

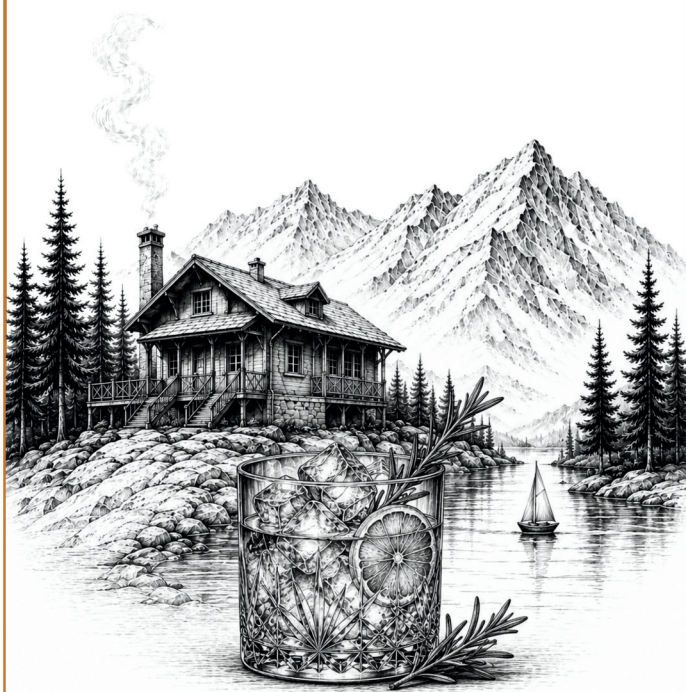


LE CENTRE

CHAMPÉRY



CARNET DE BAR



RESTAURANT ♦ BAR ♦ ÉPICERIE



LE CENTRE

CHAMPÉRY

COCKTAILS SIGNATURE

NOCTURNE MEDITERRANÉEN

— 14.- —



VINEUX & PUISSANT

Gin Citadelle "Jardin d'été"
Campari infusé thym et orange
Vermouth rouge

YÛGEN HIGHBALL

— 15.- —

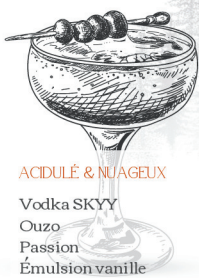


ACIDULÉ & LÉGER

Saké Ninkonchu Yû Nai
Citron jaune
Manzanilla
Better fever tree lemon

VELOURS EGÉEN

— 14.- —

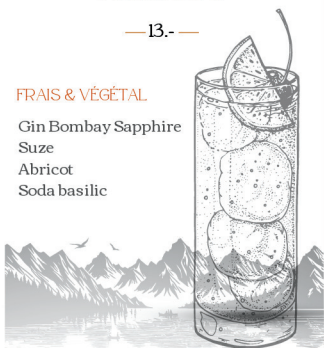


ACIDULÉ & NUAGEUX

Vodka SKYY
Ouzo
Passion
Émulsion vanille

JARDIN ALIPIN

— 13.- —



FRAIS & VÉGÉTAL

Gin Bombay Sapphire
Suze
Abricot
Soda basilic

MAI TAI

— 15.- —



ÉMOUSTILLANT & FRAIS

Flor de Cana 12 ans
Dry Curaçao Ferrand
Sirop d'orgeat
Citron vert

ROSÉ RIVIERA

— 16.- —

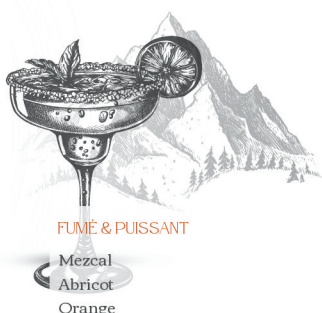


LÉGÈREMENT AMER & VINEUX

Lillet Rosé
Stafino pamplemousse
Soda pamplemousse
Champagne

BRUME D'ABRIKOS

— 14.- —



FUMÉ & PUISSANT

Mezcal
Abricot
Orange

PERLE BLANCHE

— 15.- —

VELOUTÉ & DOUX

Adriatico Bianco
Saké yuzu
Liqueur de vanille
Eau de coco





COCKTAILS SANS ALCOOL

SPICY CARROT

—14.—



ÉPICÉ & LÉGRÈMENT SUCRÉ

Gin sans alcool

Carotte

Ginger beer

PAMPLEMOUSSE FIZZ

—13.—



ACIDULÉ & PÉTILLANT

Gin sans alcool

Cordial pamplemousse

Soda au pamplemousse

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO

12.-

MARGARITA

12.-

MOSCOW MULE

12.-

OLD FASHIONED

12.-

SPRITZ

12.-

WHISKY SOUR

12.-

NEGRONI

12.-

BOULEVARDIER

12.-

SPRITZ

APEROL SPRITZ

AMER

—12.—

YUZU SPRITZ

ACIDULÉ

—13.—

HUGO SPRITZ

FLORAL

—14.—

