toit

LA CARTE

Du bar

POUR L'APERITIF

LA PLANCHE, Jambon & fromages Sardes.	25	
CALAMARS FRITS,	7	(6PCS)
Sauce tartare.	12	(12PCS)
MINI CROQUETTES,	14	(6PCS)
Aux crevettes et au fromage.	25	(12PCS)
PATATAS BRAVAS, Mayonnaise au paprika fumé.	7	
BRUSCHETTA,	16	(POUR 2)
Tomate confites basilic et stracatella.		

LES APERITIFS

APÉRITIF « TOIT » - 14

Prosecco rosé, liqueur de myrte

SAINT GERMAIN SPRITZ - 15

Liqueur de fleur de sureau menthe et prosecco.

MOJITO CLASSIQUE / FRAISE / PASSION - 13/16/16

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

APÉROL SPRITZ - 13

Apérol, prosecco, eau pétillante.

AMARETTO/PISCO/WHISKY « SOUR » - 13

Citron vert, sucre de canne, blanc d' œuf, angostura.

BASIL SMASH - 16

Gin Hendrick's, basilic, citron vert, sucre de canne.

SBAGLIATO NEGRONI - 13

Martini rouge, Campari, Prosecco.

ESPRESSO MARTINI- 15

Vodka Eristoff, Khalua, expresso, sucre de canne.

Gin Hendrix / panda / monkey 47