

# V.M. N°1

QE

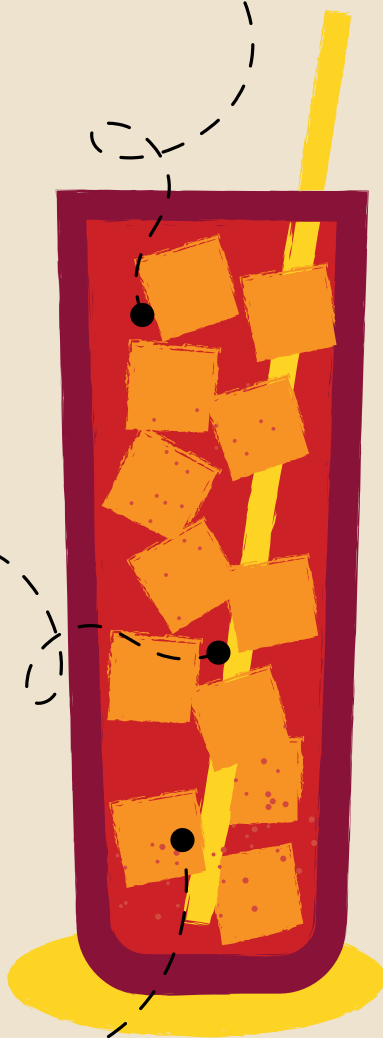
Méthode :  
à la pression

## INGRÉDIENTS

Gin  
Liqueur d'abricot  
Jus de citron jaune  
Eau pétillante  
Sirop de gingembre  
Bitters de thym

Goût :  
désaltérant,  
Épicé et fruité

Long drink



**COCKTAIL**

COCKTAILS SOCIAL CLUB

# RHUBARBE 11€

## ET VIOLETTE

### INGRÉDIENTS

Vodka  
Rabarbaro  
Liqueur de vanille  
Jus de citron jaune  
Eau pétillante à l'hibiscus  
Bitters créole  
Mousse violette



Goût :  
floral, acidulé et léger

Méthode :  
au verre

COCKTAIL

COCKTAILS SOCIAL CLUB

Long drink

# RETOUR AU VERT

11€

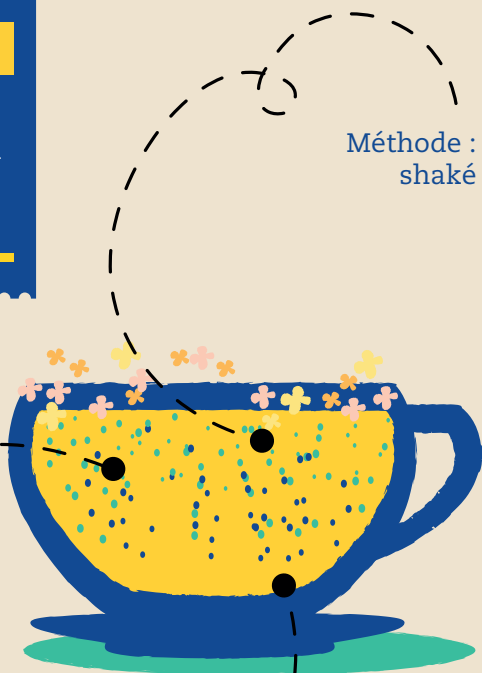
## INGRÉDIENTS

Blanche d'armagnac  
Liqueur de fleur de sureau  
Cordial menthe curry  
Sirop de concombre

Méthode :  
shaké

Goût :  
léger, épicé et frais

Short drink



COCKTAIL

COCKTAILS SOCIAL CLUB

# ROUGE TEK

14€

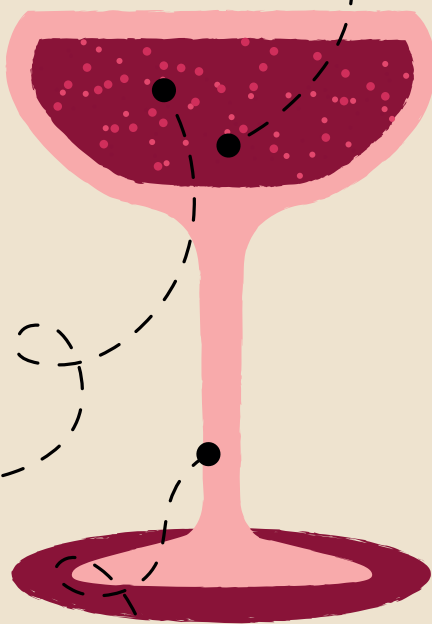
Méthode :  
shaké

## INGRÉDIENTS

Tequila blanco  
au chocolat blanc  
Liqueur soeur cerise  
Jus de citron vert  
Sirop de piment antillais

Goût :  
fruité, pimenté, vif

Short drink



COCKTAIL

COCKTAILS SOCIAL CLUB

# CLARIFIED

## PISCO

12€

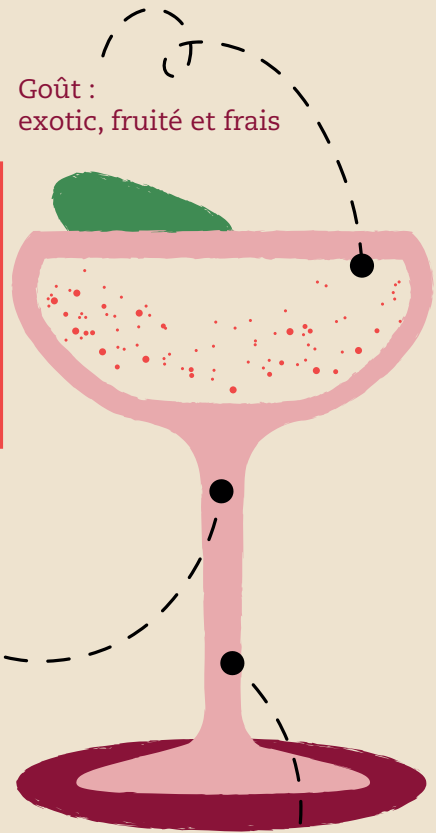
### INGRÉDIENTS

Pisco  
Cordial mangue basilique  
solution acide

Goût :  
exotique, fruité et frais

Méthode :  
shaké

Short drink



COCKTAIL

COCKTAILS SOCIAL CLUB

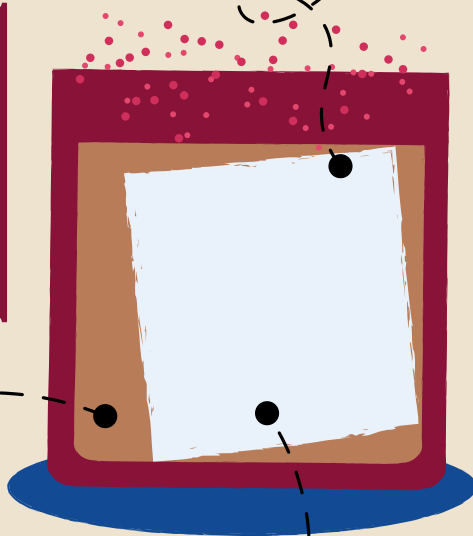
# BLEU CHAUD

12€

Méthode :  
touillé

## INGRÉDIENTS

Rhum coco  
Liqueur de poire  
Fenouillette de Brive  
Sirop demerara



Goût :  
anisé, gourmand et rond

Short drink

COCKTAIL

COCKTAILS SOCIAL CLUB

# AZIMUT

## JAUNE

14€

Goût :  
puissant, rond  
et poivré

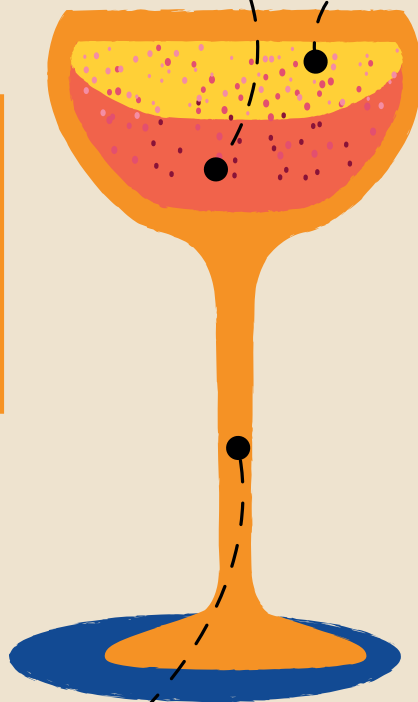
Méthode :  
touillé

### INGRÉDIENTS

Calvados V.S. miel moutarde  
Vermouth blanc  
Triple sec au poivre noir  
Bitters d'orange

COCKTAIL

Short drink



COCKTAILS SOCIAL CLUB

# DRY ORANGE

13€

## INGRÉDIENTS

Whisky  
Dry curaçao  
Vermouth dry  
Campari  
Bitters Peychaud

Méthode :  
touillé

Goût :  
amer, puissant et rond

Short drink



COCKTAIL

COCKTAILS SOCIAL CLUB

# CLASSIQUES MODERNES

## COCKTAILS

### FANCY-FREE \_\_\_\_\_ 12€

Rye whiskey, liqueur de marasquin, bitters d'Angostura, bitters d'orange

### JUNGLE BIRD \_\_\_\_\_ 11€

Rhum jamaïcain, Campari, jus d'ananas, jus de citron vert

### CORPSE REVIVER N°2 \_\_\_\_\_ 10€

Gin, triple sec, Lillet blanc, jus de citron jaune, absinthe

### TOREADOR \_\_\_\_\_ 13€

Tequila blanco, liqueur d'abricot, jus de citron vert (possible pimenté)

### ESPRESSO RUMTINI \_\_\_\_\_ 11€

Rhum blanc Compagnie des Indes, liqueur de café, liqueur de vanille de Madagascar, espresso

### GIN BASIL

### SMASH CLARIFIED \_\_\_\_\_ 12€

Dry gin, jus de citron jaune, basilic

### NEGRONI \_\_\_\_\_ 10€

Dry gin, vermouth rouge, Campari

### SIDECAR \_\_\_\_\_ 13€

Cognac cocktail édition Braastad, dry curaçao, jus de citron jaune, sirop d'émérara

## MOCKTAIL

### PARC MICAUD \_\_\_\_\_ 8€

Thé noir, jus de pomme, jus de citron vert, menthe

### PARC DES GLACIS \_\_\_\_\_ 9€

Divino blanc (apéritif blanc sans alcool), citron jaune, B.T.T.R. (amer sans alcool), pétillant hibiscus

### PARC DE LA GARE D'EAU \_\_\_\_\_ 9€

Martini vibrante, jus d'ananas, cordial mangue basilic, solution acide

### PARC DE LA RHODIACETA \_\_\_\_\_ 9€

V.R.M.H. (vermouth sans alcool), jus de citron vert, sirop de concombre, ginger beer

## COCKTAILS SOCIAL CLUB

# VIN

# VILLA MIKO

# 2021

## AU VERRE

### BLANC

IGP – Maurel – Maison Ventenac \_\_\_\_\_ 6€

IGP Gascogne – Charmes – Gros Maseng \_\_\_\_\_ 7€

Pouilly Fuissé – Domaine Normand – 2022 \_\_\_\_\_ 8€

### ROUGE

Nero d'Avola – Sicile – Villa Cardini – 2025 \_\_\_\_\_ 7€

Bourgogne – Pinot Noir – Maume Siblas – 2018 \_\_\_\_\_ 7€

Pic Saint Loup – Languedoc – le Long Chemin – 2023 \_\_\_\_\_ 8€

### ROSÉ

Les Jolies Filles – AOP Côtes de Provence – 2025 \_\_\_\_\_ 6€

### BULLES

Crémant du Jura – Caveau des Byards \_\_\_\_\_ 8€

Champagne – Brut – la Grande Cuvée – Moutard \_\_\_\_\_ 12€

**COCKTAILS SOCIAL CLUB**

VILLA  
MIKO

1052

# VIN BLANC

Aligoté – Pascale Rion – 2022	25€
Bourgogne Pur Sang – Berthenet – 2023	25€
IGP Oc – Maurel – Maison Ventenac	25€
IGP Côtes de Gascogne – Charmes – Gros Maseng	25€
IGT les Marches – Italie – Moncaro	27€
Macon Milly les Collonges – Louis Dorry – 2023	35€
Côtes du Jura – Caveau des Byards – Chardonnay – 2023	35€
Pouilly Fuissé – Domaine Normand – 2022	39€
St Veran – Côte Rôtie – Olivier Merlin – 2020	42€
Pouilly Fumé – Clair de Brumes – Saget – 2023	42€
Santenay – les Champs Claude – Benoit Girardin – 2023	49€
Arbois Pupillin – Tradition – Désiré Petit	56€
Saint Aubin 1er Cru – les Champlots – Florent Moingeon – 2023	60€
Morey Saint Denis – Domaine Peirazeau – 2023	69€
Meursault – Clos de Magny – Vincent Latour – 2024	90€
Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru – Grechons – Gros Christian & Fils – 2023	110€

COCKTAILS SOCIAL CLUB

VILLA  
MIKO

1051

# VIN ROUGE

Côtes du Rhône – Cuvée Pont de Pierre – François Durieu – 2023	25€
Amnesie – Languedoc – Maison Ventenac	26€
Nero d’Avola – Sicile – Villa Cardini – 2025	29€
Bourgogne – Pinot Noir – Maume Siblas – 2018	29€
Hautes Côtes de Beaune – Jérémy Trenet – 2024	32€
Vacqueyras – Languedoc – Vieux Clocher – 2022	35€
Pic Saint Loup – Languedoc - le Long Chemin – 2023	36€
Poulsard - Domaine des Carlines - 2024	48€
Arbois Pupillin – Pinot Noir – Désiré Petit – 2023	49€
Trousseau – les Grandes Gardes – Désiré Petit – 2023	55€
Pernand Vergelesses – Arnaud Baillot – 2022	59€
Gevey Chambertin – Henri Magnien – 2023	65€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru – les Charmots – Benoit Girardin – 2022	89€
Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> Cru – Pascale Rion – 2022	95€
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru – les Cras – Vincent Latour – 2023	115€
Corton Rouge Grand Cru – le Rognet – Domaine Arnoux	140€

COCKTAILS SOCIAL CLUB

VILLA  
MIKO

TSAR

# VIN ROSÉ

Tsar – Rosé des Pierres IGP – *Thézac Perricard* – 2024 \_\_\_\_\_ 21€  
Ultimate Provence – Cotes de Provence - 2024 \_\_75cl: 39€ / 150cl: 75€  
Les Jolies Filles - AOP Côtes de Provence - 2025 \_\_75cl: 25€ / 150cl: 45€

# BULLES

Crémant du Jura Brut – *Caveau des Byards* \_\_\_\_\_ 39€  
Champagne - Brut – *la Grande Cuvée – Moutard* \_\_\_\_\_ 59€  
Champagne - Blanc de Blanc – *Lacule – 2 Vallées* \_\_\_\_\_ 65€  
Champagne – Brut Reserve – *Billecart Salmon* \_\_\_\_\_ 95€

COCKTAILS SOCIAL CLUB

# VILLA MIKO

## BIÈRES

### PRESSION

25cl / 50cl

Bière Blonde VM 5,5%	_____	4€ / 7,5€
Bière Blanche VM 5%	_____	4€ / 7,5€
Bière IPA VM 5,5%	_____	5€ / 8,5€
Bière Ambrée VM 6%	_____	5,5€ / 9€

### BOUTEILLES

33cl

Bière 0 Alcool VM	_____	5€
Pietra Limoncella 6%	_____	6€
White Rabbit Sainté Cru 5%	_____	7€
Griottine Rouget de l'Isle 5%	_____	7€
Anosteke Blonde 8%	_____	8€

**COCKTAILS SOCIAL CLUB**

# VILLA MIKO

## SOFTS

Perrier 33cl _____	4€
Eau Gazeuse Velleminfroy 1L _____	6€
Eau Plate Velleminfroy 1L _____	5€
Mortuacienne Cola / Nature / Mandarine 33cl _____	4€
Ginger beer 20cl _____	4€
Tonic 20cl _____	4€
Soda pamplemousse 20cl _____	4€
Thé Glacé du Moment _____	4,5€
Jus de Fruits – Sautter Pom’Or 25cl _____	5,5€
Abricot – Tomate – Pomme Fruits Rouge – Pomme	

## CHAUDS

Expresso _____	1,8€
Allongé _____	2€
Double Espresso _____	3,6€
Cappuccino _____	4,2€
Thé, demander notre sélection à votre serveur(se) _____	4€

**COCKTAILS SOCIAL CLUB**

# SPIRITUEUX



# ET AUTRES

## VODKA

La blanche Retha	8€
Crystal Head	10€

## GIN

Citadelle	8€
Fords	8€
Oceanic gin Retha	8€
Roku Suntory	8€
Orée Sauvage - Distillerie des Hautes Terres	8€
Sab's gin	9€
Dry gin Koval	10€
Engine	10€
Mare méditerranéen	10€
The Botanist	12€
Plymouth navy gin	12€
Barreled gin Koval	12€
Monkey 47	18€

**COCKTAILS SOCIAL CLUB**

# WHISKIEY

Slane triple cask – Irlande	7€
Dunville's 1808 – Irlande	8€
The Quiet man 8 ans single malt – Irlande	9€
Dunville's Three crowns peated – Irlande	11€
Nikka coffey grain – Japon	11€
Black Bull Peated edition – Ecosse	8€
Black Bull 12 ans – Ecosse	9€
Laphroaig 10 ans – Ecosse	12€
Woodford reserve bourbon – Etats-Unis	8€
Woodford reserve rye – Etats-Unis	9€
Koval millet whiskey – Etats-Unis	12€
Koval rye whiskey – Etats-Unis	13€
Famille moutarde single malt – France	12€
Famille moutarde whisky single malt – France	20€

# RHUM

Monymusk Classic Gold Blue 5 ans	8 €
Great white Compagnie des Indes	7 €
Jamaican Compagnie des Indes	9 €
Pacifica Compagnie des Indes	12 €
El Dorado 8 ans	9 €
El Dorado 12 ans	11 €
Long pond ITP-15 special edition	35 €
Ron Diplomatico	11 €

**COCKTAILS SOCIAL CLUB**

## AGAVE

Tequila blanco topanito	7€
Tequila el Jimador reposado	9€
Tequila Calle 23 añejo	14€
Mezcal Nuestra soledad valles	9€
Mezcal del Maguey Vida	13€

## ARMAGNAC

Castarède VSOP	14€
Castarède hors d'âge 20 ans	20€

## COGNAC

Braastad Alligator Char #4	9€
Braastad XO Superior	21€

## MARC ET FINE

FINE hors d'âge Reyon	16€
Marc hors d'âge Reyon	16€
Marc de Bourgogn Jean-Marie Fourrier 10 ans	40€

## CALVADOS

Calvados de la Flaguerie Fine 2 ans \_\_\_\_\_ 8€

Calvados Hors d'age Lelouvier \_\_\_\_\_ 12€

## VIN MUTE ET AROMATISE

Sandeman porto rouge \_\_\_\_\_ 6€

Sandeman porto blanc \_\_\_\_\_ 6€

La Quintinye vermouth blanc \_\_\_\_\_ 6€

La Quintinye Vermouth rouge \_\_\_\_\_ 6€

La Quintinye vermouth dry \_\_\_\_\_ 6€

Lillet blanc \_\_\_\_\_ 6€

Lillet rose \_\_\_\_\_ 6€

Lillet rouge \_\_\_\_\_ 6€

## ANISE (CEL)

Anisé vieux pontarlier sec \_\_\_\_\_ 2,50€

Absinthe du haut Doubs Marquet Champreux \_\_\_\_\_ 7€

**COCKTAILS SOCIAL CLUB**

The background is a vibrant orange-red color. It is decorated with several large, overlapping, abstract shapes in cream, blue, and orange. These shapes are scattered across the page, creating a dynamic and modern aesthetic. The shapes include circles, semi-circles, and irregular organic forms.

# VILLA MIKO

COCKTAILS SOCIAL CLUB