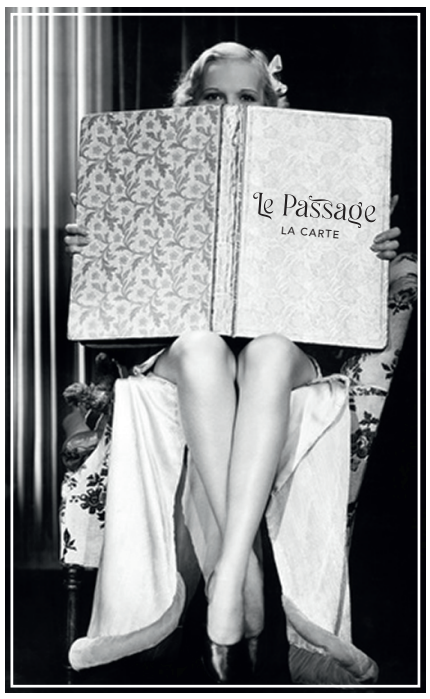
Le Passage

LE BAR

Mystérieux, Le Bar du Passage se veut inclassable, proposant une expérience hors du commun, affranchie de toutes règles et conventions. Vivez une soirée très privée où flotte un indéfinissable et sulfureux parfum, reste d' effluves du fumoir qui fût jadis le bureau personnel de Louis Pradel. La carte fait la part belle aux cocktails iconiques revisités par une équipe maîtrisant parfaitement l'art de la mixologie… et du spectacle !



Cocktails

OLD BREIZH 16 €

BOURBON BULLEIT
SIROP DE BISCUIT BRETON
BITTERS CHOCOLAT
ANGOSTURA BITTER

Un cocktail classique qu'on ne présente plus, le Old Fashioned est revisité avec une base de biscuit breton et une note de cacao qui saura vous séduire.

MY QUEEN 16 €

GIN BULLDOG
LIQUEUR DE CERISE
JUS DE CITRON
SIROP DE CHAMPAGNE

Pourquoi rester princesse quand on peut devenir reine ? Notre Gimlet revisité joue sur des notes de champagne et de cerise et saura vous élever jusqu'au trône impérial !

MARTINI FROM THE SEA 23 €

GIN PLYMOUTH
NOILLY PRAT
CAVIAR
BITTER FROM THE SEA

Démocratisé par les films éponymes, notre version du Dry Martini *James Bond* associe la puissance du Gin, l'originalité du caviar et notre bitter maison aux notes marines. De quoi vous donner des ailes, et à coup sûr, être partant pour une nouvelle mission.

LE CHARENTAIS 18 €

COGNAC HENNESSY
RHUM PLANTATION OFTD
SIROP DE GINGEMBRE ET POIVRE
JUS D'ANANAS
JUS DE CITRON

Notre vision, et pas n'importe laquelle du célèbre zombie, crée en 1934. Petit détour par la Charente Pour twister les goûts classiques de ce cocktail. avec l'arôme du cognac qui révolutionnera les saveurs tout comme votre vision du zombie original.

SMOKY MANHATTAN 17 €

WHISKY BULLEIT RYE
VERMOUTH ANTICA FORMULA
BITTER ANGOSTURA

Notre version du Manhattan au goût fumé ! Ce cocktail aurait été inventé par Ian Marshaautour en 1870, au *Manhattan Club* de New York à l'occasion d'un banquet donné par la mère de Winston Churchill en l'honneur de Samuel Tilden, alors candidat à la présidentielle.

CORNY NEGRONI 17 €

CAMPARI INFUSÉ AU MAÏS
VERMOUTH ANTICA FORMULA
TEQUILA AVION REPOSADO
BITTER HELLFIRE

Un mélange d'Italie et de Mexique dans un même cocktail ? C'est chose faite avec le Corny Negroni ! Le Passage rajeunit ce classique créé en 1919, en l'agrémentant de notes salées, de la douceur incontestable du maïs, le tout, associé à l'amertume du Campari qui plaît tant aux amateurs de Negroni.

LADY GONES 20 €

VODKA BELVEDERE
JUS DE CITRON
SIROP DE PRALINE
CHAMPAGNE BRUT

Un breuvage tout spécialement dédié aux Ladies Lyonnaises. On y reconnaîtra sans nul doute l'arôme très présent de la praline, soutenu par le champagne et la puissance de la vodka.

PIGGY BLINDERS 17 €

HENNESSY COGNAC
BOURBON BULLEIT RYE
SIROP DE SUCRE
ABSINTHE
PEYCHAUD'S BITTER

Proclamé cocktail officiel de la Nouvelle-Orléans en 2008, Le Sazerac est l'un des plus vieux cocktails connus. Il est toujours populaire dans certaines régions des États-Unis. Inspiré de la série *Peaky Blinders,* ce cocktail revisite avec puissance le Sazerac relevé d'une note beurrée et crispy. *By order of the F*****g Piggy Blinders !*

EL MADRE DE DIA 18 €

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA
JUS DE TOMATE
MONIN PARAGON WHITE PENJA PEPPER CORDIAL
JUS DE CITRON
EXTRAIT D'ÉPICES

¡Bienvenido a México!
Riche en tonalités épicées, ce cocktail vous séduira autant qu'un voyage palpitant à travers le Mexique !

JUSTE UN DERNIER 16 €

SAKÉ BIJITO JUNMAI
CRÈME DE CASSIS
EAU PÉTILLANTE À LA FEUILLE DE CASSIS

Un dernier verre ? Allez, juste un dernier ! Alliant saké et cassis, vous ne pourrez que vous délecter de cette création pour finir, en beauté, la soirée.

L'histoire du Old Fashionned

Son nom évoque instantanément un cocktail de légende et une image : celle d'un verre "rocks" dans lequel cohabitent un gros glaçon et un liquide orangé.
Bien que son origine ne soit pas certaine, si l'on en croit l'histoire, le Old-Fashioned aurait été inventé par le barman Martin Cuneo au « Pendennis Club » de Louisville, dans le Kentucky en 1884. Il aurait préparé ce mélange pour James E. Pepper, alors propriétaire de la marque de bourbon « Pepper » (depuis distillerie du « Woodford Reserve »), entre 1889 et 1895. C'est au cours de ses voyages, que ce dernier popularisa ce cocktail, à force de commander des « Whiskey Old Fashioned ». Aujourd'hui, ce grand classique incontournable est largement revisité. Du traditionnel Bourbon Old Fashioned, à la version au Cognac ou désormais au Rhum, le cocktail est décliné de multiple façons.

HERBAL GARDEN — 12 €

CEDER'S BASILIC
MONIN PARAGON WHITE PENJA PEPPER CORDIAL
JUS DE CITRON
BLANC D'OEUF

Ce mocktail est marqué par des notes onctueuses herbacées et citronnées.

FROM FAR AWAY — 12 €

SIROP D'ÉRABLE
JUS DE CITRON
JUS DE BANANE
NOIX DE PÉCAN
LAIT

Un voyage au départ du Canada pour arriver dans les tropiques ça vous tente ? Et bien, ce mocktail est fait pour vous !

FLYING DRAGON — 12 €

CEDER'S WILD
JUS DE CITRON
LEAF MENTHE
TONIC LONDON ESSENCE
MONIN PARAGON GRAPEFRUIT

Voici notre version du Gin Tonic sans Gin !

Champagne !

	12cl	15 cl
Veuve Cliquot Brut	**18** €	**22** €
Roederer Brut	**18** €	**22** €

VINS AU VERRE

Blancs

	12cl
Sud-Ouest. IGP Côtes De Gascogne – Domaine Laballe – La Demoiselle – 2021	**10** €
Rhône. AOP Crozes-Hermitage – Domaine Des Clairmonts – Jardin Zen – 2021	**10** €
Loire. AOP Sancerre – Château De Sancerre – 2021	**12** €
Bourgogne. AOP Chablis – Domaine Aegerter – Or - 2021	**14** €
Rhône. AOP Condrieu – Domaine Jean-François Jacouton - 2018	**18** €

Rouges

	12cl
Beaujolais. AOP Morgon – Domaine Des Nugues – 2021	**10** €
Rhône. AOP Crozes-Hermitage – Domaine Des Clairmonts – Jardin Zen - 2021	**10** €
Bordeaux. AOP Margaux – Château La Tour De Mons – Marquis De Mons – 2016	**12** €
Bourgogne. AOP Givry – Domaine Besson – Le Haut Colombier - 2020	**14** €
Rhône. AOP Saint-Joseph – Domaine Stéphane Ogier – Le Passage - 2020	**16** €

Rosé

	12 cl	75 cl
AOP Côtes-De-Provence. Château Minuty – Or – 2022	**12** €	**69** €

SE RESTAURER

Edamame à la truffe et pointe de sel *Truffle edamame and salt*	**6** €
Notre sélection de tarama servie avec ses blinis *Tarama dips with blinis*	**12** €
Nems au poulet sauce épicée *Chicken nems spicy sour sauce*	**8** €
Nems de légumes sauce épicée *Vegetables nems spicy sour sauce*	**8** €
Croustillant de volaille à la cébette et au miel anticucho *Umami wings anticucho honey*	**8** €
Croquettes de jambon ibérique *Iberian ham croquettes*	**16** €
Black Cod croquettes *Black Cod croquettes*	**10** €
Tacos de volaille avocat *Chicken taco with avocado*	**11** €
Tacos de ceviche de saumon noix de coco *salmon coconut ceviche taco*	**12** €
Six huitres Fines de Claire n°3 *Six Fine de Claires oysters n°3*	**20** €