



GLOSTER

BAR À COCKTAILS

CARTE AUTOMNE/HIVER



IT'S TASTY!

NOS COCKTAILS SIGNATURES

15€

HOT BLOODY | 15 cl *Umami & Épicé*

Mezcal, jus de tomate, citron vert, harissa, sauce soja et basilic.

CACAO | 9 cl *Gourmand & Puissant*

Whisky, liqueur de cacao, Bitters chocolat et Bitters orange.

CORNE DE GAZELLE | 12 cl *Gourmand & Floral*

Vodka vanille, amaretto, fleur d'oranger, citron, sirop de cannelle et blanc d'œuf.

SPICY PEAR | 10 cl *Fruité & Amer*

Vermouth blanc, eau-de-vie de poire et sirop de cannelle.

CRANBERRY TWIST | 10 cl *Agrumes & Frais*

Dark Rhum, sirop d'orgeat, Grand Marnier et cranberry.

PARISIAN WINTER | 10 cl *Agrumes & Épicé*

Rhum blanc, sirop mandarine/muscade, citron et liqueur de café.

TONKA DREAM | 10 cl *Exotique & Acidulé*

Dark Rhum, jus de kiwi, citron et tonka.

MOUNTAIN ESCAPE | 17 cl *Surprenant & Intense*

Whisky *fat washed* au bacon, sucre de canne et espuma de raclette.

Note : Nous pouvons réaliser des cocktails classiques sur demande.



LOVE IT!

NOS MOCKTAILS SIGNATURES

9€

ROSEMARY SPLASH | 14 cl *Fruité & Pétillant*

Jus de cranberry, pomme, sirop de romarin et eau pétillante.

ZESTE ÉTHÉRE | 12 cl *Pétillant & Fumé*

French Bloom, jus de citron et sirop Orange Me.

Note : Nous pouvons réaliser des mocktails classiques sur demande.

♦♦ **HAPPY HOUR** ♦♦

**DU LUNDI AU JEUDI
DE 17h À 21h**

Tous les cocktails signatures à 12€
et les mocktails signatures à 7€ !



IT'S RHUMY!

NOS RHUMS

RHUMS AMBRÉS | 4 cl

New Grove 10 ans <i>Fraîcheur, pomme/pêche et poivré</i>	15€
Plantation Pineapple <i>Boisé, fruits exotiques et sec</i>	13€
Panama 18 ans <i>Caramel, miel et boisé</i>	20€
Mhoba Rum «Aged Rum» <i>Boisé, fruits secs et épices</i>	14€
Botran 15 ans «Réserve Spéciale» <i>Fruits secs, xéres et boisé</i>	17€
Plantation XO <i>Sec et boisé</i>	17€
Admiral Rodney HMS Royal Oak <i>Raisin sec, épices et notes grillées</i>	18€
Kirk and Sweeney <i>Sec et boisé</i>	17€
La Bourdonnais Amelia <i>Gourmand, caramel et vanille</i>	18€
La Bourdonnais 1774 <i>Orange confite et frais</i>	17€
La Bourdonnais Lady Blue <i>Vanille et rond</i>	15€

RHUMS BLANCS | 4 cl

Plantation Tree Stars Caraïbes <i>Écorces d'agrumes, floral et sec</i>	13€
Chalong Bay <i>Agave, lacté et gras</i>	13€
Neisson Martinique <i>Pain d'épices, pommes et frais</i>	17€
Takamaka Seychelles <i>Herbacé et puissant</i>	18€
La Bourdonnais Île Maurice <i>Fruits secs et fumé</i>	13€



IT'S CLASSIC!

NOS APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Vermouth Blanc, Vermouth Rouge, Vermouth Cocchi Dry, Campari 4cl	6€
Pastis Parisian Hamelle 2 cl	5€

DIGESTIFS | 4 cl

Amaretto, Bailey's, Grand Marnier, Limoncello	6€
Cognac Ferrand	18€

ON THE ROCKS | 4 cl

Vodka de quinoa FAIR	9€
Cimarron	11€
Old Forester	15€

OUR BARMAN'S SPECIAL SELECTION | 4 cl

Hennessy XO	35€
La Bourdonnais Île Maurice	15€
La Bourdonnais Lady Blue	13€
Canerock	14€
Neisson Bio	17€
Scotch «Dalmore 12 ans»	12€
Bourdon «Blanton's Special Reserve»	15€



IT'S TIME FOR A TOAST!

NOS VINS, CHAMPAGNES & BIÈRES

VINS ROUGES, BLANCS ET ROSÉS

Notre chef barman a composé une sélection unique de vins que vous pourrez commander au verre ou à la bouteille. Présentez-vous au barman pour découvrir notre sélection de vins rouges, blancs et rosés.

Verre : entre 12€ et 15€ | **Bouteille** : entre 30€ et 60€

CHAMPAGNES

Taittinger Brut Réserve 12,5 cl	15€
Taittinger Brut Réserve 75 cl	80€
Cattier Blanc de Blancs 75 cl	70€
Cattier Brut Classique 12,5 cl	14€
Cattier Brut Classique 37,5 cl	35€
Cattier Brut Classique 75 cl	60€

BIÈRES | 33 cl

Grimbergen Ambrée (6,5°)	7€
Grimbergen Blanche (6°)	7€
Grimbergen (6,7°)	7€
Gallia (en pression)	25 cl 5,50€ 50 cl 9€

CIDRES | 33 cl

Sassy Brut ou Poire	6€
---------------------------	----



IT'S YUMMY!

NOS SOFTS ET BOISSONS CHAUDES

SOFTS

Coca-Cola Original/Zéro (33 cl), Tonic Hysope (25 cl), Perrier (33 cl), Evian (75 cl), Badoit (75 cl), Parismonade (33 cl) 6€

Evian (50 cl), Badoit (50 cl) 4€

Jus d'orange pressé, jus de pamplemousse pressé 5€

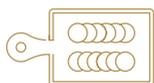
Alain Millat (20 cl) 6€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso 3€

Café Latte, Cappuccino, Chocolat chaud 5€

Thés et Infusions 5€



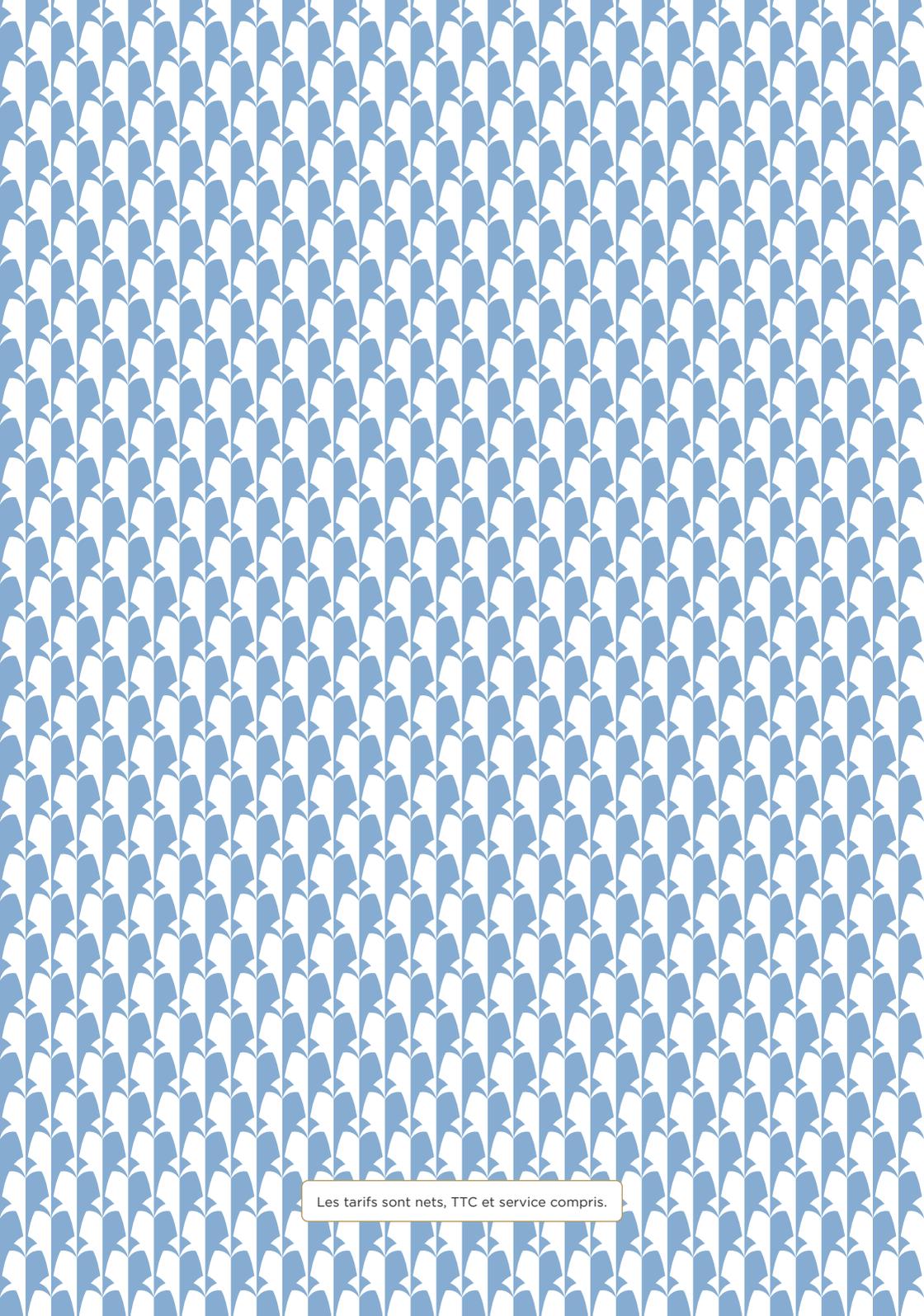
À PICORER, SEUL OU À PLUSIEURS

Planche mixte 19 €

Planche de fromages 15 €

Planche de charcuteries 15 €

Assortiments de tapas chauds 25 €



Les tarifs sont nets, TTC et service compris.