

# ILVŌLO

SOUS LES ÉTOILES

Dégustez nos Cocktails Expérience conçus par le Mixologue renommé Matthias Giroud. Préparez-vous à voyager et découvrir les merveilles de l'hexagone depuis votre fauteuil...

## COCKTAIL SIGNATURE

15.00

### TRADITION DE FRANCE

Vodka macérée Pomme-Sarrasin, Cidre Brut Fils de Pomme, Liqueur de Pêche Giffard, Caramel au Beurre Salé

### BULLE DE FRANCE

Champagne Brut, Sauvignon Blanc, Crème de Fraise des Bois Giffard, Ice-ball Feuille de Vignes-Cassis

### VOYAGE DE FRANCE

Rhum Eminente Reserva 7ans, Liqueur d'Abricot du Roussillon Giffard, Hydrolat de Lavande

### NID DE PARIS

Gin Tanqueray infusé au Foin, Liqueur de Fleur de Sureau, Jus de Bergamote fraîche, Hysope Tonic Concombre BIO

### SUNSET IDA

(FUMÉ AU THYM)

Vodka Absolut, Soda Maison au Thym crétois et à la Pomme, Cordial Gingembre

### MILANO FASHION

Rhum Eminente Àmbar Claro 3 ans, Limoncello Amalfi, Cordial Basilic-Passion maison, Jus de Citron Vert frais et Ginger Ale

### JAMA & FNA

Bourbon Makers Mark, Menthe fraîche, Hydrolat de Fleur d'Oranger, Cordial Citron-Menthe maison, Jus de Citron Vert frais

N'HÉSITEZ PAS  
À NOUS LAISSER  
UN AVIS !



START THE DAY  
WITH A SMILE,  
END IT WITH A...

## SPRITZ

15.00

### APEROL

Le grand Classique

### PARFAIT AMOUR

Liqueur Giffard aux notes de Violette,  
de Géranium, d'Orange et de Vanille

### PEACHY VINE

La vivacité aromatique de la Pêche de Vigne

### CAMPARI

Comme son nom l'indique

### PINK

La fraîcheur et l'amertume du Pamplemousse Rose

### LE TOUDOU

La douceur de la Fleur de Sureau

### RESTIN'SPRITZ

Recette de l'Été : Pastèque et sieste au soleil...

### SOUR

À la Pomme acidulée

### LE SUDISTE

À l'Abricot du Roussillon

# ILVŌLO

SOUS LES ÉTOILES

On ne sait pas si sans alcool la fête est plus folle, mais alcool ou pas, nos Shakers vous en mettront plein la vue...

## MOCKTAIL SIGNATURE

12.00

### SOMMET DE FRANCE

Chardonnay Chavin (non-alcoolisé), Cordial Fleur de Sureau maison, Verjus, Hydrolat Menthe des Alpes

### NATURE DE FRANCE

Malt pétillant (non-alcoolisé), Jus de Raisin au Piment d'Espelette AOP, Hydrolat de Pin, Verjus, Spray Pin

### JARDIN DE PROVENCE

Ceder's Wild (Gin non-alcoolisé), Hydrolat de Lavande Bio, Fever Tree Mediterranean, Cordial Pamplemousse-Romarin maison, Jus de Citron Vert frais

### LUNA

Martini Floreale (non-alcoolisé), Cordial Passion-Basilic maison, Jus de Citron frais, Badoit Intense

### ARIA

( FUMÉ À LA CANNELLE )

Thé Noir infusé à froid, Cordial Menthe-Citron maison, Hydrolat de Fleur d'Oranger, Ginger Ale, Menthe fraîche

# ILVÒLO

SOUS LES ÉTOILES

## Découvrez notre sélection de Liqueurs et Spiritueux

Parce qu'aucune grande histoire  
n'a commencé autour d'un bol de salade.

### Gins 4c1

Tanqueray - UK	11
Tanqueray Flor de Sevilla - UK	15
Generous Organic - FR	13
Hendrick's - SCO	15
Mare - ESP	15

### Rhums 4c1

Plantation Three Stars - Caraïbes	11
Le Rhum par Neisson - Martinique	13
Mafana (Bio) - Rép. Dom.	14
Agasta (Bio) - Rép. Dom.	14
Flor de Cana 12 ans - Nica.	15
Eminente Reserva 7 ans - Cuba	15

### Whisky 4c1

Maker's Mark - USA	13
Oban 14 ans - SCO	16
Kavalan Classic - TAI	16
Laphroaig 10 ans - SCO	16
Akashi Meïsei - JAP	18
Hellyers Road Pinot Noir Finish - TAS	18

### Autres 4c1

Vodka Absolut - SWE	11
Vodka Grey Goose - FR	13
Vodka Ketel One - NL	12
Tequila Cuervo Especial - MEX	11
Tequila Patron Silver - MEX	16

# ILVÒLO

SOUS LES ÉTOILES

## Découvrez notre sélection de Vins et de Bulles

Pour l'amour du Terroir !

### Bières

<b>Brasserie BapBap</b> « Brassée à Paris, Bue à Paris »	25cl	50cl
<b>PRESSION</b>		
Faubourg (Blonde Pilsner) - 4.5%	7	12
Vertigo (IPA Ambrée) - 6%	7	12
<b>BOUTEILLE (33cl)</b>		
Bang Bang - 0%		8

### Cidre

<b>Fils de Pomme</b> Cidrerie Bio & Engagée	25cl	50cl
<b>PRESSION</b>		
Le Sauvage (Brut Bio) - 5.5%	7	12

### Vins

	15cl	75cl
<b>BLANC</b>		
Passerina Superiore, Tenuta Pietramore	11	50
Chablis AOP, J. Moreau & Fils	13	59
<b>ROUGE</b>		
Nero d'Avola, Curatolo Arini	12	56
Saumur Champigny BIO, Y. Lambert	11	50
<b>ROSÉ</b>		
Rosé di Toscana, Tenuta Fertuna BIO	10	50
La Grande Sieste	12	56

### Champagne

<b>Champagne Laurent Perrier</b> Reims - France	15cl	75cl
La Cuvée Brut	15	75
Ultra Brut		120
Brut Millésimé		120
Rosé Brut		150

# ILVÒLO

SOUS LES ÉTOILES

De l'Apéro au Digeo, en passant par le Soft !

Pour tous les goûts à tout moment

## Aperitif 6cl

Campari	11
Porto Rouge Graham's Fine Tawny	10
Porto Blanc Graham's Fine White	10
Dolin Rouge (Vermouth Rouge)	10
Dolin Blanc (Vermouth Blanc)	10
Tinavou Ouzo (4cl)	11

## Digestif

Cointreau - FR (4cl)	11
Limoncello Amalfi - IT (4cl)	10
Cognac Hennessy VS - FR (4cl)	15
Calvados Christian Drouin - FR (4cl)	10
Menthe Pastille - FR (6cl)	11
Peppermint Pastille - FR (6cl)	11
Baileys Irish Cream - IRE (6cl)	10

## Soft

Eau Plate - Evian (50cl)	6
Eau Pétillante - San Pellegrino (50cl)	6
Perrier (33cl)	7
Coca-Cola / Coca Zéro (33cl)	7
Orangina (25cl)	7
Limonade Phénix (25cl)	7
Fuzetea (25cl)	7
Hysope Tonic Concombre Bio (20cl)	8
Hysope Ginger Beer Bio (20cl)	8
Jus de Fruits (25cl)	7
Pomme - Orange - Tomate - Ananas - Cranberry	

## Mangiare ! Ooh-ooh...

à prononcer sur l'air de «Volare»\*

### BEC SALÉ ?

Burrata Crémeuse, Légumes de saison	12
Houmous & Focaccia	10
Guacamole & Tortilla	10
Sticks Fromage de Chèvre fris (x8)	12
Bruschetta, Mozzarella di Buffala, Légumes	10
Arancini (x3)	15
Beignets de Calamars (x8)	10
Planche de Charcuterie	15

### BEC SUCRÉ ?

Tiramisù Traditionnel	8
Salade de Fruits de Saison	8
Fondant au Chocolat, Glace du Moment	8