

ROOFTOP

INDIGO

BY MARTELL



BIENVENUE AU BAR INDIGO BY MARTELL

CARTE 2024

Service en terrasse ou 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*

***Remy 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.

INSTEAD OF...

Parce qu'ils sont intrinsèquement audacieux, les cognacs Martell subliment aussi les cocktails classiques

CAIPIRINHA – (1,6 UA EN MOYENNE) _____ 10€

Martell VS, Citron vert, Sucre brun

NEGRONI – (1,9 UA EN MOYENNE) _____ 12€

Martell VSOP, Bitter, Vermouth rouge

OLD FASHIONED – (1,9 UA EN MOYENNE) _____ 12€

Martell Blue Swift, Angostura, Sucre brun

L'INSPIRATION DU MOMENT

COCKTAIL DU MOMENT – (1,5 UA EN MOYENNE) _____ 12€

(Voir sur la vitre en back bar)

SLOWCKTAIL DU MOMENT – (1 UA EN MOYENNE) _____ 10€

(Voir sur la vitre en back bar)

MOCKTAIL DU MOMENT – (1 UA EN MOYENNE) _____ 8€

(Voir sur la vitre en back bar)

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

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

LES CRÉATIONS INDIGO BY MARTELL

LES SHORT DRINKS 12€ / 40€ À PARTAGER (BASE 4 PERS.)

BLEU INDIGO - (1,4 UA)

Martell VS, Vermouth blanc, Verjus, Spiruline, Sirop de pêche, Feuille d'huître

TOMMY'S MARGARITA - (1,6 UA)

Tequila, Sirop d'agave, Jus de citron vert

MAÏ THAI - (1,6 UA)

Rhum blanc, Rhum brun, Triple sec, Sirop d'orgeat, Jus de citron vert

LES LONG DRINKS

12€

CUCUMBER BREEZE - (1,8 UA)

Gin, Jus de citron vert, Concombre Tonic, Fleur de sureau

RUMBERRY BLOSSOM - (1,3 UA)

Rhum, Framboise, Infusion d'hibiscus, Jus de citron jaune, Balsamique, Ginger ale

VANILLA EXPRESS - (1 UA)

Vodka, Sirop de vanille, Tonic, Espresso

LES SOUR & FIZZ : *do it yourself dans un parfait* (1,6 UA) 10€

Confiture de framboise, Jus de citron jaune ou vert, Eau, Gin Beefeater ou Vodka Absolut

Confiture d'abricot, Jus de citron jaune, Eau Martell VS ou Vodka Absolut

Confiture de myrtille, Jus de citron jaune, Gin Beefeater ou Vodka Absolut

Confiture douce de lait, Jus de citron jaune, Eau Martell VSOP



LES SLOWCKTAILS GLACÉS

9€

CINZANO SPRITZ - (0,8 UA)

Cinzano, Chardonnay, Eau

PALOMA - (0,6 UA)

Tequila, Sirop d'agave, Soda pamplemousse

DÉLICE CHARENTAIS - (0 OU 0,6 UA)

Purée de melon charentais, Jus de citron, Miel

Option top Cognac

SOFT

THÉ GLACÉ MAISON _____ (33 CL) 6€

JUS DE FRUITS BIO (Mcnean) _____ (25 CL) 4,5€

Nectar de pêche

Pur jus de pomme

Pur jus d'orange

Nectar de framboise & fraise

LES SIROPS MONIN _____ 3€

Fraise

Violette

Fruit de la passion

Menthe

LA BULLERIE D'OLÉRON _____ (33 CL) 4,5€

Oléron Cola

Limonade Artisanale Nature

Limonade Artisanale Pêche Blanche

Oléron Mojito

LES MIXERS FEVER TREE _____ (20 CL) 4€

Ginger ale

Tonic water

Ginger beer

L'EAU DE PERRIER (avec ou sans tranche) _____ (33 CL) 4€

LES ALTERNATIFS

PACIFIC (boisson anisée) _____ 5€

SUZE TONIC ZERO _____ 6€

CEDERS (Boisson distillé sans alcool) _____ 8€

HOT DRINKS BY « Culture Café »

EXPRESSO	2€
ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3€
CAFÉ AU LAIT	4€
THÉ (noir, vert ou rooibos)	4€
INFUSION MAISON	4€

FOOD

LE SALÉ

Pickles maison	6€
Tartinades à partager	6€
Mini entrée froide	13€
Mini plat chaud	16€
Formule duo	25€
Sélection de charcuterie à partager (base 2 pers)	25€
Sélection de fromages à partager (base 2 pers)	25€
Sélection de végétaux et tartinades à partager (base 2 pers)	25€

LE SUCRÉ

Cookie géant à partager	10€
Fingers à partager (base 2 pers)	12€
Planche de mets sucrés (base 2 pers)	14€
Glace l'Angély (Pot ou cornet)	4,5€

LISTE DES ALLERGÈNES CONSULTABLE AU BAR

LA PROXIMITÉ

*Nous valorisons la proximité avec nos fournisseurs et les circuits courts.
Merci à nos précieux partenaires pour cette saison, notamment Maison Pastel, La buletterie
d'Oléron, Saveur locale et Hat Home...*

SAVE THE DATE A L'INDIGO

LES CONCERTS

8 juin : Eden

21 juin : DJ Allshake

19 juillet : Baraka swing

2 août : Light'n coffee

13 septembre : Franck et Damien

28 septembre : Coco Blue

Le brunch (les dimanches sur réservation - dates sur Facebook) – 28€ / pers.

Les rdv de l'Indigo : A suivre sur Facebook « Maison Martell »

