



CARTE

Bar Indigo 2023

Service au bar

COCKTAILS SIGNATURE BY REMY SAVAGE*

SWIFT SOUR (1,6 UA) 12€

Martell Blue Swift - Liqueur de yuzu

Sucre - Jus de citron - Blanc d'œuf

Allergène : œuf

LA SORBONNE (1,6 UA) 12€

Martell VSOP - Amer Picon

Pineau des Charentes - Red aromatic bitters

FINE À L'EAU (1 UA) 12€

Martell VS - Verjus - Simple syrup

Eau pétillante

***Rémy Savage**, Master Mixologist Martell, est nommé meilleur mixologue européen en 2018 et meilleur Barman international en 2022. Tout comme la Maison Martell a su faire preuve d'audace pour redéfinir les règles durant son histoire, Rémy Savage bouleverse les codes et défie les conventions en matière de cocktails.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



COCKTAILS INDIGO 12€

SOLEIL LEVANT (1,4 UA)

Absolut vodka - Saké - Bitter de céleri - Cordial noix de coco et basilic

Jus de citron jaune - Citronnelle Soda

Allergène : céleri

BABEL (1,6 UA)

Gin Plymouth infusé à la fève de Tonka - Mezcal La Vida - Bitter de cacao

Jus de citron vert - Sirop de vanille bourbon - Menthe

TIKITAK (1,8 UA)

Rhum Havana 7 - Martell VSOP - Jus de citron vert - Sirop de chaï tea

Piment - Angostura - Ginger beer

NAHUA (1,4 UA)

Tequila Olmeca - Bitter de pastis - Jus de pamplemousse - Jus de citron vert

Sirop d'agrumes - Baie de Timur

COCKTAIL DU MOMENT (1,5 UA EN MOYENNE)

(Voir sur la vitre au bar)

SLOWCKTAIL 9€

HYPERNATURE (1 UA)

Italicus, Peyschaud Bitter, Champagne, Romarin

MOCKTAILS 8€

GIBRALTAR

Cordial Coco et Basilic - Eau de rose - Thé des 7 mers

Solution saline - Aneth

GARRIGUETTE

Jus de pamplemousse - Agave infusé au thym - Jus de citron vert - Tonic

MOCKTAIL DU MOMENT (VOIR SUR L'ARDOISE AU BAR)

THE GLACE MAISON 6€

Martell & Co s'engage en faveur d'une consommation responsable d'alcool à travers son programme Conviviality by Martell

Parce que convivialité rime avec Responsabilité, nous vous suggérons de poursuivre votre soirée avec nos cocktails sans alcool si vous avez consommé l'équivalent de deux unités d'alcool. Vous trouverez dans cette carte différentes sortes de boissons : cocktails, slowcktails (avec une teneur réduite en alcool) et mocktails (sans alcool).

Les unités sont indiquées à côté de chaque cocktail (UA = Unités d'alcool)

L'eau plate ou pétillante est disponible à volonté





Carte des alcools

COGNACS	2CL	4CL
Martell VS	3,5€	7€
Martell Cordon Bleu	9€	18€
Martell XO	10€	20€
Martell Cordon Bleu Extra	15€	30€
Martell Chanteloup	-	40€
Martell XXO	20€	-
Martell XXO	25€	50€
L'Or de Jean Martell	100€	200€
Augier - L'Océanique	5€	10€
Augier - Le Sauvage	5€	10€
Augier - Le Singulier	6€	12€
INNOVATION MARTELL	2CL	4CL
Martell Blue Swift	9€	16€
WHISKY		4CL
IRISH		
Jameson		8€
Jameson Black Barrel		10€
Yellow Spot		14€
BOURBON		
Four Roses Small Batch		10€
Four Roses Singel Barrel		12€
Rabbit Hole Dareringer		16€
RYE		
Lot 40 Rye		10€
Rabbit Hole Boxergrail Rye		12€
SCOTCH BLENDED		
Chivas XV Ans		10€
Ballantine's 17 Ans		12€
Royal Salut		25€
SINGLE MALT SPEYSIDE		
Aberlour A'bunadh		14€
Scapa Glansa		15€
Glenlivet 18 Ans		18€
RHUM		4CL
Havana Club 3 Ans		8€
Havana Club 7 Ans		10€
Havana club Selección de Maestros		16€
La Hechicera		10€
Janeiro Cachaça		10€

Soft supplémentaire 1€



Carte des alcools

GIN

4CL

Beefeater	8€
Seagram's Extra Dry	8€
Malfy Rosa	10€
Plymouth	10€
Plymouth Navy Strength	12€
Ki No Tea	12€
Monkey 47	14€

VODKA

4CL

Absolut	8€
Absolut Elyx	12€

AGAVE

4CL

Tequila Olmeca	8€
Tequila Avion Silver	10€
Tequila Altos Reposado	12€
Mezcal Del Maguey LA VIDA	10€
Mezcal Del Maguey Chichicapa	18€

ANISE

2CL

Ricard	4€
Ricard Plante fraiche	4€
Pernod	4€
Pernod Absinth	5€

APERITIFS

6CL

Lillet Blanc	5€
Lillet Rosé	5€
Lillet Rouge	5€
Lillet Réserve	7€
Cinzano Blanc	5€
Cinzano Rosso	5€
Cinzano Aperitivo	5€
Byrrh	5€
Suze	5€
Ambassadeur Rouge	5€
Ofley Ruby Porto	6€
Kalhua	6€
Italicus	7€

Soft supplémentaire 1€



Carte des alcools

CHAMPAGNES ET VINS

COUPE 12CL

BOUTEILLE 75CL

Mumm Cordon Rouge	12€	70€
Perrier-Jouët Rosé	15€	90€
Perrier-Jouët Grand Brut	-	80€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	-	110€
Perrier-Jouët Belle Époque	-	220€

Rosé - Côtes de Provence

Maison Sainte Marguerite « Symphonie » 7,5€ 38€

Softs

COLD DRINKS

Tonic Archibald	4€
Ginger Beer Fever Tree	5€
Ginger Ale Fever Tree	5€
Limonade Fever Tree	5€
Soda Water Fever Tree	5€
Pacific (boisson anisée)	5€
Suze Tonic Zero	6€
Ceders (Gin Tonic sans alcool)	8€

HOT DRINKS « Culture Café »

Espresso	2€
Allongé	2€
Double espresso	3€
Café au lait	4€
Thé (noir, vert ou rooibos)	4€
Infusion Maison	4€

JUS DE FRUIT « Alain Milliat »

Cerise Griotte	6€
Pomme Reinette	6€
Tomate	6€
Ananas	6€
Abricot	6€





Food

**Sélection de charcuterie
et pickles de graines de moutarde** 18€

Allergènes : moutarde, œufs, lait, gluten, céleri, sulfites

**Pâté en croute
et pickles maison** 9€

Allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque

**Sélection de fromages, noix
et confiture locale** 18€

Allergène : lait, noix, sulfites

**Olives de Kalamata
et aromates de la région** 5€

Allergène : sulfites

**Mézés de la Maison Kalios
et gressins** 8€

Allergène : gluten (gressins), sulfites

Traces possibles : céleri, mollusques

Houmous 6€

Allergènes : graines de sésame, lupin, sulfites