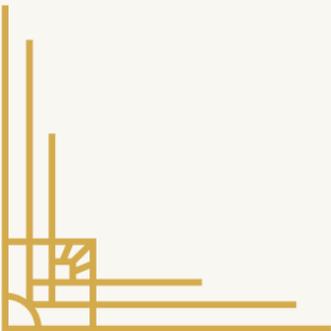




CHARLES TON
cocktail Club

Speakeasy



LE CHARLESTON

*Bienvenue dans notre speakeasy,
un refuge intime et secret pour vous détendre
et déguster des cocktails raffinés et envoûtants.*

*Au Charleston,
chaque détail est pensé pour vous.
Notre ambiance feutrée est conçue pour vous offrir
une expérience hors du commun,
avec un cabaret enchanteur et des shows burlesques
qui rythment vos soirées
au son d'un Charleston endiablé.*

*Venez vous perdre dans l'instant,
entre amis ou en tête-à-tête,
pour une expérience unique et personnelle.*

*À bientôt.
Sarah et Bastien*

COCKTAILS

FRESH COCO 13€

Gin infusé hibiscus, Liqueur fleurs de sureau,
Eau de coco, Jus de citron jaune,
Sirop de citronnelle maison, Cocor Râpée.



*Le Fresh Coco est une harmonie délicate de
note florales, où fraîcheur et exotisme se côtoient.*

ROSE MARIE 14€

Vodka, Lillet, Sweet vermouth rouge, Sirop romarin maison,
Verjus, Bitter tourbé, Blanc d'œuf,
Fumé au romarin, Framboise fraîche, Menthe fraîche.



*Élégant, doux et suave, légèrement fumé
au romarin.*

GREEN GARDEN 13€

Gin, Liqueur de bergamote, Jus de concombre,
Eau de coco, Jus de citron vert,
Sirop de coco, Blanc d'œuf.



*Un breuvage délicat où la vivacité du gin
s'adoucit avec les accords du concombre et de la coco.*

TIKI BANANA 14€

Dark plantation, Falernum maison, Jus de banane,
Jus de citron vert, Bitter tourbé,
Sirop de fève de tonka maison, Gingerbeer.



*Un élixir d'îles lointaines où s'entremêle
les saveurs exotiques du tiki.
Bon voyage en polynésie.*

CLEAR RUBY

14€

Pisco infusé au thym, Porto rouge,
Liqueur de framboise, Jus de citron vert,
Sirop de thym maison, Bitter verveine.



*Notre clarification allie la douceur acidulée de la framboise
à la fraîcheur herbacée de la verveine.
Une expérience rafraîchissante et sophistiquée.*

MONTECRISTO

14€

Rhum infusé au popcorn, Liqueur de fruits de la passion,
Jus de passion, Jus de citron vert, Œuf,
Sirop de maïs et vanille maison.



*Un cocktail qui mixe l'acidité de la passion
et la gourmandise du popcorn, installez-vous
devant votre film préféré. La séance va commencer.*

VANILLE D'ASIE

13€

Plantation 3 stars infusé à la feuille de pandan,
Liqueur de marasquin, Jus de mangue, Jus de citron vert,
Sirop de pandan maison, Solution saline.

*Feuille de pandan ?
Une plante venue d'Asie au bon goût de vanille.
Fraîs et fruité ce cocktail ravira tous les palais*



WHITE VELVET

13€

Rhum plantation 3 stars, Liqueur de fleurs de sureau,
Jus de citron vert, Sirop de romarin maison,
Vin rouge.



*Un accord délicat où se marie la douceur de la fleur de sureau
et la force d'un vin rouge.*

COCO NEGRONI 12€

Gin Tanqueray, Campari fatwashing huile de coco,
Vermouth rouge, Eau de coco.

*Un négroni avec un fatwashing à l'huile de coco,
pour une texture soyeuse et des notes
exotiques qui subliment son amertume.*



COFFEE MAI TAI 14€

Plantation 3 stars, Mezcal infusé au café torréfié,
Napoléon mandarine, Sirop de pistache maison,
Jus de citron vert.



*Cocktail puissant, Mai Tai revisité à la pistache
et surmonté d'une fine ligne de Mezcal
infusé au café torréfié.*

SWEET RED BASIL 12€

Vodka, Liqueur de fraise, Jus de poire,
Jus de citron jaune, Purée de fraise maison,
Sucre blanc infusé au basilic.



*Un long drink frais et fruité,
l'essayer c'est l'adopter.*

COCKTAILS PREMIUM

EL MATADOR 16€

Mezcal Lokita, Grand Marnier, Liqueur de marasquin,
Jus d'orange pressé maison, Jus de citron vert,
Sirop d'orgeat maison, Blanc d'œuf,
Cerise marasquin, Angostura, Epices mexicaines.



*Une pépite venue du Mexique pour vous faire voyager.
Doux et épicé «El Matador» saura piquer votre cœur.*

OYSTER LEAF 16€

Vodka Compas infusée à la feuille d'huître,
Lillet blanc, Jus d'olives vertes, Verjus,
Solution saline.



*Banger ! Signature exclusive du Charleston
cet élixir restera à jamais entre nos murs.
A déguster en toutes circonstances.*

GENTLEMAN 16€

Cognac Rémy Martin infusé au cacao,
Pisco, Guignolet, Angostura bitter, Solution saline.



*Un cocktail premium où la cerise et le cognac
s'enrichissent de notes de cacao, sublimé par
la finesse aromatique de la truffe.
Pour une expérience luxueuse et audacieuse.*

ADMIRAL 16€

Zacapa 23ans, Pineau des Charentes, Liqueur de cacao,
Bitter café, Chocolat à l'orange.



*Prenez le bateau en route et montez à bord.
L'Admiral vous fera voguer à travers les océans.
Si fort drink très gourmand.*

MOCKTAILS

CHERRY BLOSSOM 9€

Gin sans alcool infusé à l'hibiscus,
Jus de litchi, Jus de pomme bio, Sirop de cerise,
Jus de citron jaune, Coriandre fraîche.



*Mocktail aux saveurs d'Asie, fruité et herbacé,
il reste très rafraîchissant.*

BLACK PEARS 9€

Amaretto sans alcool, Jus de poire infusée à la vanille,
Jus de citron jaune, Sirop de fèves de tonka maison,
blanc d'œuf, Chocolat rapé.



*Une gourmandise à l'état pur,
la poire chocolat à boire.*

KIKIWI 8€

Kiwi, Concombre, Menthe fraîche,
Cerfeuil frais, jus de citron vert, Jus de pomme bio.

Smoothie frais, fruité et herbacé.



Nos Tapas

Mexican Club Sandwich

Avocats, œufs, tomates séchées,
cream cheese, oignons rouges, roquette,
épices mexicaines, crème balsamique.

11,5€

Gaufre

Pesto Rosso, Mousse de chèvre,
Ail et fines herbes.

10,5€

Rillettes

Rillettes de sardines maison

9,5€

Mimosa

Œufs mimosa , thon et betteraves.

9,5€

Burrata

Burrata aux pêches , pesto de pistache.

10,5€

Lobster

Lobster de crevettes, pain brioché,
pickles d'oignons rouges, roquette,
mayonnaise au curry.

11,5€

Fourme Fondue

Fourme d'ambert rôtie , figues et noix.

9,5€

Tacos

Galette de maïs, poulet mariné, sauce curry
coco cacahuètes, pickles, coriandre.

11,5€

Nos Desserts

La Mousse 7€

Mousse au chocolat en siphon, chouchou, beurre de cacahuètes, caramel beurre salé.

La Gaufre 7€

Gaufre, crème mascarpone vanille, cacahuètes salées, bananes.

Yaourt 6€

Yaourt grecque, fruits rouges, granola.

Nos Softs 4€

Coca cola 33cl

Coca zéro 33cl

Orangina 25cl

Ice Tea 25cl

Badoit Rouge 33cl

Gingerbeer 20cl

Tonic 20cl

Nos Bières 7€

Hinano

Antidote

Bière de Lave

Bière des druides



33cl

Nos Vins

BLANC

Blanc sec IGP Côtes de Gascogne Domaine Laballe

Le seul Chardonnay des Landes!

Des notes charmeuses de fruits blancs et de fleurs blanches, délicat et frais.



7€ 32€

Blanc Moelleux IGP Gascogne Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin 7€ 32€

Un moelleux explosif, frais, aux notes de pamplemousse et de fruits exotiques.

ROUGE

Rouge AOC Terrasses du Larzac Domaine Coston

Notes de réglisse, cassis confituré et garrigue. En bouche : charnu élégant et soyeux.



7€ 34€

Rouge AOC Graves Domaine Auney l'Hermitage

Un nez de fruits rouges et noirs mûrs et de subtiles notes épicées. Une jolie structure, avec des tanins soyeux et un boisé fondu.



7€ 34€

Rouge Bourgogne AOC Rully Domaine Berger-Rive

Arômes de fruits des bois avec des notes boisées, bouche pleine de finesse et d'élégance.



/ 40€

ROSÉ

Rosé AOC Côtes de Provence Les Vignerons de Gonfaron

Arômes délicats de pêche et de mangue, bouche fraîche et ronde



6€ 32€

PÉTILLANT

Moscato D'Asti

7€ 32€

CHAMPAGNE

BRUT

AOC bauser première

8€ 80€

BLANC DE BLANC

AOC callot pierre blanc de blanc grand cru

/ 120€

Nos Spiritueux

Whisky

	4cl	
ABERLOUR 10ANS	10€	
BRUICHLADDICH	13€	
LAGAVULIN 16ANS	16€	
LAPHROAIG 10ANS	12€	
CHIVAS 18ANS	14€	
WOODFORD RESERVE	9€	
NIKKA WHISKY	12€	
<i>The MACALLAN</i> 12 ANS	18€	
MONKEY SHOULDER	9€	

Gin

	4cl	
HENDRICK'S	9€	
THE BOTANIST	9€	
BOMBAY SAPPHIRE	9€	
<i>Tanqueray</i>	8€	
GIN MARE	10€	
Citadelle	9€	

Vodka

	4cl	
BELVEDERE	9€	
GREY GOOSE	9€	

Rhum

	4cl	
PLANTATION pineapple	10€	
DIPLOMÁTICO	9€	
ANGOSTURA 1919	10€	
BOTRAN 15ANS	10€	
KRAKEN	9€	
ARCANE	10€	
MOUNT GAY RUM	9€	
BUMBU	10€	
HSE	9€	
DON PAPA	9€	
DICTADOR 12ANS	11€	

Distillerie
Généstine

La Verte de Clermont
Liqueur de Verveine Fraîche

6€

Zeste
Limoncello

6€

Royal Menthe 6€
Liqueur Digestive

Le Gaulois 7€
Vermouth Mulcésiné





*Les bonnes choses
prennent du temps.
Savourez le moment.*

