



CARTE DES COCKTAILS



Cocktails

*" Rien ne se perd, rien ne se crée
tout se transforme !! "*

Une carte pensée pour séduire.
Des textures, des parfums, des contrastes.
Chaque cocktail joue avec l'équilibre... et un
peu avec toi.

*A menu designed to seduce.
Textures, aromas, contrasts.
Each cocktail plays with balance... and a little with you.*

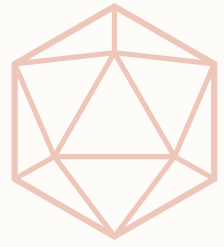


Cocktails



L'ANOÏA

Floral, Herbacé, Frais



Gin infusé au romarin / Jus d'abricot / Citron vert
/ Liqueur de mandrillo / Émulsion thé jasmin
framboise

Notre cocktail signature. Le gin se pare de romarin pour rencontrer la douceur de l'abricot et le caractère unique de la mandrillo, le tout couronné d'une légère émulsion jasmin-framboise.

15.00 €



GHOST NEGRONI

Amer, Intense, Herbacé

Gin Tanqueray / Campari clarifié / Liqueur de bergamote / Cranberry Bitters

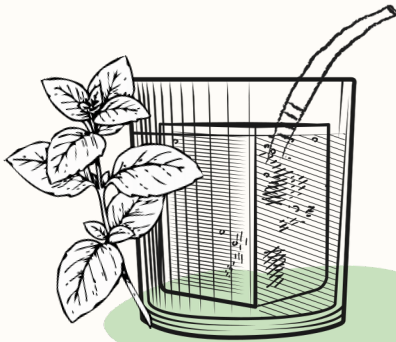
Un Negroni qui a perdu sa couleur mais gardé toute son âme. Le Campari clarifié joue la disparition, le Tanqueray assure la structure botanique, la bergamote glisse une élégance florale et citronnée, et les bitters cranberry signent leur passage en toute discrétion. Troublant de clarté.



15.00 €

MISSION BASILICO

Herbacé, Frais, Fruité

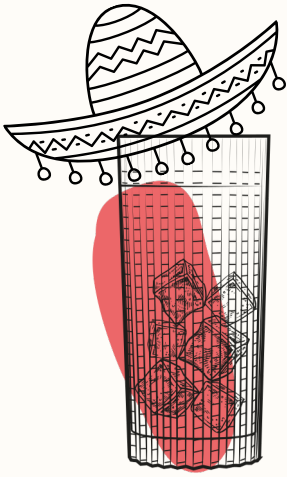


Vodka / Basilic frais / Citron vert / Liqueur de melon
/ Sucre de canne

La fraîcheur du basilic rencontre la vodka dans un mariage méditerranéen. La liqueur de melon apporte une touche estivale et sucrée qui fait chanter chaque gorgée.

15.00 €

Cocktails



EL PADRÉ

Fumé, Amer, Épicé

Mezcal / Saint Germain / Jus de pamplemousse / Ginger beer / Sel, paprika, poivron frais

Un punch de caractère qui ne passe pas inaperçu. Le mezcal fumé s'associe à la délicatesse de l'Elderflower, le pamplemousse apporte de l'amertume et le ginger beer du mordant. Le bord épicé finit la frappe.

15.00 €

Socca Riviera

Épicé, Frais, Intense, Herbacé

Spicy Vodka / Liqueur de socca / Citron vert / Sucre de canne / Poivre

Un clin d'œil gourmand à la street food niçoise. La vodka pimentée, la liqueur de socca artisanale et le poivre créent un cocktail ancré dans le territoire, vif et audacieux.



SOCCA SUN

15.00 €



OBÉLIX PUNCH

FROZEN MOSCOW MULE — CANNELLE POMME

Frais, Fruité, Épicé

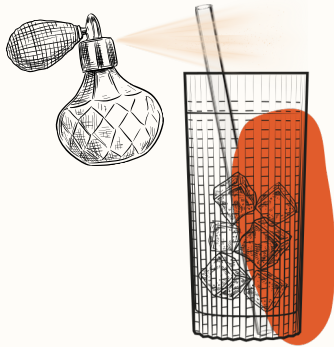
Vodka / Gingembre frais / Citron vert / Pomme verte / Poudre de cannelle

Le Moscow Mule prend des allures d'automne sous les tropiques. La pomme verte et la cannelle revisitent le classique avec douceur et le gingembre frais maintient le punch attendu, en version glacée.

15.00 €

Cocktails

LE SECRET



Anisé, Herbacé, Frais

Tequila Altos / Pastis Henri Bardouin vaporisé / Citron vert / Feuille de sauge / Ginger ale

La tequila s'habille d'un voile anisé de Bardouin juste vaporisé, relevée par la sauge fraîche et le ginger ale pétillant. Une rencontre entre le Sud et le Mexique, légère et secrète.

15.00 €

SPLASH SPRITZ

Floral, Léger, Frais

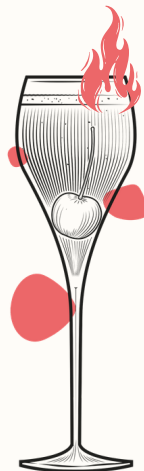
Liqueur l'Orangerie / Extrait de vanille / Feuille de menthe / Cidre brut / Étoile d'anis / Citron vert

Un spritz solaire et gourmand. L'orange et la vanille se marient dans le pétilllement du cidre, la menthe apporte du souffle et l'anis une profondeur aromatique envoûtante.



15.00 €

FLASH...



LES 7 BULLES DE CRISTAL

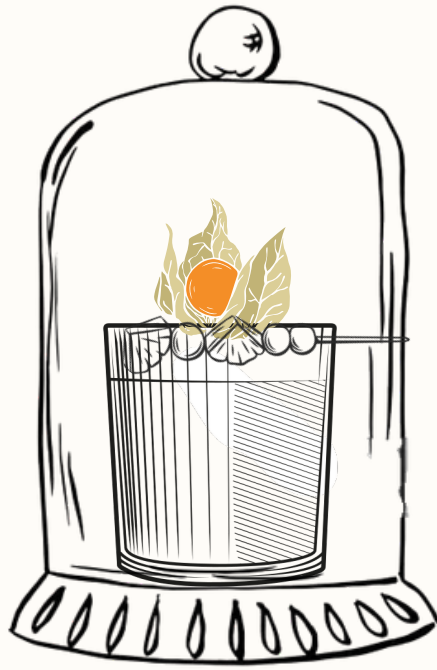
Festif, Floral, Fruité

Champagne / Liqueur de pin / Framboise fraîche / Jus de pêche

L'élégance à l'état pur. Le champagne s'illumine de la résine délicate du pin, la pêche apporte une rondeur estivale et la framboise fraîche une touche de couleur et d'acidité. Pour les grands moments.

15.00 €

Signature



MONTE CARLO

Intense, Boisé, Herbacé

Whisky Bullet Rye / Bénédictine / Bitters Angostura

La force du seigle américain tempérée par la douceur herbale de la Bénédictine. Un cocktail noble et structuré, hommage discret à la Principauté. Servi fumé sous cloche.

17.00 €

THE MOTHER-IN-LAW

Amer, Boisé, Gourmand

Bourbon / Picon / Maraschino / Bitters Angostura /
Bitters Peychaud's

Un cocktail à la personnalité affirmée. Le bourbon se confronte à l'amertume du Picon et à la cerise du maraschino, les deux bitters ajoutent une complexité aromatique qu'on ne voit pas venir – comme elle.

17.00 €



En hommage à S.A.S le Prince Albert II de Monaco, l'Anoia a l'honneur de lui dédier ces deux créations. Éléance, caractère et Méditerranée.

Mocktails

AMARETTO SOUR CERISE

Gourmand, Frais, Fruité

Sober Amaretti / Citron vert / Coulis de cerise / Émulsifiant

L'âme d'un amaretto sour sans une goutte d'alcool. La cerise apporte une couleur et une douceur fruitée, relevée par l'acidité franche du citron vert et une mousse soyeuse en surface.

10.00 €



APÉROL SPRITZ PASSION

Fruité, Amer, Léger

Sober Apérol / Coulis de passion / Champagne sans alcool / Soda

Toute la convivialité du spritz, sans l'alcool. Le fruit de la passion envoûte le Sober Apérol, les bulles du champagne sans alcool font le reste. L'apéritif parfait pour toutes les envies..

12.00 €



DR. DARK DAIQUIRI FRAISE

Frais, Gourmand, Fruité

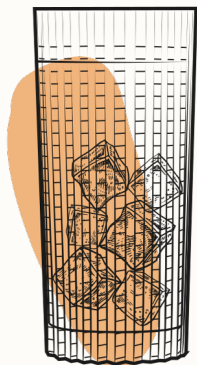
Sober Rhum / Citron vert / Coulis de fraise

Un daiquiri sans alcool qui ne fait aucun compromis. La fraise fraîche, le citron vert acidulé et le Sober Rhum recréent l'équilibre classique du cocktail cubain avec toute la fraîcheur de l'été.

10.00 €



Mocktails



THÉ GLACE MAISON

Gourmand et Fruité

Thé glacé du moment

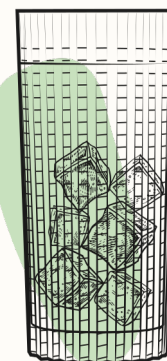
7.00 €

GREEN DRAFT

Frais, Herbacé,

Jus de pomme bio / Citron vert / Basilic frais /
Tonic

Pétillant, vert et vivifiant. Le basilic frais infuse sa signature herbacée dans le jus de pomme, le citron vert réveille le tout et le tonic allonge avec légèreté.



10.00 €



ROSEMARY LIME LIMONADE

Herbacé, Fruité, Frais

Sirop de romarin maison / Citron vert / Coulis de mangue / Soda

Notre sirop de romarin fait maison rencontre la mangue solaire et le citron vert. Une limonade artisanale, parfumée et désaltérante comme une brise méditerranéenne.

10.00 €

Cocktail sur mesure

*Acidulé / Fruité / Amer
Long / Short / Spiritueux*

À partir de 15.00 €



Cocktail Classique

*Tant que cela existe, nous pouvons
le réaliser*

12.00 €





Merci.

