

CARTE DES BOISSONS

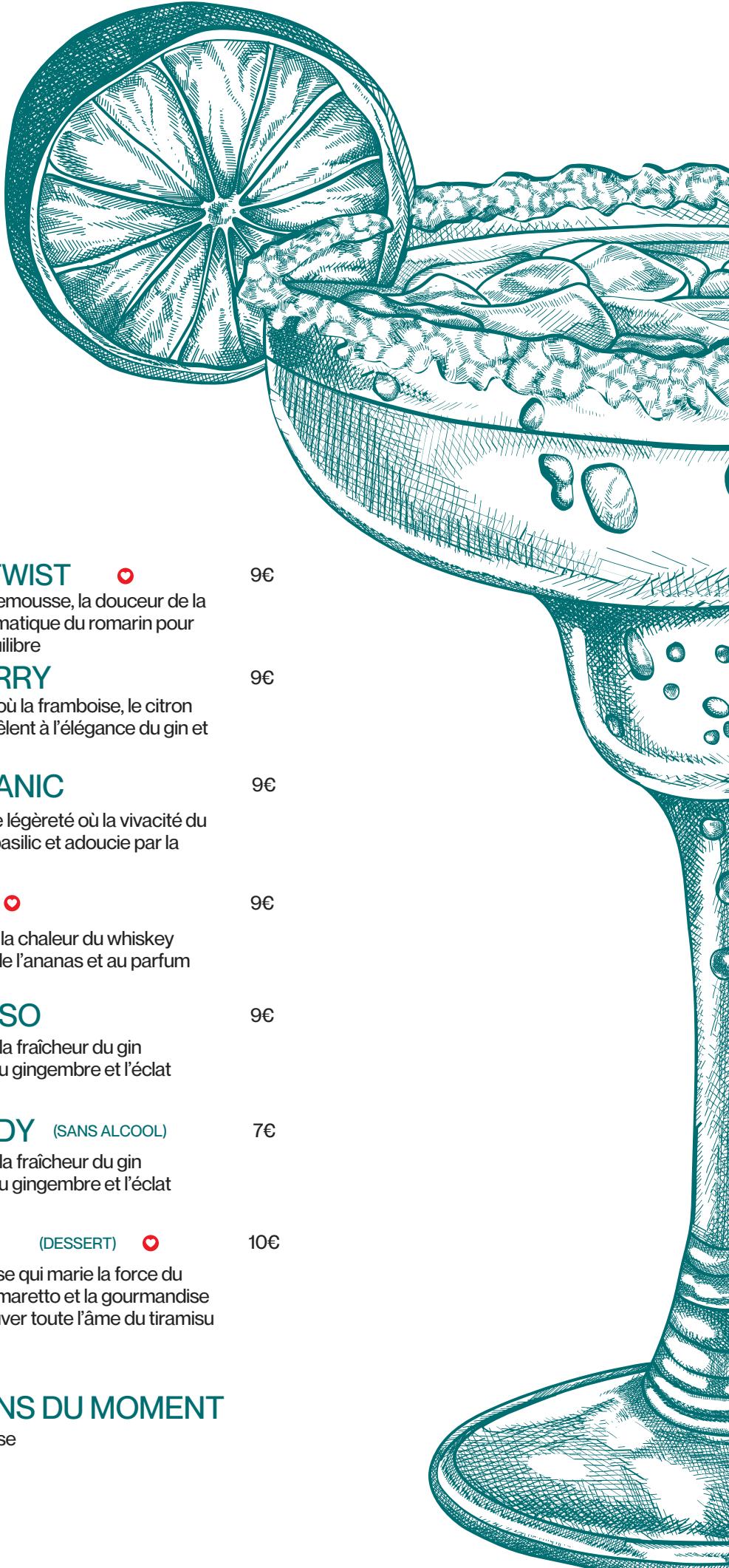
By O'CORSO



LES CREATIONS



By PAUL ACHAQUE



ROSEMARY TWIST



9€

La fraîcheur du pamplemousse, la douceur de la fraise et la touche aromatique du romarin pour un cocktail tout en équilibre

GARDEN BERRY

9€

Cocktail frais et fruité où la framboise, le citron et le concombre se mêlent à l'élégance du gin et au pétillant du tonic

GREEN BOTANIC

9€

Un cocktail pétillant de légèreté où la vivacité du gin est relevée par le basilic et adoucie par la vanille.

IRISH SOUR



9€

Un sour audacieux où la chaleur du whiskey s'enlace à l'exotisme de l'ananas et au parfum épice de la canelle

BLUE O'CORSO

9€

Un cocktail vibrant où la fraîcheur du gin rencontre le piquant du gingembre et l'éclat envoûtant du curaçao

SWEET CANDY (SANS ALCOOL)

7€

Un cocktail vibrant où la fraîcheur du gin rencontre le piquant du gingembre et l'éclat envoûtant du curaçao

TIRATINI

(DESSERT)



10€

Une création onctueuse qui marie la force du café, la douceur de l'amaretto et la gourmandise du baileys, pour retrouver toute l'âme du tiramisu dans un verre

SUGGESTIONS DU MOMENT

A découvrir sur l'ardoise



LES CLASSIQUES

NEGRONI

Un classique intemporel : gin, vermouth, Campari... et une touche d'audace

9€

SEX ON THE BEACH (AVEC OU SANS ALCOOL) 8€ / 6€

La promesse d'évasion : sucré, acidulé, irrésistible

MOJITO (AVEC OU SANS ALCOOL)

Menthe, citron vert, rhum... la recette intemporelle de la fraîcheur

8€ / 6€

LES SPRITZ (APEROL OU ST GERMAIN)

Entre éclat d'orange et notes florales, l'Apérol et le Saint-Germain réinventent la dégustation du "Spritzy"

8€ / 10€

PROHIBITION (SANS ALCOOL)

L'élégance d'un cocktail sans alcool, où la douceur de la framboise rencontre la fraîcheur des agrumes et l'exotisme de l'ananas

6€

APPLE COBBLER (DESSERT SANS ALCOOL)

Un souffle de nature dans un verre : la fraîcheur de la pomme et la douceur de la vanille réunies

7€

ESPRESSO MARTINI

Un souffle de nature dans un verre : la fraîcheur de la pomme et la douceur de la vanille réunies

9€

LA MADELEINE (DESSERT)

Entre tendresse et raffinement, La Madeleine marie la rondeur sucrée de la pâtisserie à l'élégance des saveurs liquoreuses

7€

SUGGESTIONS DU MOMENT

A découvrir sur l'ardoise



LES BOISSONS

APERITIFS

RICARD OU 51	2,50€
KIR OU COMMUNARD	3,50€
(cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne)	
SUZE	3,50€
MARTINI (Rouge ou Blanc)	4,00€
PORTO ROUGE	4,00€
GIN	4,00€
VODKA	5,00€
TEQUILA	5,00€
MUSCAT	5,00€

SODAS ET JUS DE FRUITS

COCA COLA / COCA COLA ZERO	3,50€
ORANGINA	3,50€
SCHWEPPES TONIC OU AGRUME	3,50€
LIPTON ICE TEA	3,00€
DIABOLO	3,30€
SIROP A L'EAU	2,50€
JUS DE FRUIT GRANINI (abricot, ananas, fraise, orange, pamplemousse, tomate, pomme)	3,50€

LES EAUX

	33cl	50cl	1L
BADOIT ROUGE	3,00€		
BADOIT VERTE		1,50€	3,00€
EVIAN		1,50€	

DIGESTIFS

LIQUEUR JACOULOT (citron, menthe poivrée, abricot, orange amère, verveine)	6,00€
VERVEINE	5,00€
MENTHE PASTILLE	5,00€
GET 27	5,00€
"LA PETITE MERVEILLE" DU MOMENT	5,00€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / DECA	
DOUBLE ESPRESSO	
THES / INFUSIONS	
NOISETTE	1,90€
CAPPUCCINO	3,50€
CHOCOLAT CHAUD	3,50€

WHISKIES

JAMESON	5,00€
JACK DANIEL'S	6,00€
JACK DANIEL'S HONEY	6,00€
ROZELIEURE	6,00€
LAGAVULIN 16 ANS	9,00€
CHIVAS 12 ANS	7,00€
TOGOUCHI	7,00€



VINS AU PICHE

	Verre	25cl	50cl
COTE DU RHONE AOC (rouge)	3,50€	5,00€	9,00€
VIognier IGP (blanc)	3,50€	5,00€	9,00€
ST TROPEZ IGP (rosé)	3,50€	5,00€	9,00€

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
1664 BLONDE	4,00€	7,00€
BIERE DE SAISON	4,50€	8,00€
BIERE DU MOMENT	4,50€	8,00€
SUPP. PICON	0,50€	1,00€
SUPP. SIROP	0,30€	0,60€

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS 5,9°	5,00€
GRIMBERGEN ROUGE 6°	4,50€
GRIMBERGEN AMBREE 6,5°	4,50€
BRASSERIE STEPHANOISE (blonde, blanche, ambrée, triple, IPA)	5,00€

RHUMS

CANEROCK	7,00€
PLANTERAY CUT & DRY	6,00€
PURA VIDA XO	9,00€
HAVANA BLANC 3 ANS	5,00€
BUMBU	7,00€