



BIENVENUE AU BAR INDIGO BY MARTELL

Carte 2023

Service au bar

COCKTAILS SIGNATURE BY REMY SAVAGE*

FINE À L'EAU (1 UA) 9€

*Martell VS - Verjus - Simple syrup
Eau pétillante*

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*

***Rémy Savage**, Master Mixologist Martell, est nommé meilleur mixologiste 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€

HITGIRL (1,6 UA) – Frais & citronné

*Beefeater gin - Eau de vie de framboise - Cinzano aperitivo, citron
Peysaud bitter - Sirop de vanille*

TIKOLO (1,8 UA) – Gourmand & spicy

*Martell cognac vsop - Rhum Havana 7 - Sirop d'agave au thym - Citron vert - Pamplemousse
Bitter Brazilian - Piment - Ginger beer*

HOLDFAST (1,6 UA) – Puissant & fruité

*Mezcal La Vida - Vodka Absolut - Saké - Sirop de thé des Maldives (Christine Dattner)
Citron - Sélection de bitters aromatiques*

NAHUA (1,4 UA) – Acidulé & poivré

*Tequila Olmeca infusée à la baie de Timut - Pamplemousse - Citron vert
Sirop de thé Tout Agrumes (Christine Dattner) - Bitter de pastis - Soda water*

REINART (1,8 UA) – Puissant & crémeux

*Cognac Augier Sauvage - Crème de cognac Braastad - Amaretto - Laphroaig - Sel de l'île de ré
Café Blend Indigo (Culture café) - Fève de tonka - Sirop de vanille - Bitter de cacao*

COCKTAIL DU MOMENT (1,5 UA EN MOYENNE)

(Voir sur la vitre au bar)

SLOWCKTAIL

10€

HYPERNATURE (1 UA) – Herbacé & pétillant

Italicus - Peysaud Bitter - Champagne Mumm - Romarin

CALICO (1 UA) – Gourmand & désaltérant

*Lillet blanc - Rhum Havana 3 - Sirop de coco & camomille - Citron
Spanish bitter - Soda water*

MOCKTAILS

8€

OSMOSE – Doux & soyeux

*Thé des pirates (ananas et mangue) - Eau de rose - Sirop de camomille & coco
Sel de l'île de ré - Aneth*

GARIGUETTE – Sucré & acidulé

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 est disponible à volonté





Carte des alcools

COGNACS

	2CL	4CL
Martell VS	3,5€	7€
Martell VSOP	5€	10€
Martell Cordon Bleu	9€	18€
Martell XO	10€	20€
Martell Cordon Bleu Extra	15€	30€
Martell Chanteloup 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 Salute	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€
Acme	10€
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€
Kalhua	6€
Italicus	7€

Soft supplémentaire 1€



Carte des alcools

CHAMPAGNES

	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€

VINS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
Rosé - Côtes de Provence		
Maison Sainte Marguerite « Symphonie »	7,5€	38€
Rouge - Côtes de Provence		
Maison Sainte Marguerite « Fantastique »	7,5€	38€
Blanc - Côtes de Provence		
Maison Sainte Marguerite « Fantastique »	7,5€	38€

Softs

COLD DRINKS

Coca cola	4€
Tonic	5€
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€

JUS DE FRUIT « Alain Milliat »

Pêche blanche	6€
Pomme	6€
Tomate	6€
Ananas	6€
Abricot	6€

HOT DRINKS « Culture Café »

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



Food

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

Allergènes : moutarde, gluten, œufs, lait, fruits à coque

**Sélection de charcuteries
et pickles maison** 18€

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

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

Allergènes : lait, noix, sulfites

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

Allergènes : sulfites

**Mézés de la Maison Kalios (Artichaut
et poivrons) et gressins** 8€

Allergènes : gluten (gressins), sulfites

Traces possibles : céleri, mollusques

Houmous 6€

Allergènes : graines de sésame, lupin, sulfites

Glaces Mabillot (le pot) 5€

Parfum selon disponibilité (VOIR SUR L'ARDOISE AU BAR)

Allergènes : gluten, œufs, lait (selon parfum)