

COCKTAILS ET BOISSONS

Les Cocktails (10€)

Les Signatures :

- Saint-Germain: liqueur de fleurs de sureau, pétillant naturel de fleurs de sureau (37), Vouvray brut (“Le Facteur” bio), citron vert, eau gazeuse.
- Spritz de Loire : mélange de fruits rouges frais, citron vert, zeste de combava, vodka ou gin, Vouvray (“Le Facteur” bio), eau gazeuse.
- Punch/planteur maison , fruits exotiques et fruits frais macérés et leurs jus, du rhum vieux agricole (Bielle ou Longueuteau), gousse de vanille et épices, ananas caramélisé. (possible grande jarre environ 8L 160€)

Les Classiques :

- Mojito
- Spritz
- Mule de Moscou
- Caipirinha
- Gin tonic
- (autre)

Des accords mets et vins sont proposés pour chaque menu :

Ils comprennent un verre de vin à chaque étape du repas* et un verre supplémentaire si l’option fromage est choisie :

- L’accord mets et vins est proposé aux tarifs suivants :

- **29€/personne** pour le menu “*Evasion*” ;
- **33€/personne** pour le menu “*Emergence*” ;
- **42€/personne** pour le menu “*Odyssée*”.

**Les vins en accord avec les plats sont soigneusement sélectionnés avec des sommeliers et cavistes.*

*Un accord mets et vins haut de gamme et sur mesure est possible, en fonction du budget et du menu sélectionné.

Les softs (4€)

*Eau plate et pétillante, citronnade maison, jus et sodas