

CARTHEL

cuisine & cocktails

cocktails

Margarita (Tequila, Triple sec, Jus de citron)	9€
Martini x Tonic (Martini, Tonic, Citron)	7€
Gin x Tonic (Gin, Tonic, Citron)	7€
Old Fashioned (Whisky, Angostura, Sparkling water, Zeste d'orange)	9€
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Jus de Cranberry, Jus de citron)	9€
Mojito (Rhum, Menthe, Angostura, Citron, Perrier)	8€
Chichi (Vodka, Ananas, Crème de coco)	8€
Caipirinha (Cachaça, Jus de citron)	7€
Ti' Punch (Rhum, Sirop de sucre de canne, Jus de citron)	7€
Spritz (Apérol, Prosecco, Sparkling water, Zeste d'orange)	7€

cocktails signature

Le Cocktail d'Antho – Chef Barman	10€
Point Gin x Tonic (Gin Toulousain Le Point G, Tonic, Citron ou Concombre)	12€
Pho Cocktail (Gin, Triple sec, Jus de citron, Anis étoilé, Cannelle, Gingembre, Coriandre)	14€
Roca Patron (Tequila Patron, Jus de citron, Blanc d'œuf, Jus de mangue, Cannelle)	12€
Cocktail du baiser (Prosecco, Ginger Ale, Jus de Cranberry, Sirop de Vanille)	12€
Mai Tai (Rhum Blanc et Ambré, Triple sec, Sucre de canne, Jus de citron, Sirop d'Orgeat)	12€
Oxymum Smash (Gin Point G, Basilic Thai, Sucre de canne, Jus de citron)	12€

mocktails

Shirley Temple (Limonade, Sirop de Gingembre, Sirop de Grenadine)	6€
Le Crappre (Jus de Cranberry, Jus de Pomme, Jus de citron, Sirop de sucre de canne)	6€
Bora Bora (Jus d'Ananas, Jus de Passion, Sirop de Grenadine, Jus de citron)	6€
Mango Mint (Jus de Mangue, Jus de Fraise, Menthe, Jus de citron)	6€

CARTHEL

cuisine & cocktails

Shooters

Kiss Kool (Get 27, Vodka, Curaçao)	4,50€
B52 (Kahlua, Baileys, Triple sec)	4,50€
Blue Kamikaze (Vodka, Curaçao, Jus de citron)	4€
Cerveille de Singe (Vodka, Grenadine, Baileys)	4€
TGV (Tequila, Gin, Vodka)	4,50€
Green Worm (Baileys, Gin, Liqueur de banane)	4€
After Eight (Baileys, Get 27)	4€
Pet de Gorille (Whisky, Tequila)	4,50€
Rottweiler (Rhum, Whisky, Tabasco)	4,50€
Vodka Cannelle	3€
Rhum Litchi	3€
Rhum Gingembre	3€
Pisang Maracuja	3€
Tequila	4€
Jäger Bomb (Red bull, Jägermeister)	8,50€

Mixologie, nom féminin

*Vient des termes "mixer" (mélanger) et du suffixe "-logie" (science de).
Désigne l'art, la connaissance et la capacité à mélanger des boissons diverses
(alcool, jus, sirops, ingrédients divers) afin de réaliser des cocktails d'exception...*