

L' Ambre

Bar à Cocktails & spiritueux

Nos Signatures 14 €

Ambre sunrise

Crème de pêche, jus de pamplemousse, Champagne rosé (16€)

Emeraude

Gin Hendrick's, concombre frais, sirop de basilic, jus de citron.

Tropique

Rhum, sirop de goyave, citron vert, jus de cranberry et ananas.

Ellipse

Gin, liqueur de fleur de sureau, basilic frais, jus d'ananas.

Sweetie

Liqueur de violette, jus de citron, Champagne (16€)

Sunset

Vodka, sirop de myrtille, jus de passion et fruits rouges.

Les Intemporels 14 €

Seabreeze

Vodka, jus de pamplemousse frais, jus de cranberry

Tom collins

Gin, jus de citron, sucre, soda

Champagne cocktail

Cognac, Angostura bitters, sucre, Champagne (16€)

Tampico

Campari, Cointreau, jus de citron, tonic.

Godfather

Amaretto, scotch whisky

White russian

Vodka, Kalhva, crème fraîche.

Cocktails au Champagne 16 €

Mister Ferdinand

Cointreau, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, Champagne

Bourbon

Liqueur de vanille, crème de fraise, jus de pêche frais, Champagne.

Le 1800

Bénédictine, Chartreuse verte, eau florale de menthe poivrée, Champagne.

Spritz n°29

Cinzano, crème d'abricot, Champagne

Rhapsody

Crème de framboise, menthe fraîche, jus de cranberry, Champagne rosé

Le François 1^{er}

Chambord, jus de citron vert, Champagne rosé

Nos Cocktails 14 €

Clover Club

Gin, jus de citron, grenadine, blanc d'œuf

Newton

Scotch whisky, liqueur de vanille, sirop d'apple pie, jus de pomme.

South Side

Gin, jus de citron vert, sucre, menthe fraîche

Petit Coeur

Rhum blanc, sirop de thé matcha, jus de pomme, citron vert

Yucatán

Tequila, Pimm's, jus de citron vert, sirop de rose, Sprite

Wans

Rhum ambré, Grand Marnier, crème d'abricot, jus de citron.

Cocktails premium 18 €

A.B.C

Angostura, Bénédictine, Calvados

Auréale

Gin The Botanist, Chartreuse verte, Cointreau, jus de citron.

Smokey

Whisky Talisker, rhum Diplomatico, sirop d'érable.

Vieux Carré

Cognac, Bénédictine, Bourbon, Punt & Mes, Angostura

Quartier latin

Tequila Patron, liqueur St Germain, crème de fraise, citron vert.

Porn star Martini

Vodka Ciroc, liqueur de vanille, purée de passion, shot de champagne.

Bières & Softs

Bières

Pietra, Budvar, Hoogarden, Guinness. 7 €

Softs

Coca-cola / zéro, Schweppes, Sprite 5 €

Ginger beer, Redbull 6 €

Jus de fruit frais

Ananas, Citron, Fruits rouges

Orange, Pamplemousse, Pêche 6 €

Jus de fruits

Banane, Passion, Pomme, Poire, Tomate 5 €

Eaux

Perrier 4 €

Champagnes

Le verre de Champagne :

Deutz brut classic 14 €

Deutz brut rosé 17 €

Bouteille :

Deutz brut classic 95 €

Ruinart blanc de blancs 150 €

Deutz brut rosé 140 €

Billecart salmon brut rosé 160 €

Vins (verre /bouteille)

Blanc : Sancerre, domaine du Nozay 8 € / 40 €

Rouge : Côtes du Rhône, Saint esprit 8 € / 40 €

Rosé : Côtes de Provence, Château Cavalier 8 € / 40 €

Cocktails sans alcool 9 €

Manao passion

Citron vert, jus de passion, sucre, soda.

Rose

Jus de carotte bio, jus de poire, jus de pomme, sirop de rose.

Exotic

, Jus d'ananas frais, jus de banane, jus de passion.

Myrtille

Coulis de fruits rouge frais, jus d'orange, jus de passion, sirop de myrtille.

SF (sweet & fresh)

Menthe fraîche, lime cordial, jus de pêche et passion.

Shirley Temple

Grenadine, limonade, cerise, zeste d'orange.

Tequilas

El Jimador 9 €

Herradura reposado / Patron Silver 14 €

Pisco & Cachaça

Demonio de los andes, Janeiro 10 €

Porto & Sherry et Eaux de vie

Tio pepe, Porto Graham's fine tawny 8 €

Framboise, Poire william, Grappa 12 €

Cognac, Armagnac et Calvados

Remy martin vsop, Hennessy vsop 15 €

Delamain Xo 24 €

Château Laubade hors d'âge 14 €

Château du Breuil 15 ans 18 €

Gins

<i>Gordon's, Plymouth</i>	9 €
<i>Bombay sapphire, Hendricks, Bals genever</i>	12 €
<i>The Botanist, Tanqueray ten, Citadelle, Gin de Drouin</i>	16 €

Vodkas

<i>Stolichnaya, Zubrowka</i>	9 €
<i>Belvédère, Grey goose</i>	13 €
<i>Beluga, Ciroc</i>	16 €

Rhums & Rons

<i>Havana club 3ans, Trois rivières, Captain morgan</i>	9 €
<i>Mount Gay, Havana club 7ans, JM</i>	13 €
<i>Angostura, Diplomatico, Boukman, Don Papa</i>	16 €

Apéritifs

<i>Apérol, Campari, Lillet, Noilly prat,</i>	
<i>Martini : Bianco, Rosato, Rosso,</i>	8 €
<i>Cinzano, Pimm's, Ricard, Suze.</i>	

Liqueurs

<i>Amaretto, Bailey's, Bénédictine, Chartreuse verte, Chambord,</i>	
<i>Cointreau, Curaçao bleu, Drambuie, Frangelico, Fernet branca,</i>	
<i>Get 27/31, Galiano, Grand marnier, Kahlua, Limoncello, Litchi,</i>	11 €
<i>Manzana, Marie brizard, Midori, Noisette, Passion,</i>	
<i>Peter heering, Sambuca, St Germain, Southern comfort, Violette.</i>	

Crèmes

<i>Abricot, Banane, Cacao blanc, Cacao brun,</i>	7 €
<i>Framboise, Fraise, Myrtille, Pêche.</i>	

Whiskies

Blend

J&B, J.W red label, John Jameson, 10 €

Four roses, Jack Daniel's, Jack honey

J.W black label, Lot n°40 Rye Whisky, 13 €

Crown Royal, Woodford reserve

Maker's mark, Jack Daniel's single barrel 14 €

Whiskies

Single malt

Glenmorengie 10ans, Glenlivet, Ardbeg 15 €

Jura 10 ans, Ben Riach (curiositas)

Aberlour A'bunadh, Talisker,

Bunnahabhain, Lagavulin 16ans, Scapa 16 €

Taketsuru 12ans, Nikka coffey grain

Whisky d'exception

Chivas 18 ans, Togouchi 9 ans 22 €

Contenances

Short drink 9 cl

Long drink 18 cl

Cocktail au champagne 15 cl

Sans alcool & Smoothies 20 cl

Verre de vin 15 cl

Flûte de champagne 12 cl

Apéritif/ Anisé 7 cl/ 5 cl

Porto & Sherry 7 cl

Alcool, Crème, Liqueur 5 cl

Bière 33 cl

Jus de fruit 22 cl

Soft 25/33 cl

Eau minérale 25 cl

Spiritueux avec accompagnement : supp. 2 €

*Prix nets TVA incluse au taux de 20%, service compris
La maison n'accepte pas les chèques.*