

MENU BAR

Mei Ho
Et l'équipe du LAZ'
Vous souhaitent la
Bienvenue et vous
Présentent leurs
Cocktails et spécialités

17H-00h00

Les Heures Heureuses
De 17H à 20H00
Cocktails Intemporels-8
Cocktails Signature-10
Cocktails Sans Alcool-7

LAZ'

HOTEL SPA URBAIN

LES INTEMPORELS - 10

LE MOJITO

Rhum blanc - Menthe - Citron vert - Sucre de canne

LE BLOODY MARY

Vodka - Jus de tomate noir de crimée - Epices - Celerie

LA MARGARITA

Citron - Cointreau - Tequila

LE GIN TONIC

Gin - Tonic

LE MANHATTAN

Whisky - Vermouth - Angostura

LE MAI TAI

Rhum brun - Citron vert - Sirop d'orgeat - Cointreau

NOS COCKTAILS SIGNATURE

LAZ' STYLE ! - 12

LE LAZ'

Calvados Sirop de sésame noir - Crème de chocolat blanc

FRENCH CAN CAN

Rhum brun - Sirop de thé Chaï - Nectar de cerise griotte - Crème de Jasmin

LES FOLIES

Rhum brun - Mûres - Sirop de piment - Citron vert - Coriandre

FRAGRANCE

Gin - Sirop de thym - Citron vert - Mûres - Nectar d'abricot - Huiles essentielles de fleurs (rose, lavande, mélisse)

LA VIE ROMANTIQUE

Cointreau - Citron vert - Sirop de rose - Infusion de gingembre - Vanille

SHEHERAZADE

Cognac - Kumquats - Jujube - Thé Pu-err - Ginger beer

PRINTEMPS

Vodka - Sirop de citronnelle - Amaretto - Gingembre - Limonade

COCKTAILS

SANS ALCOOL - 8

L'ARTISTE

Jus de pomme - Sirop de thé Chaï - Concombre - Ginger ale

LE TIVOLI

Jus de citron vert - Sirop de thé Matcha - Citron vert - Vanille

MISTINGUETT

Jus de pamplemousse - Sirop de rose - Citron

BLUE LADY

Myrtilles - Sirop de thé Chaï - Crème de tonka

“Tous nos sirops et infusions sont fait maison par nos soins”

COCKTAILS

ANISÉS

PASTIS FERRONI - 8
ABSINTHE LA FEE - 12

ARMAGNAC, COGNAC ET CALVADOS

COGNAC

Château Montifaud XO Silver - 18
Château Montifaud 50 ans d'âge - 22
Pierre Ferrand réserve - 18

ARMAGNAC

Clos Martin VSOP 8 ans - 12

CALVADOS

Christian Drouin selection AOC- 8
Christian Drouin XO - 15

RHUM

MANA'O - 14
Origine Tahiti

FERRONI TASTY OVERPROOF - 14
Origine Marseille

FERRONI LA DAME JEANNE - 12
Origine Marseille

FERRONI BRUT DE FUT JAMAÏQUE - 13
Origine Marseille

SAVANNA GRAND AROME LONTAN - 12
Origine La Réunion

APÉRITIFS

VODKA

RHETA - 12

Origine Ile de Ré

DISTILLERIE DE PARIS - 12

Origine Paris

PYLA - 10

Origine Bordeaux

FAIR QUINOA - 10

Origine Poitou Charentes

WHISKY

BASTILLE 1789 SINGLE MALT - 11

Origine Charentes

G.ROZELIEURES SINGLE MALT BLEU - 13

Origine Lorraine

FERRONI ROOF RYE - 13

Origine Marseille

ARMORIK SINGLE MALT - 13

Origine Bretagne

EDDU SILVER - 13

Origine Bretagne

APÉRITIFS

EAUX DE VIE / LIQUEURS

COINTREAU - 6

SUZE - 6

GRAND MARNIER - 7

CHATREUSE VERTE - 7

AMARETTO DI SARONNO - 6

ST GERMAIN - 7

GIN

LORD OF BARBES - 13

Origine Paris

DIPLOME DRY GIN - 10

Origine Dijon

OSMOZ - 13

Origine Cognac

RHETA - 13

Origine Ile de Ré

ET POUR COMPLÉTER

VERMOUTHS - 6

DOLIN BL ANC DOLIN ROUGE

DOLIN DRY

BONAL

CASA MARTELETTI

APÉRITIFS

VINS & CHAMPAGNES

VINS ROUGES

LA CROIX DES MOINES

Lalande de pomerol - 2014
75cl - 44€ 12cl - 8€

LES LONGEROIES

Domaine Bernard Coillot Marsannay 2014
75cl - 65€ 12cl - 12€

LES SORCIERES

Domaine du Clos des Fées Côtes du Roussillon-2015
75cl - 44€ 12cl - 8€

VINS ROSÉ

LES JOLIES FILLES

AOC Côte de Provence 2016
75cl - 32€ 12cl - 6€

VINS BLANCS

TROCARD

Bordeaux - 2011
75cl - 26€ 12cl - 5€

PETIT FUME

Domaine Michel Redde et Fils Pouilly fumé - 2016
75cl - 44€ 12cl - 8€

PINOT BLANC AUXERROIS

Domaine Henry Fuchs 2015
75cl - 32€ 12cl - 6€

VINS

LA DECOUVERTE ETRANGERE DU MOIS

BOZETO EXOPTO

Rioja - 2016
75cl - 38€ 12cl - 7€

CHAMPAGNES

J.CHARPENTIER BRUT

75cl - 55€ -50cl - 27€ 12cl - 15€

J.CHARPENTIER ROSE

75cl - 60€ 12cl - 16€

POL ROGER BRUT

70cl - 75€ 12cl - 18€

RENE VAZART BLANC DE BLANCS 2005

75cl - 80€

VINS

NOS BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES - 7

LA PARISIENNE

LA BRUNE

Bière de dégustation ronde et capiteuse aux arômes maltés de café

LE TITI PARISIEN I.P.A

Bière de dégustation complexe et généreuse, avec des arômes maltés et brioches qui enrobent délicatement l'amertume

LA PARISIENNE LIBEREE

Bière de dégustation légère et désaltérante, aux arômes houblonnés et floraux avec une amertume subtile

LA DISTRIKT

LA GROOVY

Une bière à 5.1% finement houblonnée, à l'amertume légère en fin de bouche, aux arômes floraux, le tout bien équilibré par d'agréable notes de malt

LA FUNKY I.P.A

Une bière à 6.2%, généreusement houblonnée, Dry Hopping aux 3 houblons, aux saveurs agrumes pamplemousse et notes résineuses

CLASH

Bière triple à 9%, généreusement maltée

LA PIETRA

Bière blonde brassée à partir d'un mélange de malts sélectionnés et d'un mélange de farine de châtaigne Corse

SODAS - 5

COCA COLA A
COCA COLA ZERO
TONIC
GINGER ALE
GINGER BEER
LIMONADE ARTISANALE

EAUX - 5

OREZZA
ST GEORGES

JUS DE FRUITS - 6

JUS DE POMME (frais)
JUS D'ORANGE (frais)
JUS DE PAMPLEMOUSSE (frais)

ALAIN MILLIAT

POIRE
MANGUE
TOMATE
FRAMBOISE
ABRICOT

SOFT

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO - 2

DÉCAFÉINÉ - 2

DOUBLE EXPRESSO - 4

CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO - 4

CHOCOLAT CHAUD - 4

THE ET INFUSIONS - 5

THE DAMMANN FRÈRES

VERT BALI

CEYLAN

MENTHE TOUAREG

FRUITS ROUGES

INFUSIONS PASCAL HAMOUR

TILLEUL OFFICINAL

BIO CAMOMILLE BIO

VERVEINE MENTHE BIO

SOFT

NOS PLANCHES - 15

LA MIXTE

Assortiment de fromages et charcuterie de nos régions

LA CHEESY

Assortiment de fromages de nos régions

LA CHARCUT'

Assortiment de charcuterie de nos régions

TAPAS SUR LE POUCE

GUACALAZ - 7

RILLETES D'ESTURGEON FUME - 9

RILLETES D'ESTURGEON YUZU - 9

TARAMA AU CAVIAR - 14

CAVIAR D'AQUITAINE (30g) - 45€

UNE PETITE FAIM?

CONTENANCES PRIX ET TAXES

APERITIFS - 8CL

AMERS - 6CL

ALCOOLS - 5CL

COCKTAILS SORT DRINK - 7/9CL

COCKTAILS LONG DRINK - 9/11CL

BIERES , SODAS - 33CL

JUS DE FRUITS - 33CL

VINS - 12CL

CHAMPAGNE - 12CL

**PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES ET SERVICE
INCLUS**