



GLOSTER

BAR À COCKTAILS



Shake it!

IT'S OUR GLOSTER

INSTANTS GLOSTER



Work it!

CO
WORKING

DE 13H À 18H

2 Softs + WiFi Haut Débit..... 8€

HAPPY
HOURS

DE 18H À 21H MARDI AU SAMEDI INCLUS

Cocktail Gloster Touch..... 9€

Bouteille de Vin 20€

AFTER
WORK

TOUS LES JEUDIS DE 17H À 22H

2 cocktails Gloster Touch et produits

Super Producteur 22€

GLOSTER TOUCH

Laissez-vous tenter par l'humeur du barman € 11

IT'S MOCKTAIL TOUCH!

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Beatroot (14 cl)

Purée de Framboise, Cordial Betterave, Jus de Cranberry..... 9€

Frais et fruité.

La Pirogue (14 cl)

Sirop de Réglisse, Purée d'Abricot, Purée de Passion, Original Club

Maté..... 9€

Frais et fruité.

Amazone (14 cl)

Piña mix, Thé Earl Grey, Verjus 9€

Agrumes et rond.

Entremet Banane (14 cl)

Jus de Pomme, Purée de Banane, Sirop de Pistache à l'Estragon, Fleur

d'Oranger 9€

Pâtissier et fruité.

Nutty (10 cl)

Lait de Noisette, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron vert, Blanc d'œuf,

Vinaigre de noix 9€

Gourmand et noix.

Virgin Pinky (16 cl)

Jus d'Ananas, Crème de Coco, Purée de Framboise,

Jus de Citron..... 9€

Frais, fruité et exotique.



Enjoy it!

IT'S VERY COCKTAIL

LES COCKTAILS SIGNATURES...

Mr Inwood (14 cl)

Rhum Plantation Original Dark, Amaretto, Piña mix, Jus de Citron, Falernum, Wray & Nephew Pandan 11€
Doux, amande et épicé.

Mlle Inwood (11 cl)

Vodka Tigre Blanc infusée aux zests de Pamplemousse, H.Th Hystérie, St Raphaël, Oxymel à la Fleur d'Oranger..... 11€
Agrumes, poivré et floral.

Emeraude (9 cl)

Rhum Plantation 3 Stars infusé au poivre de Sichuan, Limoncello au Kombu, Jus de Citron, Orgeat de Pistache à l'Estragon 12€
Tarte citron, savoureux et équilibré.

Ile Flottante (14 cl)

Mezcal Se Busca, Pineau Bourgoin, Jus de Citron vert, Bitter Chocolat, Caramel beurre salé à l'ail noir et noix, Blanc d'œuf 12€
Onctueux, légèrement fumé et gourmand.

EDVDC (7 cl)

Eau de vie de cidre 30&40, Amaro Montenegro, Verjus, Sirop de Carotte au poivre Voatsiperifery 12€
Notes de cidre, amer et équilibré.

Bubble Goat (8 cl)

Mezcal Derrumbes, Liqueur La Capricieuse aux herbes, Orange sanguine, Sirop de foin, Bitter Olive 12€
Fumé, agrumes et terroir.

Veillez spécifier toutes allergies, régime alimentaire à nos bartenders.

TASTE IT!

...À DÉCOUVRIR

Granny's Trick (10 cl)

Rhum St James au Pandan, Bailey's, Verjus, Teinture de sésame, Purée de Banane 12€
Sensuel, crémeux et praliné.

Go Nut (7 cl)

Cognac Moonshadow, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron vert, Bitter Chocolat, Vinaigre de noix, Blanc d'œuf..... 12€
Onctueux, chaleureux et noix.

BloodyMamy (7 cl)

Gin Bartolomeo, H.Th Perfidie, Noilly Prat, Ketchup de Champignon, Tabasco fumé, Verjus..... 12€
Relevé et umami.

Red Ink Pen (11 cl)

Rhum Pacto Navio infusé à la baie de timut, Crème de Pêche, Cordial Betterave, Purée de Passion..... 12€
Exotique, fruité et acidulé.

Pumpkin Negroni (5 cl)

Bombay Sapphire lavé au Potiron, Campari, Liqueur de café New Grove 12€
Amertume, beurre frais et café.

First Step to the Moon (11 cl)

Cognac Moonshadow, Cointreau, Marmelade de pamplemousse, Purée d'Abricot, Bitter Géranium, Verjus..... 12€
Boisé, agrumes et floral.

Nous pouvons réaliser sur demande des cocktails plus classiques (Mai Tai, Piña Colada, Old Fashioned...) 11€



Rhum it!

IT'S RHUMY

RHUMS 4 cl.

Matusalem 23 solera blended
(Cuba) Lisse, Caramel et Miel..... 12€

New Grove 8 ans d'âge
(Île Maurice) Fraicheur, Pomme-pêche et Poivré 15€

Abuelo 15 ans d'âge Xeres Oloroso
(Panama) Fruits secs, Xeres et Boisé..... 15€

Angostura N°1 Cask Collection 16 ans d'âge
(Trinidad & Tobago) Orange Confite, Vanille et Clou de Girofle .. 15€

Clément Single Cask 100% Canne Bleue
(Martinique) Amande, Epices et Fruits Secs..... 14€

J.M Rhum XO
(Martinique) Boisé, Fruit Exotique et Sec..... 15€

HSE Rhum XO
(Martinique) Rondeur et Vanille..... 14€

A.H Riise Rhum vieux « Golden Médal »
(Danemark) Liqueureux, Raisin Sec et Mangue..... 13€

Admiral Rodney « Le Formidable »
(Sainte Lucie) Raisin Sec, Epices et Notes grillées 18€

DÉGUSTATION DE RHUMS

Laissez-vous tenter..... 22€

Old Barrel

Rhum Clément Ambré, Bitter Citron Noir Cardamone,
Falernum..... 16€

Cocktail vieilli dans notre fût aux notes épicées et chaleureuses.

IT'S YUMMY AND WINY



Taste it!

À PICORER (seul ou à plusieurs)

SUPER PRODUCTEUR

Crème fine bio de poivron 9€

Crème fine bio de pois chiche au Citron et Cumin..... 9€

Crème fine de Basilic AOP & Parmesan..... 9€

Rillettes de poulet français 9€

Rillettes de maquereaux à la moutarde bio 9€

Les cuisines sont ouvertes de 19h à 22h30 du mardi au samedi.

VINS ROUGES 75 cl 10 cl.
AOC Blaye Château Les Jouberts 30€ 6€
AOC Saint Chinian Belles Courbes 2012 - 7€

VINS BLANCS 75 cl..... 10 cl.
AOC Chablis Gautheron 30€..... 6€
AOC Chablis Domaine du Chardonnais - 8€

VINS ROSÉS 75 cl..... 10 cl.
Côtes de Provence « La Vie en Rose » Roubine 30€ 6€
AOC Côtes de Provence Prunelle Villa Vallombrosa . - 7€

CHAMPAGNES 75 cl..... 12,5 cl.
Deutz 60€ 12€
Deutz Rosé 80€ 15€
Cattier Blanc de Blancs..... 70€



IT'S STRONG, SOFT AND HOT

ALCOOLS

Apéritifs 6 cl.

Martini Blanc, St Raphaël, Noilly Prat, Campari	6€
Pastis 2cl.	4€

Digestifs 4 cl.

Amaretto, Get 27, Bailey's, Grand Marnier, Limoncello	6€
Cognac Moonshadow	17€

On the Rocks 4 cl.

Vodka Tigre Blanc, Gin Bombay Sapphire, Gin Bartolomeo, Calle 23, Havana Club Maestro, Bacardi Superior	7€
Scotch « Dalmore 12 ans »	12€
Bourbon « Blanton's Special Reserve »	10€
Monkey Shoulders	13€

Cidres & Bières

Fils de Pomme	6€
Bière Parisienne	7€

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Tonic, Limonade, Original Club Maté, Perrier, Vittel	5€
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Jus de fruits

Orange, Ananas, Pomme, Tomate	6€
-------------------------------------	----

Nectars de fruits

Litchi, Poire, Pêche Blanche	8€
------------------------------------	----

POUR SE RÉCHAUFFER

Café Espresso	3€
Café Latte, Capuccino, Chocolat chaud	5€
Thés et infusions	5€

LE MOT DU BARMAN

Le Gloster vous invite à venir partager
sa passion du Cocktail.

Mixer, frapper, givrer, brasser...

Tel est l'Art de Vivre du barman.

Au rythme des glaçons, il agite son shaker,

Par ses mélanges audacieux, il sait créer.

Une pincée d'épices, une poignée de fruits,

Et voici des cocktails sensationnels,

Où se mêlent mille saveurs enchantées,

Que votre bec ne pourra s'empêcher de savourer.

A très vite!

Les tarifs sont nets, TTC et service compris.

*Nos rhums et cocktails sont disponibles de 16h à 23h le mardi et mercredi,
de 16h à minuit le jeudi et de 16h à 1h le vendredi et samedi.*

The background of the entire page is a repeating pattern of vertical stripes. Each stripe consists of a teal-colored shape that resembles a stylized leaf or a pointed oval, alternating with white space. In the center of the page, there is a white diamond shape with a thin gold border. Inside this diamond, the address and website information are printed in a dark teal color.

111, avenue de la Bourdonnais
75007 Paris
www.glosterbar.com