



CARTE DES BOISSONS

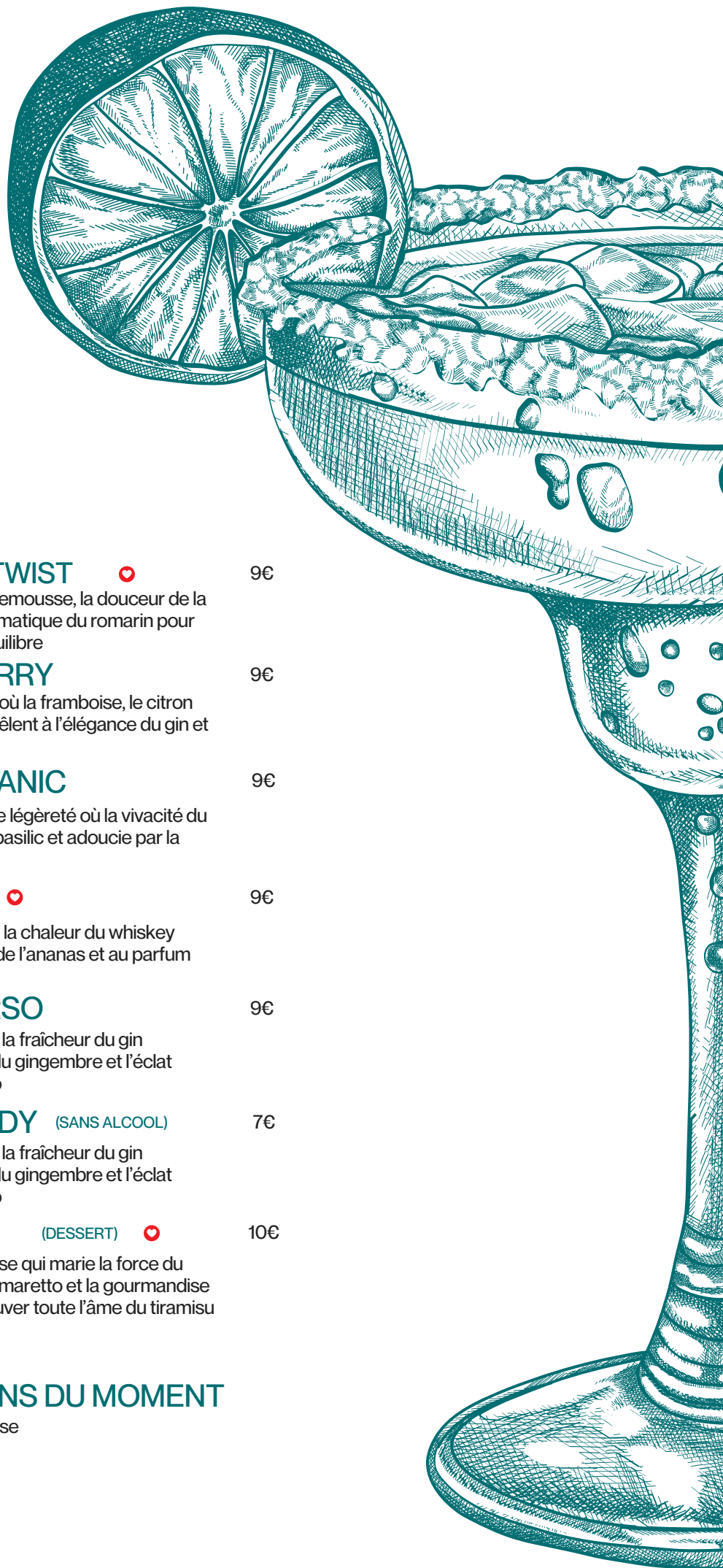
By O'CORSO





LES CREATIONS

By PAUL ACHACHE



ROSEMARY TWIST

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

9€

GARDEN BERRY

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

9€

GREEN BOTANIC

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

9€

IRISH SOUR

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

9€

BLUE O'CORSO

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

9€

SWEET CANDY (SANS ALCOOL)

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

7€

TIRATINI

(DESSERT)



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

10€

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)

8€ / 6€

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

LES SPRITZ (APEROL OU ST GERMAIN)

8€ / 10€

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

PROHIBITION (SANS ALCOOL)

6€

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

APPLE COBBLER (DESSERT SANS ALCOOL)

7€

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

ESPRESSO MARTINI

9€

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

LA MADELEINE (DESSERT)

7€

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

SUGGESTIONS DU MOMENT

A découvrir sur l'ardoise

LES BOISSONS

APERITIFS

RICARD OU 51	2,50€
KIR OU COMMUNARD (cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne)	3,50€
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€
SCHWEPES 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	1,80€
DOUBLE ESPRESSO	3,50€
THES / INFUSIONS	2,50€
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 PICHET

	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€