SEEKLO
Indian GrillBar

SPRING COCKTAILS

Spring in France is a time of renewal, where landscapes transform, and nature awakens. This menu takes you on a sensory voyage through four regions, each represented by a signature spring ingredient. From the crisp and tangy north to the floral warmth of the south, the wild greenery of the east, and the rich sweetness of the west, each cocktail tells a story of its land, its traditions, and the changing season.

En France, le printemps est une période de renouveau, où les paysages se transforment et la nature s'éveille. Ce menu vous emmène dans un voyage sensoriel à travers quatre régions, chacune représentée par un ingrédient caractéristique du printemps. Du nord croquant et acidulé à la chaleur florale du sud, en passant par la verdure sauvage de l'est et la riche douceur de l'ouest, chaque cocktail raconte l'histoire de sa terre, de ses traditions et du changement de saison.

UN REMERCIEMENT SPÉCIAL À

WOODFORD RESERVE®

CHAMBORD
BLACK × RASPBERRY × LIQUEUR

BARB
(RHUBARBE | NORD DE LA FRANCE) € 15

Alors que l'hiver s'efface, le nord s'éveille sous une brise matinale fraîche et perlée de rosée. Les premières tiges de rhubarbe percent le sol, leurs teintes rosées annonçant l'arrivée des beaux jours. Ce cocktail incarne ce premier souffle de printemps, alliant fraîcheur acidulée et élégance raffinée.

• Style: Crisp Milk Punch
• Ingrédients: Gin, Vermouth sec, Jus de rhubarbe, Jus de citron, Bitters à la rhubarbe
• Garniture: Un délicat ruban de rhubarbe déshydratée, évoquant la brume matinale au-dessus des champs de Normandie.

MISTRAL
(LAVANDE | SUD DE LA FRANCE) € 15

Dans le sud, le printemps s'épanouit pleinement. L'air embaume la lavande sauvage, chauffée par le soleil et portée par le célèbre vent du Mistral. Ce cocktail capture l'élégance et la sérénité de la Provence, où le temps s'étire sous des champs violets baignés de lumière dorée.

• Style: Soyeux et aromatique
• Ingrédients: Gin, Bitter Bianco, Vermouth sec, Crème de violette, Jus de yuzu, Eau, Blanc d'oeuf, Bitters à l'orange
• Garniture: Servi dans une coupe, brumisé avec de l'essence de lavande, et orné de fleurs fraîches du jour, évoquant la vie au gré d'une brise provençale.

FORÊT
(ORTIE | EST DE LA FRANCE) € 15

Dans les forêts d'Alsace et du Jura, la nature reprend vie sous les averses printanières. L'ortie, souvent méconnue, est un trésor caché : terreuse, verte, pleine de vitalité. Ce cocktail rend hommage à cet éveil sauvage, la gorgée de cette soupe d'orties, où la nature s'impose avec fraîcheur et mystère.

• Style: Herbacé et vert
• Ingrédients: Woodford Reserve, Sommités d'ortie, Acide citrique, Gingembre sauvage, Agave, Citron
• Garniture: Crackers avec fromage à la crème et ciboulette, l'accompagnement parfait pour la soupe.

VILLAGE
(CERISES | OUEST DE LA FRANCE-PAYS BASUE) € 15

Dans les collines du Pays Basque, les cerisiers d'Itxassou s'animent, leurs fruits pourpres mûrissant sous la brise atlantique. Ce cocktail est un hommage à la richesse des traditions basques, où la culture de la cerise perdure depuis des siècles. Une boisson profonde, pleine de caractère et teintée de nostalgie, comme une histoire ancienne transmise de génération en génération.

• Style: Riche et velouté (une variation du Manhattan ou de l'Old Fashioned)
• Ingrédients: Armagnac infusé à la cerise, Patxaran basque, Chambord, Carpano Antica Formula, Bitters au thé noir et au cacao, Absinthe
• Garniture: Une cerise d'Itxassou flambée, telle un joyau des collines basques.