

PISCO BAR

Tous les jours à partir de 17h

Macération de Piscos

Spiritueux à base de raisins aromatiques et non aromatiques qui fait partie de la culture Péruvienne. Nos macérations sont faites maison avec des fruits déshydratés, herbes fraîches et Pisco Caravedo, qui est produit dans le département de Ica Valley.

A goûter seul ou dans un pisco sour ou chilcano

DEGUSTATION 3CL

5

DEGUSTATION DE TROIS

12

ORANGE - GINGEMBRE

CITRON - VANILLE

MIEL - FRUIT DE LA PASSION

VERVEINE - PÊCHE

ANANAS BRÛLÉE - TONKA

PAMPLEMOUSSE - HIBISCUS

GRENADE - AÇAÏ

NOIX DE COCO - JALAPEÑO

CAFÉ - CANNELLE

Bieres ^{33CL}

CHIMBOTE - 6
notre bière aux agrumes

CUSQUEÑA - 7
golden lager ou negra

CORONA - 7
Mexican lager

Cocktails

15CL PISCO SOUR - 11
blanc d'oeuf, citron, bitter

20CL CHILCANO - 10
ginger ale, citron, bitter

20CL PALOMA - 13
mezcal, pink soda pamplemousse

15CL MARGARITA CLASSICA - 12
tequila, citron vert, syrop d'agave, sel

20CL DARK AND STORMY - 11
rhum, citron vert, ginger beer

15CL CREATION DU BAR - 11
selon la saison et la créativité

Mocktails

20CL PALOBREEZE - 6
cranberry, pamplemousse pink soda

20CL SOBER SUNRISE - 7
cannelle, fallernum, jus citron vert, fruit de la passion

20CL CITRONADE INKA - 5
citron vert, thé à la menthe

Vins

Champagne

VEUVE CLICQUOT - 16 / 80
«Carte Jaune» brut, France

Blanc

LUNTA TORRONTES - 8 / 35
Mendoza, Argentina

CASA MARIN SAUVIGNON BLANC - 9 / 39
«Mar y Luz» San Antonio Valley, Chile

INTIPALKA CHARDONNAY - 11 / 49
Viñas Queirolo, Ica Valley, Peru

Rose

CASA LAPOSTOLLE «LE ROSÉ» - 9 / 39
Rapel, Chile

Rouge

MANTRA «REBEL» PINOT NOIR - 10 / 45
Patagonia, Argentina

COLOMÉ ESTATE MALBEC - 11 / 49
Calchaqui, Argentina

INTIPALKA SYRAH - 11 / 49
Viñas Queirolo, Ica Valley, Peru

Abrebocas

Tous les jours à partir de 19h et jusqu'à 22h30

TORREJAS DE GAMBAS - 9

maïs croquant, crevettes marinées avec citron vert et crème d'aji

PAPAS RELLENAS - 11

croquetas de pommes de terre, porc et bœuf «adobado», panko, salsa criolla et crème aji amarillo

Ceviche Bar

CLASSICO - 11

poisson blanc, leche de tigre, patate douce, cancha, choclo, ajis

AMARILLO FUMÉ - 13

prise du jour, leche de tigre aji amarillo
chicharron de crevettes grises

NIKKEL - 14

prise du jour, soja, ail noir, miso rouge
jus d'agrumes, chicharron de poulpe

TIRADITO POULPE AL OLIVO - 15

poulpe, leche de tigre avec olives «botija»
avocat, patate douce, coriandre

TIRADITO INKA - 15

seriole, leche de tigre au fruit de la passion,
patate douce croustillante, crème citronnée

TIRADITO BLANCO - 15

seriole, leche de tigre noix de coco, aji,
escabeche d'oignons, noix de coco râpée

Spiritueux

Psco 3CL

ITALIA - 9
QUEBRANTA - 6
TORONTEL MV - 7

Mezcal 3CL

UNION - 6
KOCH - 7

Rhum 3CL

DIPLOMATICO - 10
CLÈMENT - 11
ZACAPA - 12

Gin 3CL

TANQUERAY - 10
TANQUERAY TEN - 14
GORDONS - 11

Whiskies 3CL

BULLEIT - 11
JOHNNIE WALKER - 13
HAIG CLUB - 13

Autres 3CL

KETEL ONE VODKA - 11
DON JULIO TEQUILA - 12
BOURGOIN COGNAC - 14

Happy Hour 17H À 19H

COCKTAILS - 8
33CL BIÈRE BOUTEILLE - 5
125ML VINS MAISON - 5

Soft

33CL COCA COCA - 5
33CL EVIAN - BADOIT - 5
20CL THREE CENTS SODA 5