BY COSS BAR

CONCOCTIONS

AUTOMNE/HIVER
2016-2017

COCKTAILS CONCOURS

TROPHÉE DU BAR 2014

1er Prix National Individuel
Jean Philippe By Coss Bar

LE GIN MILK PUNCH { 11 € }

" Cocktail surprenant, safrané, puissant et complexe "

CHOISIR

☐ *Chaud* ☐ *Froid*

Gin Citadelle Reserve
Lait Demi écrémé
Noilly Prat Dry
Martini Rouge
Jus de citron jaune
Confiture artisanale d'abricot
Safran et Lavande

2ème Prix National équipe
Jean Philippe By Coss Bar & Tony Comas

LE POT DU CANNE CLUB { 11 € }

" Garni de bâtons de canne à sucre fraiche, mélange trés frais et complexe, puissant et fruité, il saura vous surprendre "

Rhum Havana 3 ans
Rhum épicé Sailor Jerry
Predro Ximenez 12 ans
Liqueur de Thym BCB
Purée de poire
Jus de citron vert pressé
Angostura bitter
Créole bitter

SIDECAR BY MERLET 2015

1er Prix National
Frantz Heitz

ART OF FLIGHT { 11 € }

" Cocktail sec et fruité, fumé au cigare, une surprise gustative "

Rhum Agricole ISAAN
Noilly Prat Extra Dry
Crème de cassis Merlet
Amaro Petrus
Le tout fumé au cigare

Prix nets service compris

PRE DINNER COCKTAILS

RHUM RUNNER DRY MARTINI { 9 € }

Sec, puissant, rond, légère amertume,
un voyage dans l'univers profond du goût, intense.

Gin bombay infusé à la genièvre, la girofle et au sucre Muscovado
Vermouth Noilly Prat Original Dry à l'ananas victoria
Suze bitters aromatic

TONY'S GUARDIAN FIZZ { 12€ }

Liqueur de la grand mère d'un ami en Carmague, une ode à notre terroir,
anis, plantes de la garrigues, frais, surprenant, unique.

*Liqueur familiale le Saintois**
Absinthe pernod
Jus de citron jaune pressé
Sirop pomme/ananas/badiane BCB
Eau pétillante parfumée aux racines de rhubarbe
Spray Amaro

SBAGLIATO DEL MAMA { 8€ }

Amertume contrôlée, billet aller pour Milan, élégant, CIAO!

Vermouth Noilly prat Rouge et Ambré
Liqueur de plantes amères maison
Prosecco
Eau pétillante parfumée aux racines de rhubarbe

Prix nets services compris

COCKTAILS A PARTAGER

PUNCH COCKTAILS

pers.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
prix	13€	25€	35€	45€	55€	65€	75€	85€	95€	100€

BROCANTEUR PUNCH

" Super fruité, ce punch surprenant grâce aux saveurs du bois pale santo, vous surpendra à coup sur "

Cachaça Artisanale Yaguarra infusée au bois palo santo
Rhum Sailor Jerry
Jus de citron vert frais pressé
Jus d'ananas pressé
Apéritif Aperol
Sirop de grenade BCB
Sitop Ta'Arora BCB

THE BOBI'S CLEAR PUNCH

" Cocktail clarifié trés surprenant et trés frais, beaucoup de complexité "

Rhum Mount Gay Black Barrel
Rhum blanc Neisson 52,5%
Liqueur Biancosarti
Jus de mélange d'agrumes frais pressés
Sirop de cornes de gazelles BCB
Un trait d'asbinthe
Un trait d'huile de sésame

Prix nets services compris

CREATIONS

HAITIAN FEVER { 12 € }

Amoureux de voyage, embarquez avec nous vers Haiti, fruité, légère amertume, canne à sucre fraiche, végétal.

Rhum artisanal Clairin Casimir
Apéritif Nardini Bitters
Crème de Cassis Merlet
Sirop Rhubarbe/pissenlit BCB
Infusion de réglisse
Elixir végétal de la grande chartreuse

PLUME { 11€ }

Le Vulson création original et rare, travaillé en cocktail champagne, fruit, notes oxydées, céréales fraiches, harmonieux.

Eau de vie de seigle bio Vulson white rhino
Vermouth BCB et Olorosso sherry
Crème de Pêche Merlet
Jus de citron jaune pressé
Prosecco
Tincture de noisettes et amandes fraiches

YER'MAT { 10€ }

Saveurs de pommes franches, notes de gentianes et salines, bouquets garnis de nos campagnes. Short drink sans additif.

Lambig Eddu Gwenaval eau de vie de pomme
Aquavit Line
Suze
Sirop de "notre cueillette au pic saint loup" BCB
Jus d'orange pressée
Saumure d'olives lucques

LUCKY LUC *façon lait de poule* { 11€ } *(servi chaud)*

Cocktail dessert intense, souvenirs d'enfances, meringue, top.

Eau de vie de cognac et armagnac Merlet
Liqueur de plusieurs noix fraiches maison
Liqueur de plantes amères BCB
Sirop d'amande et de cannelle torréfié
Jus de citron jaune pressé
Lait, épices
Huile de pistache

Prix nets services compris

INCONTOURNABLES

PALOMA BEACH { 11€ }

Notre coup de coeur, notre interprétation de la célèbre boisson mexicaine, puissant, salé, épicé, idéal pour manger

Tequila reposado100% agave
Jus de pamplemousse pressé,
Jus de citron vert pressé à l'aneth
Liqueur de miel bio fumée BCB
Tepache maison
Sel fumé

PORTOFINO TO MONACO { 10€ }

Léger, floral, raffiné.

Gin bombay infusé à la rose
Liqueur de fleur de sureau St Germain
Mix de jus d'agrumes pressés
Sirop d'agrumes gourmands BCB

ZOMBY COSS { 11 € }

L'incontournable de la maison, puissant, fruité, chemise à fleurs.

Rhum Plantation original dark
Rhum Plantation overproof,
Rhum 'Capitaine Haddocks'
Sirop exotique BCB
Liqueur de cerise Maraschino
Mix de jus d'agrumes pressés
Sucre flambé à l'absinthe
Canelle

Prix nets services compris

INCONTOURNABLES

MADRE D'HIVER { 11€ }

Le best seller du bar met ses habits d'hiver, la Châtaigne arrive, gourmand, dessert, rond.

Assemblage de rhums 'Capitaine Haddocks'
Liqueur artisanale de châtaignes d'Ardèche
Mix noix de coco
jus de citron jaune préssé
Menthe fraîche

BONOBO CHILI { 10€ }

Fruité et légèrement fumé et épicé.

Whisky monkey shoulder
Liqueur d'orange Cointreau
Jus d'ananas rôti, jus de citron vert pressé,
Sirop boucané BCB
Bitters suze red aromatic

Prix nets services compris

BY COSS BAR

Cocktails / Spiritueux / Bières artisanales / Tapas maison
5 rue belmont / quartier beaux arts / 34000 Montpellier

BY COSS BAR.COM

facebook
instagram

DISCOVERY

" Dans la vie d'un barman, il est une époque inoubliable et merveilleuse : celle ou l'on découvre le bar, à votre tour... "

LA NOIX DE COCO FRAÎCHE { 15€ }

" Servi dans la noix de coco fraîchement coupée, hyper frais et légèrement fumé, surprise garantie "

Cachaça artisanale Engenho de Vertente
Eau de vie de noix de coco Ceylon Arrack
Eau de coco fraîche
Mélange d'agrumes BCB
Sirop de vanille poivre BCB
Thé Bergamote fumé

A L'AMBRE DU JARDIN { 19€ }

" Servi avec notre version du saumon gravelax flambé à l'absinthe infusée aux herbes fraîches du jardin. Un Food pairing unique et complexe pour une expérience gustative "

Gin Star of Bombay
Liqueur de fleur de sureau St Germain
Réduction de schweppes tomates séchées et oignons des cévennes
Jus de citron jaune frais pressé
Un trait d'huile d'olive Picholine du Moulin de Villevieille

OCTOMORE PENICILIN { 19€ }

" Amoureux de la tourbe, vous serez surpris par la complexité de ce cocktail entre fraîcheur et puissance "

Whisky le plus tourbé du monde Bruichladdich Octomore
Liqueur de miel/gingembre BCB
Jus de citron jaune frais pressé

DEGUSTATION D'ARMAGNAC { 18€ }

"Accord pâtisserie et Armagnac de haut vol. Food pairing de qualité. Découverte."

Laballe 21ans 41,6%
Laballe 12ans 44,2%
Servis avec les chocolats d'Yves Thuriès,
Meilleur ouvrier de France pâtisserie.

CAFFE CORRETO DEL CAPO { 9€ }

"Notre after dinner préféré, la puissance de l'arabica d'un petit producteur et la puissance de la Grappa. Bienvenuti in Italia !.

Un café à la machine italienne minute, un café de prestige
Une des meilleures grappa du monde "Grappa de Bassano", de Capovilla

Prix nets services compris