

# COCKTAILS SIGNATURES

## du Chai Brongniart Bar



Le **WHITE SNOW** est la boisson parfaite des soirées d'hiver sur des notes de noisette (Frangelico), de coco (liqueur de coco) et de fruit avec le jus d'ananas. La mascarpone apporte le côté velouté à cette petite gourmandise. Le sirop de vanille maison vient compléter cette valse de douceur.

à la carte actuellement



Le **nouveau T**, une recette de thé glacé inspirée de notre douce France. Les pommes de Normandie et de Bretagne sont à l'honneur avec du calvados et du 30&40 et du jus de pomme bio de la ferme des Landes. L'ensemble est relevé par des notes d'épices et de thé. A consommer hiver comme été.

à la carte actuellement



Le **red Pepper** allie fraîcheur et gourmandise. La fraise est ultra gourmande, tandis que les notes florales du gin s'accordent parfaitement au côté acidulé de la cranberry. Un voyage frais et gourmand conclu par un léger kick (apporter par le sirop de poivre maison) qui nous réveille les papilles.

à la carte actuellement

**CHAI BRONGNIART**

RESTAURANT- BAR- CAVE À MANGER

# COCKTAILS SIGNATURES du Chai Brongniart Bar



Le **CHAI RICARD** surprendra par sa fraîcheur!  
Le goût anisé et herbacé du Ricard plantes fraîches s'associe subtilement à la gourmandise de la framboise et du sirop de poire maison. Le citron vert et les épices viennent contraster la rondeur des fruits.

indisponible actuellement



Le **GREEN MOJITO** revisite le classic virgin, pour une création 100% green et sans alcool :  
du jus de pomme bio de la ferme des Landes, du kiwi frais, de la menthe fraîche, de la cassonade, et un splash d'eau pétillante.

indisponible actuellement



It's **4'OCLOCK** ! un goûter ou un cocktail ?  
Hmmm ?.. Les deux ! Ce cocktail est une pure gourmandise qui te renvoie à ton enfance. Une boisson gourmande mêlant les notes de noisette du Frangelico, de café du Kaluha, et de fruits avec le cointreau et l'ananas

indisponible actuellement

**CHAI BRONGNIART**

RESTAURANT- BAR- CAVE À MANGER