



se lache

#GANACHESELACHE

COCKTAILS 13€

GANACHE TIKI

Fruité - Gourmand - Puissant

Rhum Ezili gold, Rhum overproof, jus de citron, jus de goyave au sumac

GANACHE MULE

Epicé - Frais - Délicat

Vodka Ciroc, cordial tonka estragon, jus de citron, ginger beer

GANACHE SMASH

Rafraîchissant - Puissant - Herbacé

Gin G'Vine, sirop de citronnelle, basilic, tonic

SPIRITUEUX - 4 CL

Get 27 10€ - Bouteille 100€

Vodka Ciroc 12€ - Bouteille 140€

G'Vine & Tonic 12€ - Bouteille 140€

Rhum Dead Man's Fingers 10€ - Bouteille 130€

Wisky Maker's Mark 10€ - Bouteille 130€

Tequila Sierra Añejo 12€ - Bouteille 130€

Tequila Don Julio 1942 : 2 cl 13€, 4 cl 25€ - Bouteille 750€

CHAMPAGNE!

Champagne Moët & Chandon

Coupe 15€ / Bouteille 120€ / Magnum 260€

Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 150€

Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs 180€

Champagne Dom Perignon, Vintage 2013 380€

Champagne Krug Grande Cuvée 168ème Edition 420€

NOS VINS

ROSÉ : Whispering Angel, Côtes de Provence

Verre 8€ / Bouteille 36€ / Magnum 70€

BLANC : Minuty Prestige, Côtes de Provence

Verre 8€ / Bouteille 36€

ROUGE : Château Croiz de Pez, Saint-Estèphe 2019

Verre 8€ / Bouteille 45€

TAPAS

STRACCIATELLA 15€ 

Fruits secs & focaccia toastée.

CROUSTI CHICKEN. 5 pièces 10€

Aux épices tandoori, sauce cacahuète caramélisée.

BEIGNETS DE CREVETTES. 5 pièces 10€

Piment & Cebette.

DECLINAISON DE BREBIS. 15€

Cannolo de greuil au miel, Brebis pané, Brebis affiné.

CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFE. 3 pièces 12€

SHAWARMA D'AGNEAU CONFIT. 14€

Avec houmous d'ail, Marmelade de shitaké.

ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE BELLOTA. 24€

100gr. 48 mois d'affinage.

PLANCHE DE CHARCUTERIES DU PERIGORD. 15€/26€

Beurre et confiture de vin chaud aux quatre épices.

LE BOEUF. Min 300 gr. 42€

*Persillé de boeuf Black Angus américain, fûmé au foin,
Déclinaison de pommes de terre confites*