

CARTE DU BAR

Cocktails

Spritz St Germain 18€

Liqueur St Germain et eau pétillante

Spritz 16€

Apérol, vin pétillant et eau pétillante

Amaretto sour 17€

Amaretto, sirop de sucre, jus de citron

Expresso Martini 18€

Vodka, expresso, liqueur de café, sirop de sucre

Le LVL Cocktail 18€

Selon l'inspiration du barman

Cocktail Classique à la demande 16€

Cocktails Créations

Palabra Verde - *Végétal, intense* 18€

Tequila Infusé à la Verveine du Jardin, Chartreuse Verte, Citron Vert, Liqueur Italicus

Boozy Brownie - *Puissant, Gourmand* 17€

Rhum Plantation pineapple, liqueur de noisette, sirop de vanille, Bitter Chocolat

Brise pure - *Frais, Délicat* 17€

Gin Heritiers black, limoncello, Hydrolat Romarin, jus de citron, Tonic Comcombre

Zeste Radieux - *Sucré, Acidulé* 18€

Vodka, Liqueur de Kumquat, Sirop d'Orange Sanguine artisanal Soda Pamplémousse

Prix nets. Service et taxes inclus

CARTE DU BAR

Apéritifs

Coupe de pétillant	11€
Coupe de Champagne	21€
Pineau des Charentes	9€
Le pastis intense	8€
Porto Blanc / Rouge / Tawny	9€
Vermouth Bianco / Rosso	10€
Bière la P'tite Maiz (<i>Pale Ale, IPA & Blanche</i>)	7€

Vins au verre

BLANC

2024 - Sancerre - Chavignol - Domaine Delaporte	13€
2023 - Bourgogne- La Combre - Domaine Derain	15€
2023 - Muscadet - Le Vêger - Domaine Luneau Papin	9€
2023 - Vouvray - Buvez du Bon Pinon - Domaine François Pinon	11€

ROSÉ

2024 - Coteaux d'aix en provence - Château Revelette	10€
--	-----

ROUGE

2023 - Vin de France - Mon Mojo - Domaine Laura David	9€
2020 - Bordeaux - Essentiel - Château le Grand Verdus	12€
2024 - Bourgeuil - Jour de Soif - Domaine Bel-Air	10€
2023 - Pays D'oc -Les Creisses - Domaine des Creisses	14€

CARTE DU BAR

Gin

La Fabrique Heritier - Black Gin - Montlouis-sur-Loire - <i>Epicé</i>	13€
Belladone - Le Gin Zesté - Sorigny - <i>Poivré</i>	14€
Christian Drouin - Le Gin - Normandie - <i>Pomme</i>	13€
Citadelle - Jardin d'été - Charentes - <i>Agrumes</i>	13€
Comte de Grasse - 44°N - Provence - <i>Floral</i>	20€
Hendrick's - Ecosse - <i>Concombre & rose</i>	12€

Gin & Tonic Lvl 16€

Création du Barman selon la cueillette du moment

Tonic & Soda

Tonic Water Original - Hysope	4€
Tonic Water Comcombre - Hysope	4€
Tonic Water Sureau - Hysope	4€
Ginger Beer - Hysope	5€
Soda Pamplemousse - Hysope	5€
Coca-Cola	6€
Limonade - La Loère	6€
Thé Glacé - La Loère	6€

CARTE DU BAR

Cocktails sans alcool

Not a Moscow Mule	14€
<i>JNPR n°2, citron vert & ginger beer</i>	
Not a Gin & Tonic	14€
<i>JNPR n°3 & tonic</i>	
Not a Americano	13€
<i>BTTR n°1, VRMH n°1 et eau pétillante</i>	
Not a Spritz	15€
<i>SPRZ & eau pétillante</i>	

LVL Virgin Cocktail 15€

Selon L'inspiration du Barman

Jus de Fruits

Nos jardins imparfaits	7€
<i>Pêche, feuille de shiso</i>	
<i>Poire, fenouil, sumac</i>	
<i>Abricot, verjus, menthe cog</i>	
<i>Framboise, estragon du mexique</i>	

Jus de tomates de LA FERME 7€

Eaux

Castalie 75 cl - Plate ou Pétillante	5€
Perrier 33 cl	6€
Chateldon 75 cl	7€
Thonon 75 cl	7€

Prix nets. Service et taxes inclus

CARTE DU BAR

Eaux de vie

Distillerie Marcel Windholtz - *Fraise, Quetsch* 15€

Liqueurs & Crèmes

Les Herbacés

Chartreuse Verte	10€
Chartreuse jaune	10€
Chartreuse Elixir 1605	13€
Chartreuse 9ème Centenaire	16€
Génépi des pères Chartreux	10€
Génépi des pères Chartreux Abrupts	12€
Menthe Pastille - Giffard	8€
La Menthe - Belladone	12€

Les Fruités & Floral

Saint Germain - <i>Fleur de sureau</i>	15€
Cointreau - <i>Orange</i>	10€
Liqueur de Kumquat - <i>fair</i>	12€
Italicus - <i>Bergamote</i>	12€
Limoncello - Giraglia - <i>Citron</i>	12€

Les Gourmandes

Crème de Chataigne	10€
Frangelico - <i>Noisette du Piemont</i>	11€
Adriatico - <i>Amande</i>	12€
Kahlua - <i>Café</i>	9€

CARTE DU BAR

Vodka

Greygoose - France	16€
Vertical - France	12€

Tequila

Ocho Blanco - El Bajio - Mexique	15€
El Tequileño - El Bajio - Mexique	12€

Whisky

Dalmore Cigar Malt - Reserve - Écosse	25€
Kilchoman Sanaig - Single malt - Écosse	18€
Method & Madness - Single Grain - Irlande	16€
Maker's Mark - Bourbon - Etats-Unis	12€
Nikka from the barrel - Japon	15€
Kavalan - Vinho Barrique - Taïwan	36€

Rhum

Neisson Blanc - Rhum agricole - Martinique	12€
Neisson profil 105 - Martinique	22€
Fair XO - Bêlize	15€
Plantation XO - Caraïbe	20€
Plantation Pineapple - Caraïbe	12€

CARTE DU BAR

Armagnac

Domaine d'Aurenson - 1976 32€

Bas - Armagnac

Baron Gaston Legrand - VSOP 12€

Baron Gaston Legrand - Napoléon 10 ans 14€

Baron Gaston Legrand - 1983 28€

Baron Gaston Legrand - 1989 22€

Baron Gaston Legrand - 1995 21€

Cognac

Maison Ferrand - Sélection des Anges 36€

Maison Groperrin - N°90 Bois Ordinaire 26€

Maison Lhéraud - XO l'oublié N°48 16€

Maison Lhéraud - Cuvée 10 18€

Maison Lhéraud - Cuvée 20 25€

Maison Barbotin - Napoléon 14€

Maison Barbotin - XO 25€

CARTE DU BAR

Boissons Chaudes

Café

Expresso	4€
Allongé	5€
Décaféiné	4€
Cappuccino	6€
Caffé latté	6€
Matcha latté	8€

Chocolat Chaud 70% Encuentro 8€
Tonka, Vanille, Cannelle

Thé

Breakfast	6€
<i>Rond, chaleureux, puissant</i>	
Earl Grey	
<i>Raffiné, Aromatique, Bergamote</i>	
Darjeeling	
<i>Délicat, Floral, Muscaté</i>	
Sencha	
<i>Végétal, Frais, Iodé</i>	

Infusions

Rooibos aux épices	6€
Sylva Verde - <i>Ortie, pin, menthe, aspérule odorante</i>	
Herbes des bois - <i>Verveine citronnée, pin, ortie, reines des prés</i>	

Infusions aux herbes Fraîches du Jardin 8€
Selon la cueillette du moment

CARTE DU BAR

Boisson fraîche

Thé glacé	8€
Matcha glacé	8€
Café glacé	8€
Thé glacé latté	10€
Matcha glacé latté	10€
Café glacé latté	10€
Citronade maison	7€
Infusions Fraiche du jardin	7€