

LE BOTANISTE

Cave et cocktails

COCKTAILS

Création 7

Change chaque semaine

Armelle 6

Gin Modertal, sirop de sureau, jus de concombre

Bernard 9

Gin Modertal, sirop de groseilles, lavande, tonic

Claude 10

Vodka, purée de mirabelles, liqueur d'amande, sirop de romarin

Annabelle 8

Gin infusé à la menthe, basilic frais, sirop de shiso

Chantal 8

Vodka, sirop de fraise, infusion de thym citron, bitter épice

Madeleine 12

Cognac, thé blanc, sirop de groseilles, Crémant d'Alsace

MOCKTAILS

Marcelle 4,5

Infusion hibiscus, gingembre, jus de citron

Sylvie 6

Limonade, sirop de romarin, pêches fraîches

Bonaventure 7

Distillat d'agrumes, tonic pêche et jasmin

GIN&TONIC

Gin tonic de la semaine 10

Gin orgin Modertal (42,5°) Alsace - Cardamome, citron vert 9

Joss'berri (45°) Alsace - Poivre rose, hibiscus 13

Gin phi (42°) Alsace - Gingembre, genièvre 12

Super broussard (47°) Alsace - Combava, citron 12

Fair Barrel Aged (42°) France - Thym, poivre noir 10

Christian Drouin (42°) Normandie - Genièvre, thym 12

Generous (44°) Sud-ouest - Gingembre, citron vert 13

SNACKS

Burrata, vierge d'herbes, noisettes, nectarine 12

Terrine de campagne, cerises vinaigrées 8

Falafels de lentilles, crème coriandre et ail 6

Chorizo, beurre à la marjolaine 9

Chèvre frais au paprika 8



Nous travaillons avec Jean-Michel Obrecht pour les fruits, Au fil du vin libre pour les vins, Mokxa pour le café, Citron Safran pour les épices et les thés.



VINS AU VERRE

VINS BLANCS

White spirit, IGP Côtes catalanes, vignoble Réveille, Languedoc, 2017	4€/23€
Demoiselle, AOC, Jean-Pierre Rietsch, Alsace, 2017	7€/40€
Cheverny, AOC, Hervé Villemade, Loire, 2018	6€/35€

VINS ROUGES

L'Ancrerie, AOC Anjou, Domaine les Grandes Vignes, Loire, 2015	7€/40€
Pineau d'Aunis, VDF, Domaine les Grandes Vignes, Loire, 2019	5€/33€
Ultra Violet, AOP Côtes du Roussillon, vignoble du réveille, Languedoc, 2017	6,5€/38€

VINS ROSÉS

Orchidée, VDF, AOP Gaillac, Domaine des Cailloutis, Sud-Ouest, 2014	4€/23€
---	--------

PÉTILLANTS NATURELS

Wonderwomanne, VDF, Domaine Anne Paillet, Languedoc	40€
Chard honey, VDF, Domaine des Grottes, Beaujolais, 2019	33€

CIDRE

Cidre, Cyril Zangs, Normandie, 2018	27€
-------------------------------------	-----

D'autres bouteilles sont disponibles dans la cave. N'hésitez pas à demander à Clémence ou Romane de vous proposer une sélection adaptée à vos goûts.