITAINE,
OÙ CITRONNIERS ET FLEURS BLANCHES PARFUMENT L'AIR MARIN*



SAINT-GERMAIN

GIN BOMBAY SAPPHIR

INFUSÉ AU CITRON

JUS DE CITRON VERT

CORDIAL DE BASILIC

PROSECCO

14€



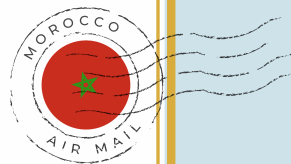


ROSE DU RIAD

COCKTAIL ÉVOQUANT LES PATIOS OMBRAGÉS DE LA MÉDINA, ENTRE EAU DE ROSE, MENTHE FRAÎCHE ET AGRUMES LUMINEUX BAINÉS DE SOLEIL

VODKA
CORDIAL DE
CITRON & MENTHE
SIROP DE ROSE
BLANC D'OEUF

14€



NOS CRÉATIONS SANS ALCOOL

TOUTE LA MIXOLOGIE, ZÉRO ALCOOL.

BORA BORA 8

JUS D'ANANAS, PURÉE DE PASSION, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE FRAMBOISE

CACTUS 8

JUS DE POMME, SIROP DE CACTUS,
PURÉE DE FRAMBOISE, CITRON VERT

VIRGIN PALOMA 10

JUS DE CITRON VERT, SIROP DE PAMPLEMOUSSE,
PURÉE DE PASSION, SODA AU PAMPLEMOUSSE, ROMARIN

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE 9

VIRGIN MOJITO SPÉCIAUX 11

FRAMBOISE, COCO, KIWI, PASSION OU FRAISE

BRISE D'HIBISCUS 9

BISSAP D'HIBISCUS, JUS DE CITRON,
SIROP DE MIEL, MENTHE, EAU PÉTILLANTE

VIRGIN STAR 10

PURÉE DE PASSION, JUS DE POMME,
CITRON VERT, EXTRAIT DE VANILLE

SOFT

SIROP À L'EAU 3,5

SODA 4

JUS DE FRUITS 4

BIÈRES

CARLSBERG	25CL	4,5	/	50CL	9,0
1664 BLANCHE	25CL	5	/	50CL	9,8
PIETRA AMBRÉE	25CL	5	/	50CL	9,8
BROOKLYN PULPART	25CL	5	/	50CL	9,8
CORONA BOUTEILLE	33CL	6,5			

VINS

ROUGE

CÔTES-DU-RHÔNE "LES ABEILLES" COLOMBO 5

SAINT-ÉMILION "LES TOURS BAYARDS" 5,5

BOURGOGNE PINOT NOIR "BUISSONIER" BUXY 5,5

BLANC

CÔTES-DU-RHÔNE "LES ABEILLES" COLOMBO 5

VIOGNIER LAURUS 6,5

CHARDONNAY JEFF CARELL 5,5

HORGELUS GASCOGNE FAMILLE LE MENN 5,5

MÂCON LUGNY "LES CRANS" JOSEPH DROUHIN 6,5

ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE DU MOMENT 6

CÔTES-DE-PROVENCE "SYMPHONIE" CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE 7

CHAMPAGNE

BRUT DU MOMENT 12

À PARTAGER

PARFAIT POUR L'APÉRITIF, IDÉAL POUR PROLONGER.

NACHOS & GUACAMOLE 8

ACRAS DE MORUE 14
TOUM CRÈME LIBANAISE PAR 6

POULPE MARINÉ 17

SASHIMI DE SAUMON 16

FALAFELS 14
CRÈME DE YAOURT AU CUMIN PAR 6

CROQUETAS 14
COULIS DE POIVRON PAR 6

GYOZAS 13
LÉGUMES & CREVETTES PAR 6

ASSIETTE DE CHARCUTERIE & DE
FROMAGE AFFINÉS 15

PRIX EUROS NET SERVICE INCLUS