CHARLESTON

speakeasy

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

Classic 1920

Aviation 12€

Gin, Marasquin, Violette, Citron.

Le cocktail **Aviation** est né au début du XX^{e} siècle à New York City et doit son nom à sa couleur bleu ciel rappelant les débuts de l'aviation.

Sidecar 12€

Cognac, Grand Marnier, Citron.

Le **Sidecar** serait apparu à Paris dans les années 1920, nommé d'après le side-car d'une moto qu'utilisait un client fidèle du bar.

Hanky Panky 12€

Gin, Vermouth Rouge, Fernet Branca.

Le **Hanky Panky** a été créé au début du XX^{e} siècle par Ada Coleman au The Savoy Hotel pour un acteur qui demanda un cocktail « avec du punch ».

Hemingway 12€

Rhum Blanc, Marasquin, Pamplemousse, Citron.

Le **Hemingway Daiquiri**, aussi appelé "Papa Doble", a été créé à La Havane pour Ernest Hemingway, qui voulait un daiquiri plus fort et moins sucré.

Best Sellers

14€

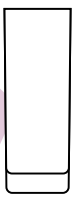
Becker

Rhum, Amaretto, Maracuja, Pistache, Citron, œuf.

Le plus emblématique des "best sellers" un financier à la pistache en bouche.

Coco Chanel

13€



Vodka, Framboises, Ananas, Coco, Citron.

Une vrai gourmandise, la coco et la framboise se marient à merveille.

Mr Fernet

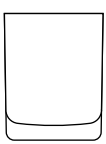
13€

Tequila, Mezcal, Cacao, Fernet branca, Oleo banane vanille, Menthe fraiche, Expresso.

Amer, caféiné, intensément aromatique.

White Velvet

14€



Planteray 3 stars, Fleurs de sureau, Citron, Romarin, Vin rouge.

Un accord délicat où se marient la douceur de la fleur de sureau et la force du vin.

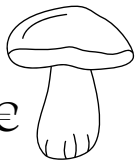
New Menu

Cha Cha Cha

Pisco, Framboises, Romarin, Citron, Bitter Tourbé, Blanc d'oeuf.

Frais, herbacé & tourbé.

13€



Summer Garden

13€

Gin, Bergamote, Fraises, Aïl Noir, Basilic, Citron.

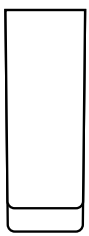
Estival, frais et fruité.

Black Shadow

Tequila, Betterave, Mûres, Shiso, Citron, Soda Pamplemousse.

Frais et fruité légèrement amer.

13€

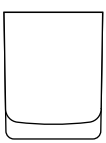


Lemon Julep

Bourbon, Limoncello, Poivron jaune, Citron, Menthe fraîche.

Frais et chlorophyllé.

14€



PREMIUM

Forest Wood

16€

Zacapa 23 ans infusé aux cèpes, Liqueur de poire, Amaretto, Bitter café.

Une immersion en sous-bois aux arômes profonds, où la douceur de la poire s'allie aux cèpes.

Oyster Leaf

16€

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

Dirty Martini à la CHARLESTON, Iodé, Salin, Parfait pour l'apéritif.

Purple Malt

16€

Lagavulin 16 ans infusé à la betterave, Liqueur de cacao, Oléo Fraise & Tonka maison, Bitter café.

La tourbe accentuée par la betterave, La douce alliance entre la fraise, La tonka et le cacao. Quelle belle association.

Roasted Fig

16€

Cognac, Figues, Sarrasin, Cacao.

Torréfié, Puissant, Gourmand.

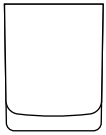
MOCKTAILS

Basil 2.0

Gin sans alcool, Citron, Sucre, Basilic Frais.

Frais et herbacé.

8€



Floréal Spritz

Martini Floréa, Amer sans alcool, Eau pétillant.

9€

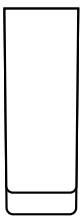
Le Spritz No alcool du Charleston.

Palomora

Gin sans alcool, Citron, Piment Fumé,Soda Pamplemousse.

9€

Un mocktail acidulé et épicé, aux notes de pamplemousse.



NOS TAPAS

Burrata 11,5€
Burrata, pêches, pesto de pistache, roquette, graines de tournesol.

Chorizos Grillés 9,5€
Chorizos espagnols grillés, ciboulette.

Œufs Mimosa 9,5€
Œufs mimosa à l'ail noir et Chips de Lard.

Rillettes de Sardines 9,5€
Cream cheese, sardines, échalote, ciboulette.

Tacos de Poulet 12,5€
Tacos de poulet, curry, coco, cacahuètes. Pickles d'oignon rouge et coriandre.

Saganaki 10,5€
Saganaki Feta, pesto rosso.

Légumes Grillés 9,5€
Aubergines,poivrons, courgettes grillés.

Tataki de Canard 12,5€
Tataki de magret de canard et sauce chimichurri.

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€
Mousse au chocolat au siphon, caramel beurre salé, chouchous

TIRAMISU AU SIPHON 7€
Biscuit cuillère, café, amaretto, crème mascarpone aérienne, caramel beurre salé, cacao.

PAVLOVA FRUITS ROUGES 7€
Crème mascarpone, fruits rouges, citron vert, meringue, menthe.

NOS SOFTS 4€

COCA COLA 33cl
COCA ZERO 33cl
ORANGINA 25cl
ICE TEA 25 cl
BADOIT ROUGE 33cl
GINGER BEER 20cl
TONIC 20cl

NOS BIÈRES 7€

HINANO 33cl
ANTIDOTE
BIÈRE DES DRUIDES

PRESSION IPA
25cl 5€
50cl 9€

NOS VINS

BLANC

Côtes de Gascogne IGP Tariquet Premières Grives	7€	32€
Mâcon AOC Vérizet Fleur Blanche	7€	32€

ROUGE

St Nicolas de Bourgueil AOC Meslier de l'épaisse cuvée domaine	7€	34€
La Clape AOP La Vendémiaire Anne de Rotich	7€	34€
Bourgogne AOC Rully Domaine Berger-Rive	X	40€

ROSÉ

Rosé AOC Côtes de provence Les vignerons de Gonfaron	6€	32€

PÉTILLANT

Moscato d'Asti	X	32€

CHAMPAGNE

BRUT AOC Bauser Première	8€	80€
BLANC DE BLANC AOC Caffot Pierre blanc de blanc grand cru	X	120€

NOS SPIRITUEUX

WHISKY 4cl

ABERLOUR 10ANS__10€
BRUICHLADDICH__13€
LAGAVULIN 16ANS__16€
LAPHROAIG__12€
CHIVAS 18ANS__14€
WOODFORD RESERVE__9€
NIKKA__12€
MACALLAN 12ANS__18€
MONKEYSHOULDER__9€
BALVENIE 12ANS__14€
TOGOUCHI__12€

GIN 4cl

HENDRICK'S__9€
BOTANIST__9€
BOMBAY SAPPHIRE__9€
TANQUERAY__8€
GIN MARE__10€
CITADELLE__9€

VODKA 4cl

BELVEDERE__9€
GREYGOOSE__9€
PYLA__9€

RHUM 4cl

PLANTATION__10€
DIPLOMATICO__9€
ANGOSTURA 1919__10€
BOTRAN 15ANS__10€
KRAKEN__9€
ARCANE__10€
BUMBU__10€
HSE__9€
DON PAPA__9€
DICTADOR 12ANS__11€
ZACAPA 23ANS__16€
LA HECHICERA__11€
DAMOISEAU__9€
EMBARGO__10€
PARCE RUM__16€

GENESTINE 5cl

LA VERTE DE CLERMONT__6€
ZEST__6€
ROYAL MENTHE__6€
LA MANDARINE__7€

Les bonnes choses
prennent du temps.
Savourez le moment.