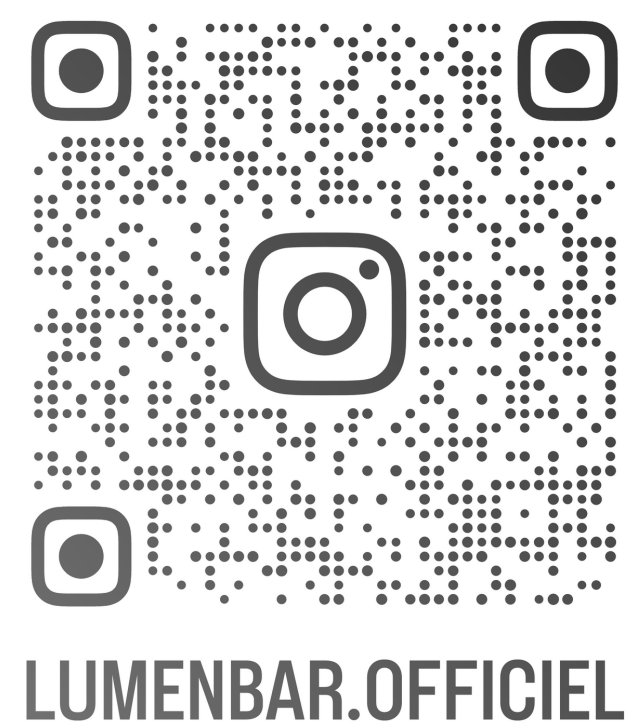


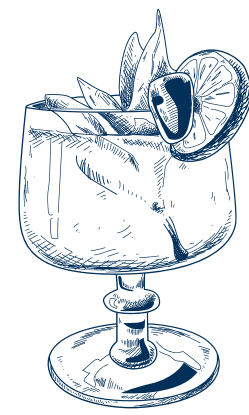
LUMEN BAR



LUMENBAR.OFFICIEL

LUMEN BAR

Cocktails



Reb

Original London Dry Gin Beefeater, Fleur de sureau giffard, Mandarine Napoléon, Citron vert, Ginger Beer Hysope, Peychaud's bitter

€ 14.00



Le diable en espagnol

Tequila Calle 23 infusé au basilic Thai, Jus de citron vert, Cordial de pamplemousse Monin, Limonade, Pimenta

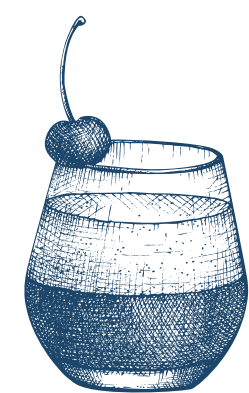
€ 14.00



Metropolis

Vodka Renaissance, Liqueur Chartreuse verte, Sirop d'orgeat, Blanc d'oeuf, Jus de citron vert

€ 14.00



Brulot Vif

Cognac Rémi Martin VSOP, Café, Liqueur de fraise des bois, Liqueur de café

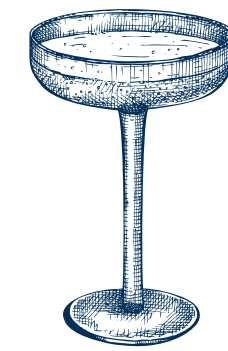
€ 15.00



Quartier Est

Calvados Sassy Fine, Jus de pomme, Jus de citron, Purée de passion, Blanc d'oeuf, Ginger ale 3 cents

€ 14.00



Basilic Fit

Rhum Brugal Anejo, Cordial d'ananas, Liqueur de marasquin, Basilic frais, Angostura bitter

€ 16.00



Frost Punk

Vodka Renaissance, Liqueur peppermint GET 27, Liqueur d'anisette Marie Brizard, Absinthe Henri Bardouin

€ 14.00



Lucienne

Cognac Rémi Martin VSOP, Coulis de fraise fraiche aromatisé au romarin, Porto rouge Ferreira, Liqueur de chambord, Prosecco Arnaces Brut

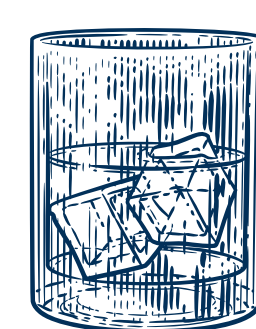
€ 16.00



Alexander

Kentucky Bourbon Buffalo Trace, Crème de cacao, Crème fraiche, Bailey's, Grappa fonte via

€ 14.00



L'ancien

Whisky français Lefort, Liqueur de noix Père Chartreux, Sirop de sucre, Jus de citron

€ 14.00

Cocktail on request : 13€ / Mocktail on request: 10€

Whisky	4cL	Gin	4cL
Lefort	10	Beefeater	10
Buffalo Trace	11	Tanqueray	11
Nikka from barrel	14	Hendrick's	12
Caol ila 12 ans	14	Hakuto	18
Glenfiddich	16	Monkey 47	22
Laphroaig 10 ans	16		
Miyagikyo	22	Calvados	4cL
Dalmore 12 ans	24	Calvados Fine Sassy	11
		Calvados Sassy XO	14
Armagnac	4cL		
Clés des ducs	12	Rhum	4cL
Armin 10 ans	17	Eminente	13
		Teeda 5 ans	21
Cognac	4cL	Zacapa 23 ans	29
Remy Martin VSOP	13		
Hennessy VSOP	18	Cachaça	4cL
Godet XO	39	Leblon	11
Hennessy XO	49		
Vodka	4cL	Tequila	4cL
Renaissance	9	Calle 23	12
Belvedere	16	Casamigos Reposado	22
Grey Goose	18		
Apéritif	6cL	Mezcal	4cL
Campari	10	Mahani	15
Dolin Blanc	9		
Dolin Rouge	9	Porto & Jerez	7cL
Pastis Henri Bardouin	8	Ferreira Blanc	8
Aperol	10	Ferreira Tawni	8
		Graham's Tawny	10
Digestif	6cL	Tio Pepe	13
Grappa FonteVia	9		
Cointreau	10	Saké	7cL
Bailey's	12	Tsukasabotan Yamayuzu	18
Get 27/31	12	Kawatsuru Junmai Genshu	23
Limoncello	12	Umeshu Takobai	28
Amaretto Disaronno	12		
Eau de vie Mirabelle-Poire	14		
Chartreuse Verte	15		

SOFTS

Coca-Cola Zero, Orangina, Schweppes, FuzeTea	33cL
Limonade, Ginger Beer Hysope, Perrier	6,5
Jus de fruit	6
Monster	6
	7,5
	1L
Vittel	6
San Pellegrino	6
	75cL
Châteldon	7



BIÈRES

33cL

Corona	8
Brique House Lager	7
Brique House N Queen	8,5
Brique House IPA	8,5
Cidre Sassy Brut	8

VINS

Rouges AOC

16cL 75cL

Bordeaux, "Haut de Goelane"	11	35
Saumur, "Les Chassoires"	12	38
Bourgogne "Les Beaumonts"	13	45
Côte du Rhone, "Caprice d'Antoine"	12	38

Blancs AOC

Chardonnay, "Vigne Antique" - AOC date	10	34
Sauvignon, "La Cave des 9 Clés" - AOC date	11	35
Vin de Graves "Clos Floridene" - AOC date	13	38
Muscadet "La Tour Gallus 2017"	13	40

Rosé AOC

Pinot Rosé "Maison Castel"	11	34
----------------------------	----	----



CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Brut	14	65
Nicolas Feuillatte Rosé	18	70
Abelé Blanc de Blanc		85
Nicolas Feuillatte-Palmes d'or 2008		220
Prosecco, "Arnaces"	12	50

TAPAS

Guacamole	8
Houmous	9
Caviar d'aubergine	9
Toast de saumon	11
Plateau de charcuteries	22
Plateau de fromages	22

