

# Boissons



Toutes les préparations de nos jus et cocktails  
sont faites maison.

Découvrez notre sélection de cocktails inspirations  
aux saveurs surprenantes.

Suivez nous :   @lejardindelapailotebleue  
[lejardindelapailotebleue.com](http://lejardindelapailotebleue.com)

# Boissons Fraîches



## *Citronnade Berbère* 4,50 €

Citron, Menthe fraîche, Fleur d' oranger, Miel

## *Les Thés Glacés maison* 4,50 €

Thé glacé ananas / Citron vert

Thé glacé pêche / Basilic

## *Les Softs* 4 €

Coca-Cola, Coca-Zéro, Perrier

*Vittel* Eau plate 1 litre : 6 €

*San Pellegrino* Eau gazeuse 1 litre : 6 €

## *Sirop à L' eau* 2,50 €

Pêche, Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat

# Mocktails

## Azyliss 7 €

Végétal - Floral - Délicat

Jus de pomme, jus de citron vert, sirop d'orgeat, eau de rose, menthe fraîche, eau gazeuse

## La formule 8 €

Epicé - Acidulé

Gin sans alcool Ceders Wild, jus de citron vert, sirop de miel, ginger beer

## Acadia 7 €

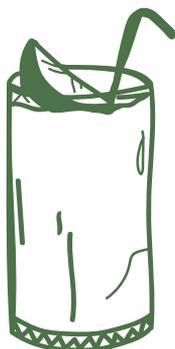
Acidulé - Fruité - Herbacé

Jus de pomme, sirop de framboise, jus de citron, basilic, eau gazeuse

## Lalla 8 €

Gourmand - Fruité

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, confiture de dattes



# Cocktails inspirations



## Opale Sour 14 €

Fumé - Floral- Subtil

Madre Mezcal, liqueur de rose, sirop d'orgeat,  
jus de citron jaune, Aqua faba

## Perla Rossa 12 €

Puissant - Sophistiqué

Gin Malfy con rossa, liqueur de thym, liqueur de bergamote,  
jus de citron

## Made in Marrakech 13 €

Gourmand - Léger

Vodka, sirop de fleur d'oranger, confiture de dattes &  
cannelle, jus de citron

## Icarie 13 €

Végétal - Sophistiqué

Gin Citadelle infusé menthe & thym, Chartreuse verte, jus d'ananas  
frais, citron vert, sirop de miel, basilic

## Tamaré 13 €

Fruité - Gourmand - Epices douces

Rhum Havana Especial, liqueur d'amande, jus d'ananas frais,  
citron vert, confiture de dattes maison, 4 épices flambées

# Sélection de classiques

## *Paper Plane* 13 €

Délicat - Herbacé

Whisky Bourbon, Amaro Nonino, Aperol, jus de citron jaune

## *Last Word* 13 €

Végétal - Fruité - Rafraîchissant

Gin The Botanist, Chartreuse verte, Luxardo Maraschino, jus de citron vert

## *Negroni* 12 €

Douceur - Amertume - Notes herbacées

Gin Beefeater, Sweet Vermouth, Campari

## *Vieux carré* 14 €

Puissant - Epicé

Rye Whisky, Cognac Hennessy VS, Sweet Vermouth, Bénédictine

## *Aviation* 14 €

Floral - Fruité - Equilibré

Gin Citadelle, crème de violette, jus de citron, Luxardo Maraschino, cerise au marasquin

## *Expresso Martini* 13 €

Velouté - Gourmand

Vodka, liqueur de café Fair, sirop de vanille, Bitter cacao, expresso



# Bar à Gins



## *Citadelle* 12 €

Gin Français poivré aux notes d' agrumes avec une touche florale  
Zaatar, grenade, Tonic London essence

## *Gin d'Azur* 12 €

Gin Français aux notes Méditerranéennes et citron de Menton  
Basilic, zeste de citron noir, Tonic London essence

## *The Botanist* 13 €

Gin Ecossais artisanal aux notes herbacées  
Genièvre, menthe, Tonic London essence

## *Oli'Gin Manguin* 14 €

Gin de Provence dominante olive, note iodée et truffée  
Olives Lucques, thym, Tonic London essence

## *Gin Malfy con Rossa* 13 €

Gin Italien infusé aux citrons & pamplemousses roses de Sicile  
Framboises, poivre de timut

# Bar à Spritz

*Aperol* 11 €

Aperol, Prosecco, zeste d'orange, eau gazeuse

*Meloni* 12 €

Liqueur de melon manguin, Prosecco, thym

*Hugo* 13 €

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe, citron vert, eau gazeuse

*Bergamote* 13 €

Liqueur de bergamote, Prosecco, bergamote séchée, essence de lavande, eau gazeuse



# Bières et Spiritueux

## Apéritifs

Ouzo 5 €

(Apéritif anisé grec)

Pastis Henri Bardouin 4 €

Cinzano Bianco 5 €

(Apéritif italien doux et gourmand au parfum fruité et vanillé)

Cap Corse Mattei Blanc 5 €

(Apéritif Corse aux agrumes et écorces de quinquina)

Cap Corse Damiani 8 ans 6 €

(Apéritif Corse aux écorces de quinquina vieillit en fût)

Otto' s Vermouth 6 €

(Vermouth aux notes de pétales de roses, vanille et agrumes)

Bal Pagès 6 €

(Apéritif du Midi légèrement amer aux notes d' agrumes)

## Whisky

Woodford reserve Bourbon (États-Unis) 12 €

Woodford reserve Kentucky Straight Rye (États-Unis) 12 €

Monkey Shoulder (Écosse) 9 €

Talisker (Ecosse) 10 €

Nikka Coffee Grain (Japon) 11 €

Hibiki Harmony (Japon) 2cl 11 € / 4cl 20 €

Milk & Honey (Israël) 12 €

## Vodka

Grey Goose (France) 11 €

## Rhum

Neisson blanc agricole (Martinique) 8 €

Plantation Pinapple (Barbados & Jamaïque) 8 €

Secha Silva (Guatemala) 9 €

Santa Teresa (Venezuela) 12 €

## Tequila / Mezcal

Tequila Patron Silver 11 €

(Tequila douce et sucrée aux notes légèrement poivrées)

Tequila Clase Azul Reposado 2cl 14 € / 4cl 26 €

(Tequila Mexicaine vieillie en fût de whisky)

Mezcal Madre 12 €

(Mezcal puissant et fumé aux notes épicées et acidulées)

## Digestifs

Nuciola Damiani Liqueur de noisettes Corse 6,50 €

Limoncello Del Mediterraneo 6 €

La Farigoule Manguin Liqueur de Provence 6,50 €

(Herbes de la colline, avec une pointe de thym)

Caraxes Manguin Eau de vie poire au rhum ambré 12 €

Liqueur de Menthe Maison Cabanel 6 €

Liqueur de Mandarine Maison Cabanel 6 €

Liqueur de Melon Maison Manguin 6 €

Liqueur de Banane Maison Briottet 6,50 €

Liqueur d' Ananas Maison Briottet 6,50 €

Brandy Ararat Alcool de raisin Arménien 9 €

Chartreuse Verte 9 €

Chartreuse Jaune 8 €



## Bière Pression

Birra Moretti

Blonde - Italienne

25cl 4 € / 50cl 7,50 €

# Vins et Pétillants

## Vins Blancs

### Famille Perrin Réserve Blanc

Côtes du Rhône

(Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier)

4,50 € verre / 27 € bouteille

### Riseis

Domaine Agriverde - IGP Terre di Chieti - Abruzzes, Italie

(100 % Pecorino - bio)

5 € verre / 29 € bouteille

### Menade

Domaine de la Tierra de Castilla y Leon - Espagne

(100 % Verdejo - bio)

5,50 € verre / 30 € bouteille

### At Sea

Domaine Giannikos - PGI Peloponnèse - Grèce

(100 % Roditis - bio)

42 € bouteille

### Galic

Domaine Galic - Slavonie Pozega - Croatie

(Grasevina)

44 € bouteille

## Vins Rosés

### Château Cavalier

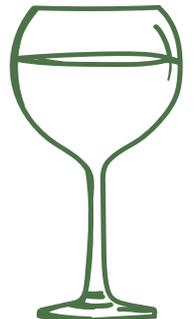
Côtes de Provence

5 € verre / 29 € bouteille

### Clos Alivu

AOP Patrimoine - Corse

38 € bouteille



## Vins Rouges

### La Segreta

Domaine Planeta - Sicile  
(100 % Nero D' Avola)

6 € verre / 34 € bouteille

### Riseis

Domaine Agriverde - AOP Montepulciano d' Abruzzo - Italie  
(100 % Montepulciano - bio)

5 € verre / 31 € bouteille

### Haut-Lirou

Classic Rouge - AOP Pic Saint Loup - Languedoc  
(Syrah / Grenache)

5,50 € verre / 32 € bouteille

### Tandem

Domaine Ouled Thaleb - Maroc  
(100 % Syrah)

42 € bouteille

### Lion Agiorgitiko

Domaine Giannikos - PGI Peloponnèse - Grèce  
(100 % Agiorgitiko - bio)

46 € bouteille

### Alta Malbec 2019

Domaine Catena - Mendoza - Argentine  
(Malbec)

69 € bouteille

## Champagnes

Joseph Perrier - Cuvée Royale - Brut nature : 80 € bouteille

Ruinart Blanc de Blanc : 180 € bouteille

Cristal Roederer : 350 € bouteille

# Boissons chaudes

## Cafés

MACHINE À CAFÉ À L'ITALIENNE,  
CRÉMEUX ET PARFUMÉ

Expresso 100 % arabica 2,50 €	Noisette 2,60 €
Décaféiné 2,50 €	Café au lait 3,50 €
Café allongé 2,50 €	Café latte 4,50 €
Double expresso 3,50 €	Cappuccino 4,50 €
Café frappé 5 €	

## Sélection de thés & infusion de la maison Chris' Teas

4,50 €

### Darjeeling Grand Jardin

Thé noir nature léger d' après-midi

### Grand Hôtel

Thé noir à la figue, mandarine, châtaigne

### Port de Lune

Thé noir à l' abricot, banane, cerise, rhubarbe, mangue

### Mademoiselle

Thé vert à la bergamote et fleurs de jasmin

### Cabanes Tchanquées

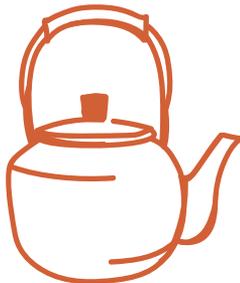
Thé vert et noir, fleur d' oranger, bergamote et jasmin

### Banc d' Arguin

Thé blanc à la violette, pétales de rose, jasmin et fraises des bois

### Temps des Secrets

Infusion camomille, tilleul, grains d' anis et orange



## Thé à la Marocaine

2 personnes 4,50 €

4 personnes 8,50 €