

COCKTAILS SIGNATURE

L'Américain 11€
St Raphaël Quin Ambré, Picon,
eau gazeuse & mousse d'orange

Hugo Spritz 15€
Saint-Germain, Cynar, Champagne & eau pétillante

Paloma in Paris 14€
Byrrh, Mezcal Banhez, agave, citron vert,
soda pamplemousse Kaskad & Tajín

Salty Honey 14€
Gin, miel à la fleur de sel, citron & lavande fraîche

Vieux Cubain 16€
Rhum Eminent Ambar Claro, sucre de canne, menthe
fraîche, citron vert, Angostura bitters & Champagne

L'Amorce Tonique 14€
Gin, gentiane de Michellot, verveine du Velay, citron
vert, orgeat & tonic Tagète Kaskad

It's Tea Time, Darling ! 24€
Vodka Stoli, thé noir infusé, citron vert,
absinthe & concombre à partager... ou pas.

Cheesecake Milk Punch 14€
Rhum Flor de Caña 4 ans Extra Seco, Oloroso Sherry,
fraise, cream cheese & vanille clarifié au lait.

Chocolat Negroni 15€
Tequila Volcan Blanco, Campari, Punt e Mes, cacao &
cocoa bitters

Forêt Noire 15€
Rhum épiced MACA, amarena, cacao, kirsch,
Pedro Ximénez & cocoa bitters, Chantilly vanille tonka

Coffee and Cigarettes 15€
Ardbeg Wee Beastie, liqueur de café Fair, St Raphaël
Quin Rouge, liqueur de tabac & cocoa bitters

Umami Martini 16€
Aquavit Nordic ETOH à l'aneth,
Chartreuse Verte & celery bitters

Wake-Up Ketamine 15€
Rhum overproof, liqueur de café Fair,
Angostura & cocoa bitters

MOCKTAILS

Detox Bunny 10€
Carotte, orange, ananas, citron,
cannelle & noix de muscade

Spicy Spritz 10€
Sirop épiced, cranberry, citron vert,
limonade & épices Tajín

Yoga Instructor Fuel 10€
Eau de coco, espresso & mousse de fraise

LES COCKTAILS SIGNATURE

BY SEBASTIEN FOULARD

A L'UNITÉ

Cornet de thon 7€
Tartare de thon au yuzu, servi en cornet

Hot-dog 7€
En mini au safran de Taliouine

Cecina «Oliveras» 7€
Pan con tomate

Œuf mayo & crabe 7€
Œuf mayonnaise revisitée, chair de crabe délicate

ASSIETTES FINES

Olives croustillantes au parmesan 9€
Kalamata panées au parmesan, mayo relevée

Dip de feta 9€
Crème de Feta EPIROS, Espelette et Miel

Gaufre 11€
Faite maison Straciatella, basilic, tomate

Salade de saison 13€
Légumes de saison et vinaigrette au miel

Foie gras 15€
Fait maison IGP, chutney dattes poires

DOUCEURS

Pomme d'amour 9€
Feuilleté de pomme en corolle

Tarte chocolat 9€
Soufflé au chocolat intense

Colonel 9€
Inspiration givrée de notre bar

LES ASSIETTES FINES & DOUCEURS

BY ERWAN LANCE - LE PETIT CORNICHON
MARRAKECH

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Associez nos assiettes fines et nos cocktails signature.

lieu de passage

L'AMCORCE