

# Cocktails classiques



**B A R U M**

COCKTAIL BAR

**PARTAGEZ VOS PLUS  
BELLES PHOTOS DE  
COCKTAILS**



**RETROUVEZ-NOUS  
SUR INSTAGRAM**

**@ZUCCA\_BARUM**

## LES MOJITOS

De 10 à 15 cl

### **Classique/Fraise/Passion 14€**

Rhum Bacardi, sirop de sucre, menthe, citron vert, perrier

*Bacardi rhum, sugar sirup, fresh mint, lime, soda water (classic, strawberry or passion fruit)*

### **Royal Classique/Fraise/Passion 16€**

Champagne Nicolas Feuillatte, Rhum Bacardi, sirop de sucre, menthe, citron vert

*Champagne, Bacardi rhum, sugar sirup, fresh mint, lime, (classic, strawberry or passion fruit)*

## LES MULES

### **MOSCOW MULE 14€**

Vodka Stolichnaia, citron vert, Schweppes Selection ginger beer

*Vodka Stolichnaia, lime, ginger beer*

### **JAMAICAN MULE 15€**

Rhum Appleton, citron vert, Schweppes Selection ginger beer

*Rhum Appleton, lime, ginger beer*

### **LONDON MULE 14€**

Gin Beefeater, citron vert, Schweppes Selection ginger beer

*Gin Beefeater, lime, ginger beer*

## LES SPRITZ

14€

### **APEROL SPRITZ**

Apérol, Prosecco, eau pétillante

*Apérol, Prosecco, soda water*

### **FIORANTE SPRITZ**

Fiorente, Prosecco, eau pétillante

*Fiorente, Prosecco, soda water*

### **CAMPARI SPRITZ**

Campari, Prosecco, eau pétillante

*Campari, Prosecco, soda water*

### **LIMONCELLO SPRITZ**

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

*Limoncello, Prosecco, soda water*

# Softs Drinks



## EAUX MINERALES MINERAL WATER

Evian, Badoit	50 CL	75 CL
San Pellegrino	4,50 €	6 €

## SODAS

Coca, Coca Zéro, Perrier	33 CL	5 €
Schweppes Selection : Tonic, Ginger beer, Ginger ale ou Pomelo	20 CL	5 €
Lipton Ice-Tea, Orangina	25 CL	4,80 €
Limonade, Diabolo	33 CL	5 €
Sirop à l'eau / Syrup with mineral water	33 CL	5 €

## JUS DE FRUITS ZUEGG 25 CL FRUITS JUICE ZUEGG

Pomme, Abricot, Fraise, Ananas,  
Tomate, Poire, Orange, Pêche  
*Apple, Apricot, Strawberry, Pineapple,  
Tomato, Pear, Orange, Peach*

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, Espresso, Noisette <i>Ristretto, Espresso, Macchiato</i>	2,50 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2,60 €
Cappuccino, café latte <i>Cappuccino, latte coffee</i>	4,50 €
Double espresso <i>Double espresso</i>	5 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,50 €
Thés et infusions <i>Teas &amp; Infusions</i>	5 €



# Cocktails classiques



De 10 à 15 cl

## AMERICANO

14€

Campari, Martini bitter, Perrier, bitter chocolat  
*Campari, bitter martini, soda water, Chocolate bitter*

## BLOODY MARY

15€

Vodka Wyborowa infusée aux Jalapenos  
« maison », jus de tomate, sel de céleri, sauce  
Worcestershire  
*Homemade jalapenos infused vodka, tomato juice, celery salt, worcester sauce, tabasco*

## NEGRONI SOUR

15€

Gin Beefeater, campari infusé au café, martini  
bitter, blanc d'œuf  
*Beefeater gin, campari coffee infused, bitter martini, eggwhite*

## PEACHY BARUM

17€

Purée de fraise, jus de pêche, sirop de  
falernum Monin, Champagne Nicolas Feuillatte  
*Strawberry, peach juice, falernum syrup,  
Champagne Nicolas Feuillatte*

## ITALICUS SPRITZ

16€

Italicus, Prosecco Sartoni, Perrier, saumure d'olive  
*Italicus, Prosecco, soda water, olive brine*

## PALOMA TWIST

16€

Tequila El Jimadore Reposado, Rhum Appleton  
signature, citron vert, sirop de sucre, jus de  
pamplemousse frais, ananas  
*Tequila, Appleton signature rum, lime juice,  
sugar sirup, grapefruit juice, pineapple juice*

## PENICILLIN

22€

Whisky Monkey Shoulder et Laphroaig, sirop  
de miel, jus de citron, gingembre – fumé au  
bois de cerisier  
*Monkey shoulder blended whisky and  
Laphroaig whisky, honey sirup, lemon  
juice and cherry wood smoked ginger*

## DIRTY MARTINI

16 €

Gin Citadelle, Noilly Prat, saumure d'olive  
*Citadelle gin, noilly prat, olive brine*





# Cocktails Revisités

De 7 à 12 cl

## **PORNSTAR MARTINI** 18 €

Vodka infusée à la vanille de Madagascar, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, fruit de la passion + 1 shooter de Champagne Nicolas Feuillatte

*Madagascar vanilla infused vodka, passion fruit liquor, vanilla syrup, lime juice, fresh passion fruit + 1 shooter of Champagne*

## **MEZCAL EXPRESSO MARTINI** 17 €

Mezcal del Maguey, Kahlúa, espresso, sirop de sucre

*Mezcal, Kahlúa coffee liquor, espresso and sugar syrup*

## **APPLE SKY** 16 €

Whisky Jack Daniel's, jus de citron jaune, sirop de cannelle, jus de pomme

*Jack daniel's whisky, lime juice, cinnamon syrup, apple juice*

## **LITCHEE SPRITZ** 16 €

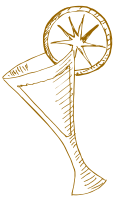
Chardonnay, sirop de framboise, liqueur de litchee Soho, cidre Ninkasi, jus de litchee

*Chardonnay, raspberry syrup, litchee liquor, ninkasi cider, litchee juice*

## **BEACHCOMBER** 17 €

Rhum cannes brûlés 3 Rivières, jus de citron vert, Triple sec, liqueur marasquin

*Cannes brûlés 3 Rivières rhum, lime juice, triple sec, maraschino liquor*



# Mocktails

## **PINK LONDON**

Céder's (Gin sans alcool), sirop d'orgeat, concombre, jus de cranberry, jus de citron jaune, Schweppes Selection tonic Hibiscus

*Céder's (Gin alcohol free), orgeat syrup, cucumber, cranberry juice, lemon juice, Schweppes Selection Tonic Hibiscus*

## **COCONUT BERRY**

Purée de coco, jus de fraise, jus de citron jaune, sirop de falernum

*Coconut purée, strawberry juice, lemon juice, falernum syrup*



# Whiskies

4 CL

## **SINGLE MALT**

Glenmorrangie 10 ans – Ecosse 13 €

Laphroaig 10 ans – Islay Island 18 €

Lagavulin 16 ans – Islay Island 22 €

Yamazaki 12 ans – Japon 28 €

## **BLENDED WHISKEY**

Chivas 12 ans - Ecosse 14 €

Chivas 18 ans - Ecosse 22 €

Johnny Walker Red – Ecosse 10 €

Naked Malt – Ecosse 18 €

Hibiki Harmony – Japon 24 €

Nikka from the Barrel – Japon 16 €

## **LES FRANÇAIS**

Alfred Giraud - Voyage (vieillit en fût de Sauternes) 28 €

Alfred Giraud - Harmonie (vieillit en fût de cognac) 32 €

## **AMERICAN – RYE – BOURBON**

Jack Daniel's 11 €

Maker's Mark 12 €

Blanton's Original 18 €

Woodford Reserve Double Oaked 20 €

# Digestifs

6 CL

## **LIQUEURS**

Baileys, Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier  
Get 27, Get 31, Limoncello, Kahlua, Amaretto 10 €

4 CL

Chartreuse jaune ou verte 12 €

## **COGNACS – ARMAGNAC – CALVADOS**

Cognac Hennessy VS 16 €

Cognac Merlet VSOP 17 €

Cognac Courvoisier XO 28 €

Cognac Hennessy XO 35 €

Bas-Armagnac Château Laubade VSOP 25 €

Armagnac Janneau 18 €

Calvados Christian Drouin XO – Pays d'Auge 30 €

## **EAUX DE VIE**

Framboise, poire ou mirabelle, Grappa 11 €

Vieux Marc de Bourgogne 15 €

Pisco 17 €



# Alcools forts

## RHUMS

Bacardi Carta Oro ou Carta Blanca – Porto Rico	10 €
Trois Rivières Cannes Brulées - Martinique	15 €
Appleton Estate Signature – Jamaïque	13 €
Diplomatico – Venezuela	15 €
La Hechicera - Colombie	17 €
Zacapa - Guatemala	18 €
Appleton Estate Rare Cask – Jamaïque	15 €
+ Soda / jus	+ 3 €

## VODKAS

Wyborowa – Pologne	10 €
Ketel one – Pays Bas	14 €
Stolichnaïa – Russie	12 €
Grey Goose – France	15 €
Belvédère – Pologne	14 €
L'Orbe Caviar Vodka - Pologne	30 €
+ Soda / Perrier / Jus	+ 3 €

## GINs

Beefeater – Londres	10 €
Hendrick's – Ecosse	14 €
Roku – Japon	14 €
Ginissime – Lyon	16 €
Christian Drouin Pira – France	16 €
Citadelle - France	15 €
Ki No Bi Sei Kyoto - Japon	28 €
Monkey 47 – Allemagne	17 €
+ Schweppes Selection:	+ 3 €
<i>Original, Ginger beer, Ginger Ale, Hisbiscus ou Pomelo</i>	

## TEQUILAS – CACHACA - MEZCAL

Cachaca Leblòn	12 €
El Jimadore blanco	10 €
El Jimadore Reposado	13 €
Patròn Silver	18 €
Mezcal Del Maguey Vida	13 €

# Cocktails Signatures

De 8 à 10 cl

## OLD FASHIONED WOODFORD

22 €

Woodford Réserve Double Oaked, sucre de canne, angostura bitter, cerise amarena  
*Woodford reserve, canne sugar, angostura bitter, amarena cherries*

## ABC NEGRONI

18 €

Gin Christian Drouin Pira, Liqueur ABC, Lillet blanc  
*Christian Drouin pira gin, ABC liquor, white martini*

## CHOCO TINI

19 €

Vodka Belvédère, Amaretto, chocolat chaud, liqueur de chocolat chopin, sirop de sucre de canne, praline rose  
*Belvedere vodka, amaretto, coffee liquor, sugar syrup, chocolate liquor, pink pralyn*

## FRENCH TWIST

17 €

Cognac Le Palin, triple sec, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, perrier  
*Palin cognac, triple sec, sugar syrup, lime juice, soda water*

## PRALYN

18 €

Gin Ginissime, sirop de praline maison, jus de citron jaune, jus de cranberry, liqueur de framboise, blanc d'œuf  
*Ginissime Gin, homemade praline syrup, lime juice, cranberry juice, raspberry liquor, eggwhite*



# Moctails

11 € 18 cl

## RASPBERRY COOLER

Purée de framboise, jus de citron jaune, jus de litchi, menthe fraîche  
*Raspberry, lime juice, lychee juice, fresh mint*

## CRODINO SPRITZ

Crodino bitter, Perrier  
*Crodino bitter, soda water*



# Vins & Champagnes

## BLANCS / WHITE

	12 CL	75 CL	150 CL
Côte de Gascogne IGP, « Uby Byo », <i>Domaine Uby (BIO)</i>	8 €	47 €	
Côtes du Rhône AOC, « Le grand veneur », <i>Domaine Alain Jaume (BIO)</i>	9 €	50 €	
Bourgogne Chardonnay VDF, « Les Cotilles », <i>Domaine Roux</i>	9,5 €	55 €	
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », <i>Domaine Jaboulet Ainé</i>	12 €	68 €	

## ROUGES / RED

Côtes du Rhône, « Le Grand Veneur », <i>Domaine Alain Jaume</i>	9 €	50 €	
Côtes de Brouilly AOC, « Réserve », <i>Château des Ravatys, Famille Lavorel</i>	9,5 €	56 €	
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », <i>Domaine Jaboulet Ainé</i>	12 €	68 €	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC, « Les Petites Corvées » <i>Domaine Aegerter</i>	14 €	84 €	

## ROSÉS / ROSE

Château Ste Marguerite, Cru classé, « Symphonie »	10 €	60 €	
---	------	------	--

## CHAMPAGNES BRUTS

Ruinart Brut	18 €	108 €	
Deutz		140 €	
Veuve Clicquot		150 €	
Ruinart « Blanc de blancs »		200 €	400 €
Krug		300 €	

## CHAMPAGNES ROSÉS

Mercier Brut rosé	20 €	120 €	
Ruinart rosé		180 €	
Deutz rosé		160 €	
Veuve Clicquot rosé		170 €	

# Bières

## EN BOUTEILLE – BOTTLED

	33 CL
Desperados	6 €
Mont Blanc Blanche	6 €
Mont Blanc IPA	6 €
Heineken sans alcool	6 €
Cidre NINKASI Dry Hoppé	6 €

## PRESSIONS – ON DRAFT

	25 CL	50 CL
Heineken	5 €	8 €
Affligem	6 €	9 €
Picon bière	6 €	9 €
Monaco, Panaché	5 €	8 €

# Apéritifs

	6 CL
Campari / Suze	
Porto blanc / rouge	7 €
Martini Bianco / Rosso / Rosato	
Lillet blanc / rouge	
	2,5 CL
Ricard	4 €
Pastis 51	4 €



















Carte snack servie de 15h00 à 22h30

# Grignotages et tapas en Italie

A partager... ou pas !

To share... or not !

- |  |   |
|--|---|
|       | <b>Burrata e pesto Rosso, focaccia croustillante et spianata piccante</b> <b>14€</b><br><i>Cremay buratta and pesto rosso, crispy focaccia and spianata piccante</i>                                    |
|   | <b>Beignets de fleurs de courgette, sauce des canuts</b> <b>14€</b><br><i>Zucchini flower fritters, whipped seasoned soft cheese</i>  |
|   | <b>Salade César: volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan</b> <b>15€-20€</b><br><i>Caesar salad: romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese</i> |
|   | <b>Planchette de fromages italiens</b> <b>14€</b><br><i>Italian cheeses selection</i>   |
|   | <b>Planchette de charcuteries italiennes</b> <b>14€</b><br><i>Italian cold cuts platter</i>   |
|   | <b>Planche mixte</b> <b>18€</b><br><i>Italian cold cuts and cheeses platter</i>   |
|   | <b>Sans gluten / gluten free</b>  |
|   | <b>épicé / spicy</b>  |
|    | <b>Contient du porc / with pork</b>   |
|   | <b>Végétarien / vegetarian</b>  |

# Sandwiches et burgers



Club sandwich au poulet: pain de mie, poulet, tomate, salade, œuf dur, mayonnaise **14€**

*Chicken club sandwich: sandwich bread, chicken, tomato, salad, hard boiled egg, mayonnaise*

Zucca Burger: Pain brioché, fromage taleggio, tomate, oignons confits, feuilles de romaine, pesto verde, steak haché pur bœuf **15€**

*Zucca burger: bun brioche, taleggio cheese, tomato, confit onions, romain salad, green pesto, beef burger*



Garden burger: Pain brioché, légumes grillés et confits, mozzarella, pesto vert **12€**

*Garden burger: bun brioche, confit and grilled vegetables, mozzarella, green pesto*



Croq'truffe: Pain de mie, jambon blanc et emmental, béchamel à la tartufata **13€**

*Croq' truffe: sandwich bread, ham and emmenthal, tartufatta béchamel*

*Nos sandwiches et burgers sont servis seuls, sans accompagnement*

*Our sandwiches and burgers are served without sides*

Bol de frites – French fries **7€**

Salade verte – Green salad **6€**

Légumes de moment – Vegetables **7€**

## Le coin sucré de Benjamin Point

Tiramisu au café– Coffee tiramisu **9€**

Patchwork de mignardises – Gourmet selection **8€**

Salsa de fruits frais – Fresh fruit salad **8€**

L'ananas en fin carpaccio, jus aux épices, mousse yaourt, streusel amande épicé **9€**

*Pineapple carpaccio, spiced juice, yoghurt mousse, spiced almond streusel biscuit*

La carte des allergènes est disponible au bar – N'hésitez pas à la demander

Food map available at the bar – Feel free to ask for it