
Cocktails

Avec alcool

Shanghai Elixir

Tomates cerise écrasées avec du pamplemousse rose, fleur de sureau, vodka infusée, graine de coriandre. € - 12.

Rasta Roquette

Une poignée de salade roquette mixée avec du Limoncello vanillé maison, rhum agricole Wray & Nephew, jus de citron jaune. € - 12.

Thai Braker

Calamondin, mandarine, fruit de la passion, coriandre fraîche, cachaça, liqueur de coco, un voyage garanti en Thaïlande. € - 12.

Jasmin Fon Fon

Fraise écrasées avec la cannelle et sirop de passion, rhum Wray & Nephew, le meilleur dans sa catégorie de rhum agricole Jamaïcain, allongé au champagne. € - 12.

Green Destiny

Concombre écrasé avec un kiwi, jus de pomme trouble Alain Millat, vodka infusée herbes de bison, simple et efficace. € - 12.

Zatoïchi

Concombre frais, jus de gingembre, une touche de Wasabi juste ce qu'il faut, citron jaune, vodka, Shaké avec du blanc d'œuf. € - 12.

A Star is Born

Purée de poire, anis, citron jaune, liqueur de vanille Tuaca commandée spécialement à Londres, stiré avec un sirop fait maison bouquet garni thym, laurier et romarin. € - 12.

PS : I Love You

Citronnelle, ananas frais, une touche de fleur d'oranger, Yuzu, jus de litchi, gin Bombay très doux. € - 12.

Saketini

Un cocktail que j'ai préparé pour l'acteur Robert de Niro à l'époque où je travaillais dans son restaurant le Nobu Berkeley à Londres, il s'agit tout simplement de déposer quelques gouttes d'eau de concombre sur un morceau de gingembre, mélangé avec du Saké, Gin Hendrick's infusé au concombre, vodka, une touche de citron vert sucré. € - 12.

Chupa Lula

Mûre fraîche, limoncello vanillé maison, Saké doux, crème de mûre des pères chartreux, crème liquide. € - 12.

Shi Shi Ña-Ña

Menthe fraîche, citron vert frais, liqueur de noisette, allongé au champagne. € - 12.

Black Diamond Sour

Purée de mûre, liqueur d'amaretto, sirop de fleur de violette, citron vert frais. € - 12.

Chai Wallahs

Gingembre frais écrasé avec la Cardamome, clous de girofle, épices de pain d'épices, liqueur de noisettes et caramel adoucie par la crème liquide. Cocktail sucré idéal en fin de repas. € - 12.

Cocktails Signature Gastronomie Liquide

Walking Boudha

Datte medjool israélienne, le fruit de tamarillo est une espèce du genre Solanum originaire de la cordillère des Andes, rhum Eldorado Premium Demerara, Ume Shu liqueur de prune Japonaise, jus d'abricot Alain Millat € - 14.

Red Square Chiquito

Une demi betterave écrasée avec une Téquila infusée à l'aneth fait maison, sirop d'Agave, yuzu, touche de cranberry, bitter lavande. € - 14.

Bacon old Fashioned

Ce cocktail très original utilisant une technique que l'on appelle FatWash (24h. de préparation) Il s'agit de faire infuser le Bourbon dans la graisse de Bacon fumé que l'on récupère après l'avoir cuit dans le four, puis une séparation au congélateur, du coup le gras remonte à la surface et nous laisse un bourbon au goût bacon, servi avec une chips de bacon et glaçon minéral taillé dans un bloc. € - 14.

Madame Kwan

Cognac, Umeshu plum, Bénédicte, pamplemousse bitter, Chocolat Mozart bitter. € - 14.

Margarita à la Truffe

Jus de citron vert, Téquila Reposado, Mezcal Vida de San Luis del Rio, miel, Orange bitter, huile de Truffe, Un cocktail qui ouvre l'appétit. € - 16.

Bitter Fortune

Drambuie 15 ans Speyside Malt whisky liqueur, Liqueur de yuzu japonais, Apérol, quelques gouttes de Laphroaig, gros glaçon de Pamplemousse & Safran fait maison. € - 16.

Le Parfum

Pour ce cocktail nous utilisons un gin exceptionnel, le Monkey 47. Il a fallu pas moins de 47 épices pour élaborer cette merveille. De la noix de coco avec un cordial de sureau équilibré avec du jus de citron vert et fleur d'oranger. € - 20.

cocktails

sans alcools

Zesette san

Feuille de Kaffir, aloé véra, citron vert, lait de coco. € - 9.

Mash Mash

Glace vanille, une poignée de pop corn, sucre
D'érable, crème liquide. € - 9.

Kumquatcha

kumquat, thé au jasmin Saravane infusion à froid,
purée de clémentine. € - 9.

Cucumber lime

Concombre frais, citron vert, thé au jasmin
infusion à froid, sucre de canne. € - 9.

Ginger Cramberry

Gingembre frais, miel, citron vert, thé au jasmin
Saravane infusion à froid, jus de cramberry. € - 9.