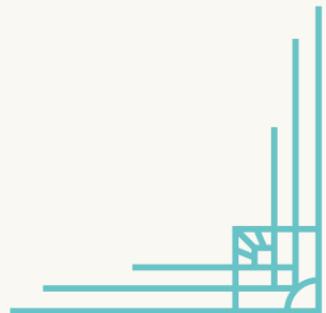
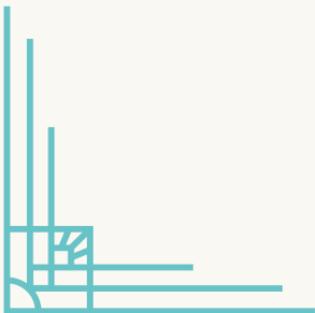


Speakeasy  
CHARLESTON  
Cocktail Club



# 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

## SUNSET

14€

Nikka infusé au sésame torréfié, Mandarine Genestine,  
Jus de citron vert, Sirop de sésame torréfié maison,  
Angostura Bitter.



*Une expérience toastée et chaleureuse, mêlant des notes japonaises profondes à une touche d'agrumes rafraîchissante.*

## CASA BLANCA

13€



Cachaça, Adriatico Blanco,  
Lait d'amande, Jus de citron vert,  
Sirop de vanille.

*Une création douce et ensoleillée, alliant rondeur exotique et fraîcheur lactée pour une escapade gourmande et légère.*

## SPICY MANGO

14€

Gin épicé, Liqueur de passion,  
Jus de mangue, Jus de citron vert  
Sirop de piment fumé maison.



*Un mélange audacieux et vibrant où la chaleur des épices embrasse la douceur fruitée pour une explosion tropicale en bouche.*

## MATCHACO

13€



Dark rum Plantation, Amaretto  
Lait d'amande au matcha, Purée de coco  
Jus de citron vert, Émulsion coco.

*BEST-SELLER*  
*(recommandé par Bastien)*

## HANOÏ

13€

Gin infusé à la citronnelle, Liqueur de litchi,  
Jus de pomme bio, Jus de citron jaune,  
Sirop de poivre de Timut maison,  
Fraises fraîches, Basilic frais, Blanc d'œuf.



*BEST-SELLER*  
(recommandé par Sarah)

## LEMON COFFEE

13€



Vodka, Liqueur de café, Limoncello infusé à la vanille,  
Eau pétillante infusée aux zestes de citron,  
Émulsion citron.

*Un réveil acidulé aux accents torréfiés,  
où la fraîcheur citronnée dynamise la richesse du café  
pour une alliance surprenante et vivifiante.*

## LACTO PUNCH

14€

Rhum infusé à la feuille de pandan, Amaretto, Jus de banane,  
Jus de citron jaune, Lait concentré, Blanc d'œuf,  
Fève de tonka râpée.



*Un mariage onctueux et exotique,  
où douceur fruitée et gourmandise se fondent aux parfums d'Asie.*

## CRYSTAL

14€



GreyGoose, Limoncello infusé à la vanille  
Liqueur de fleurs de sureau, Jus de citron jaune,  
Aloé Vera.

*BEST-SELLER*  
(recommandé par Bastien)

## MOKA

12€

Gin, Amaretto, Jus de citron jaune,  
Sirop de fève de tonka, Blanc d'œuf.

*Une boisson fraîche et suave,  
où la délicatesse des notes d'amande  
côtoie la subtilité de la tonka.*



## BECKER

14€



Rhum infusé à la vanille, Amaretto,  
Jus de passion, Jus de citron jaune,  
Sirop de pistache maison, Œuf,  
Poudre de pistache, Jaune d'œuf cuit au sel.

*BEST-SELLER*  
*(recommandé par Sarah)*

## DÉGUSTATION DE MINIS COCKTAILS - 24 €

*Une composition originale :  
Une revisite gourmande du Negroni  
une clarification et un grand classique twisté et fumé.*

Dark rum infusé à la coco torréfiée,  
Sweet Vermouth Gaulois, Campari infusé au cacao,  
Chocolat aux zestes d'orange.

Mezcal, Liqueur de cacao, Jus de banane,  
Jus de citron vert, Sirop de fève de tonka maison,  
Bitter café.

Tequila, Mezcal, Liqueur de pamplemousse rose,  
Jus de pamplemousse pressé  
Sirop pamplemousse & poivre de Timut maison  
Eau pétillante infusée aux zestes de pamplemousse  
Sel & épices.

# COCKTAILS PREMIUM

## DRY FIG

16€

Calvados,  
Liqueur de marasquin,  
Liqueur de figues cognac, Verjus.



*Un équilibre sec et raffiné, où la richesse du fruit mûr rencontre la vivacité acidulée dans une structure élégamment spiritueuse.*

## FOREST WOOD

16€

Zacapa infusé aux cèpes,  
Liqueur de poire cognac,  
Amaretto, Bitter café.



*Une immersion en sous-bois aux arômes profonds et terreux, où la douceur de la poire s'allie aux cèpes dans un corps chaleureux et complexe.*

## OYSTER LEAF

16€

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



*Signature recommandée par le Charleston*

# MOCKTAILS

## RANGO

9€

Jus de pamplemousse pressé,  
Jus de citron jaune, Sirop de sucre,  
Eau pétillante infusée aux zestes de pamplemousse,  
Solution saline, Épices mexicaines.



*Vamos a México!*

*Frais et épicé, ce cocktail désaltérera tous les palais.*

## RED BASIL

9€



Gin sans alcool, Fraises fraîches,  
Basilic frais, Jus de citron jaune,  
Sirop de poivre de Timut,  
Ginger Ale.

*Mocktail très estival,  
rafraîchissant, à boire sans modération.*

## ALOHA

8€

Jus de passion, Aloé Vera,  
Jus de citron vert, Sirop de citronnelle,  
Menthe fraîche, Fruit de la passion.



*Alôha chers amis,  
direction les îles pour un shoot d'exotisme!*

# Nos Tapas

**Tartinade d'été** 9,5€

Pistache, feta, ail, miel et menthe.

**Carpaccio du soleil** 11,5€

Carpaccio de figues, jambon Serrano, pesto de pistache, parmesan.

**Quesadilla** 11,5€

Porc effiloché, sauce barbecue, cheddar.

**Focaccia veggie** 10,5€

Concombre, feta, tomates séchées, pesto.

**Tataki de canard** 11,5€

Magret de canard mariné au soja, sauce chimichurri.

**Burrata** 10,5€

Pesto de tomate, basilic, tomates cerises.

**Ceviche passion** 12,5€

Poisson cru (selon arrivage),  
fruit de la passion, herbes fraîches, agrumes.

# Nos Desserts

## La Mousse 7€

Mousse au chocolat au siphon,  
caramel beurre salé, chouchou.

## Le Tiramisu 7€

Biscuit imbibé au café,  
mousse mascarpone-amaretto, poudre de cacao.

## La Gaufre 7€

Crème mascarpone vanille,  
cacahuètes, bananes, caramel beurre salé.

## Yaourt 6€

Yaourt grec, coulis de fruits rouges, muesli, fruits rouges.

## 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€

## CHAMPAGNE

### BRUT

AOC bausser première

8€ 80€

### BLANC DE BLANC

AOCcailot pierre blanc de blanc grand cru

/ 120€

# Nos Spiritueux

## Whisky

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

## Gin

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

## Vodka

	4cl	
<b>BELVEDERE</b>	9€	
<b>GREY GOOSE</b>	9€	

## Rhum

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

Distillerie  
**Généstine**

**La Verte de Clermont**  
*Liqueur de Verveine Fraîche*

6€

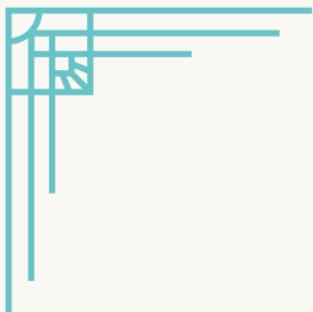
**Zeste**  
*Limoncello*

6€

**Royal Menthe** 6€  
*Liqueur Digestive*

**Le Gaulois** 7€  
*Vermouth Millésimé*





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

