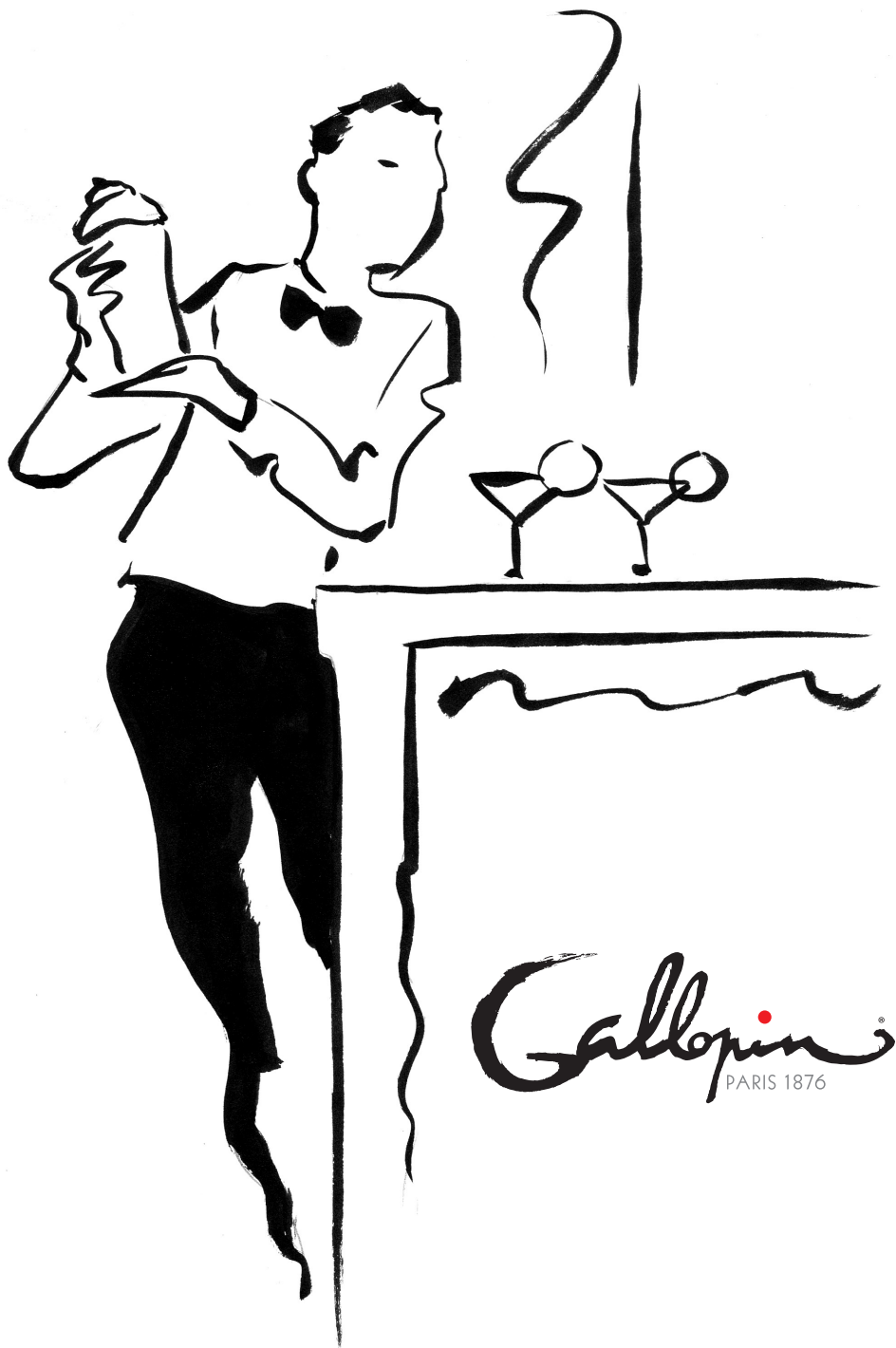


LE BAR A COCKTAILS



Le terroir français nous offre cette formidable opportunité de pouvoir mettre à l'honneur ses richesses tant dans l'assiette que dans le verre.

PETITE CLEM

12 €

Pineau des Charentes Remy Landier, Maurin, Merlet Eau-de-Vie,
Suze Cocktail Bitters

Un soupçon de douceur dans ce monde.

UNE FOLLE ENVIE

12 €

Suze, Folle Envie, Tonic Archibald

Un brin de fraîcheur en guise d'apéritif.

MANAO TATAPAU

15 €

Rhum Trois Rivières, rhum infusé huile de coco,
sirop mangue maison, jus citron vert, PF dry Curacao,
dash solution saline, essence poivre de Sichuan

L'exotisme de Gaugin à Tahiti.

ABSINTHE À LA FRANÇAISE

12 €

Absinthe Pernod et fontaine d'eau

L'art de consommer une absinthe dans la tradition.

DOM TOM

14 €

Rhum Neisson, 30/40, Salers, Fleur de Pomme, Solution Saline

Un clin d'œil à notre culture Rhum et sa diversité.

30/40 DANS LE COING

15 €

30/40, liqueur de coing, jus citron jaune, simple sirop,
Gin Christian Drouin, blanc d'œuf

Si vous le cherchez, vous le trouverez !

DOCTEUR RALPH

16 €

Hennessy VS infusé au café Beau de Paname, Trois Rivières VSOP,
simple sirop, fruit de la passion, champagne, menthe fraîche

Les péchés mignons de Voltaire, sous son pseudonyme.

DEMAIN DÈS L'AUBE

13 €

Citadelle gin, Izarra 54, crème de pêche, jus citron,
simple sirop, blanc d'œuf, soda water

Une poésie pour un voyage aux Pyrénées.

Jil notre barmaid se fera un plaisir de réaliser votre cocktail préféré ou de vous en créer un sur mesure selon vos goûts, n'hésitez pas à lui demander.

L'ENCOLURE

13 €

Armagnac Janneau 5 ans, Fentiman's Ginger Ale,
Suze Cocktail Bitters

En selle pour le Sud Ouest de la France.

PAMPA

12 €

Clacquesin, 30/40, calvados Lecompte 5 ans, dash absinthe

Inspiré de l'argo, à découvrir absolument.

TATA'TIIN

12 €

Calvados Lecompte 5 ans, Shrubbs tomates rhubarbe,
sirop d'agave, blanc d'œuf, essence poivre timut

C'est pas du Renaud, c'est de la Pomme !

BELLE ILE

10 €

Jus de Raisin et jus d'ananas Frais

Cocktail sans alcool fruité et exotique.

CHAMPAGNES 12 cl

Charles Heidsieck brut

13 €

Charles Heidsieck rosé

14 €

LES ACCORDS METS ET COCKTAILS DU GALLOPIN

Les amateurs de cuisine Française Bourgeoise sont conviés
à une expérience inédite : déguster 5 accords mets et cocktails
les jeudi soir au bar du Gallopin à 19H30.

Mathieu Scherrer et Stanislas Jouenne sont aux manettes
et unissent leur passion pour le plaisir des épcuriens,
uniquement sur réservation au 01 42 36 45 38. Cocktailement



**DU PASSÉ AU PRÉSENT,
LE TEMPS D'UN INSTANT.**

APÉRITIF À BASE DE VIN

Byrrh Violet F. circa 1950 18 €

Dubonnet circa 1950 18 €

St Raphael Quinquina circa 1930/1940 26 €

Bonal Apéritif circa 1930/1940 24 €

AMER

Amer Picon circa 1930 26 €

Gentiane D'Auvergne Refouvelet circa 1930/1940 38 €

Goudron Jifran circa 1930/1940 30 €

ANISÉ / ABSINTHE

Anisette de Bordeaux Cazanove circa 1920/1930 48 €

Absinthe Pernod Tarragone circa 1971/1972 49 €

LIQUEUR

Crème de Cacao Chouva Guillot circa 1950 31 €

Kummel Danoff Marie Brizard circa 1950 34 €

Prieuré de Cayac circa 1950 30 €

Izarra Jaune ou Verte Circa 1965 18 €

EAUX DE VIE

Cognac Camus « Célébration » circa 1960 16 €

Contenance : 40ml

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Prix nets en euros service compris.

