

HAPPY HOUR

DU MERCREDI AU SAMEDI
17H À 19H

Des prix canons pour démarrer
l'Apéro en beauté!



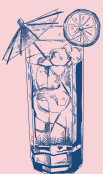
FROZEN COCKTAIL (20CL) 8€

FROZEN MOCKTAIL (20CL) 6€

THÉ GLACÉ MAISON (20CL) 3€

GIN TONIC 6€

APÉROL SPRITZ 6€



CAMPARI SPRITZ 6€

SARTI SPRITZ 6€

MOSCOW MULE 6€

LONDON MULE 6€

LILLET TONIC 6€

ANCRE PILS / PICON (50CL) 4€



MONACO / PANACHÉ (50CL) 4€

GALLIA WEISS & VERSA (50CL) 6€

GALLIA WEST IPA (50CL) 7€



VERRE DE VIN (12CL) 4€

BLANC / ROUGE / ROSÉ
Uniquement sur les vins du Languedoc

FROZEN COCKTAILS

Découvrez notre **granité du moment**,
fait-maison, ultra rafraîchissant,
en version avec & sans alcool



VERSION COCKTAIL (20CL) 12€
Spiritueux au choix:
Gin / Rhum / Tequila / Vodka



VERSION MOCKTAIL (20CL) 8€
Sans alcool

*Voyez la vie en rose,
& les flamants en bleu !*

INFOS &
RÉSERVATIONS
www.blue-flamingo.fr

SOFTS & EAUX

COCA-COLA (33CL) 4€

COCA-COLA ZÉRO 4€

SCHWEPPE TONIC (25CL) 4€

SCHWEPPE HIBISCUS (20CL) 5€

JUS D'ANANAS (20CL) 4€

JUS D'ORANGE (20CL) 4€

JUS DE TOMATE BIO (20CL) 4,50€

SIROP MONIN (20CL) 4€
Grenadine, Menthe, Citron,
Fruit de la Passion

EAU PLATE OU PÉTILLANTE (75CL) 4€
Eau microfiltrée sur place,
zéro transport, 100% fraîcheur

VERRE D'EAU PÉTILLANTE (30CL) 2€
Eau microfiltrée & rondelle de citron

ESPRESSO / ALLONGÉ MOKXA* 2,50€

DOUBLE ESPRESSO MOKXA* 4,50€

THÉ / INFUSION BIO
LES JARDINS DE GAÏA* 4,50€

*Nous ne servons plus de
boissons chaudes après 20h



Cocktails, Tapas & Happy Vibes

BAR ROOFTOP

COCKTAILS SIGNATURES

FROZEN COCKTAIL (20CL) 12€

Demandez quelle est la création granitée du moment ou laissez-vous surprendre !

BLUE FLAMINGO (12CL) 12€

Rhum blanc 3 Rivières / Rhum 3 Rivières ambré / Liqueur curaçao / Sirop tonka fait-maison / Citron vert

YELLOW SUBMARINE (13CL) 12€

Rhum 3 Rivières ambré / Liqueur de Vanille / Purée de fruit de la passion / Pop-corn

DRÔLE D'OISEAU (20CL) 12€

Gin Bulldog / Sirop tonka fait-maison / Schweppes Sélection fleur d'hibiscus / Citron vert

FROM ELSASS WITH LOVE (18CL) 12€

Eau de vie Framboise d'Alsace / Sirop de pamplemousse rose / Ginger Beer / Citron vert

SPICY MARGARITA (12CL) 12€

Tequila / Triple sec / Cordial Labdanum / Liqueur piment chipotle Humo / Citron vert

TRANQUILLE BASILE (12CL) 12€

Gin Bulldog / Sirop de basilic frais fait-maison / Cordial Vétiver / Citron vert

EL RITUAL (12CL) 12€

Mezcal / Tequila / Ananas / Cordial Palo Santo / Citron vert / Selfumé

BERRY BLOSSOM (20CL) 12€

Sarti Rosa / Vodka / Purée de Framboise / Sirop de fleur de sureau / Citron vert

CLASSIQUES

MOJITO 10€ HUGO 10€

GIN TONIC 9€ LILLET TONIC 9€

MOSCOW MULE 9€ LONDON MULE 9€

APÉROL SPRITZ 9€ CAMPARI SPRITZ 9€

SARTI SPRITZ 9€ CUBA LIBRE 9€

NEGRONI 10€ CAÏPİRINA 9€

CRÉATIONS SANS ALCOOL

FROZEN MOCKTAIL (20CL) 8€

Demandez quelle est la création granitée du moment ou laissez-vous surprendre !

JARDIN PROVENÇAL (20CL) 8€

Purée d'abricot / Romarin / Tonic basilic / Citron vert

ISPAHAN (20CL) 8€

Purée de litchi / Purée de framboise / Rose / Citron vert

VIRGIN MOJITO (20CL) 8€

Citron vert / Feuilles de menthe / Sucre de canne / Eau pétillante

THÉ GLACÉ MAISON (20CL) 4,50€

Thé Bio Les Jardins de Gaïa infusé à froid, très peu sucré, délicieusement parfumé & rafraîchissant

VINS & BULLES



12cl



75cl

BLANC

LANGUEDOC 6€ 35€

Domaine Chartreux - Fruité & aromatique

BOURGOGNE 10€ 59€

Viré Clessé - Chardonnay sec & minéral

ROSÉ

LANGUEDOC 6€ 35€

Domaine Chartreux - Fruité & Gourmand

CÔTES DE PROVENCE 8€ 47€

Studio by Miraval - Frais & minéral

ROUGE

LANGUEDOC 6€ 35€

Châmasutra - Fruité & tanins légers

VALLEE DURHÔNE 7€ 41€

Côtes du Rhône - Corsé & intense

BULLES

CRÉMANT D'ALSACE 8€ 47€

Domaine Charles Frey - Cuvée Brut Nature

CHAMPAGNE 12€ 69€

Brochet Huat - Cuvée Réserve

BIÈRES



25CL



50CL

ANCRE PILS 4€ 7€

Blonde au caractère Alsacien !

MONACO / PICON / PANACHÉ 4€ 7€

GALLIA WEISS & VERSA 5€ 9€

Blanche rafraîchissante, céréalière & fruitée

GALLIA WEST IPA 5€ 9€

Houblons bien présents & notes exotiques

TAPAS

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE 20€

Nos coups de coeur : Prosciutto truffé / Culatta / Coppa / Spinata picante / Sorfumé

ASSORTIMENT DE FROMAGES 17€

Sélection des Fromages de Mathieu - Artisan Maître Fromager / Confiture artisanale de chez Mes Mets dans les Orties & fruits secs

TRIO APÉRO 14€

Guacamole / Olives de Kalamata / Nuts crispy maison / Nachos

DEMI FUET IBÉRIQUE 6€

Saucisson sec & parfumé
LA star de l'apéro !

LA BURRATA 10€

Roquette, tomates confites, huile d'olive & basilic

PULLED CHICKEN 12€

Hot dog à l'effiloché de volaille, pain brioché, mayonnaise aux épices cajun & oignons crispy

CARPACCIO DE BOEUF 12€

Copeaux de parmesan, pignons de pin et roquette

MALICETTES SAUMON 12€

3 mini malicettes garnies de saumon fumé et cream cheese citronné

FRITES DE PATATE DOUCE 6€

GLACES & SORBETS 9€

Glaces du Lac à Marlenheim - Artisan Glacier
3 boules au choix : Vanille / Chocolat / Café / Framboise / Mangue / Citron

DÉCOUVREZ NOS
HAPPY HOUR