



+LE SYNDICAT

MENU+

24 CARATS

+LE_SYNDICAT

+ BIÈRES _ CHAMPAGNES _ CIDRES 33CL

+ FOOD (SNACK SERVIS AVEC DU PAIN)

+ COCKTAILS _ SELTZERS _ MOCKTAILS + 24 CARATS

+ VIRGIN



+ WHERE GRANDPA
SPIRITS GO GANGSTA

fefe

+ COCKTAILS

- 15.00 **SPICY OR NOT**
CALVADOS BOULARD
ROASTED COCONUT _ LIME
ARBOIS WINE _ CHILLI
- OMG**
OLIVE SODA _ MELON _ GIN BACCAE
- NEVER BUTTER**
VODKA _ GHEE WITH HERBS _
PEAR _ DRY RANCIO WINE
- PARFUM QUARTIER**
ST GERMAIN _ SAKE ROSE
VÉTIVER _ BEER SPIRIT
- THAT'S MINT**
ST RAPHAËL _ MINT PEACH _
RUM _ CIDER SPIRIT & VERJUS
- DEEZ NUUUTS**
BELLEVOYE WHISKY _ ALVA,
WALNUT _ LIME _ FOAME BITTER.
- MY JAM!**
ARMAGNAC JANNEAU _
ALISIER SPIRIT _ CAP MATTEI WHITE _
BLACK CURRANT & PEANUT BUTTER
- CAN I PICK IT?**
HENNESSY COCKTAIL CREATION
LIMITED EDITION

+ VIRGIN

- 10.00 **VIRGIN OMG**
OLIVE SODA _ MELON _ JUNIPER
- VIRGIN SPICY OR NOT**
APPLE _ ROASTED COCONUT _ CHILLI
- VIRGIN THAT'S MINT**
MINT _ PEACH _ VERJUS
- FREE SMOKE**
CEDAR _ VERJUS _ SMOKY TEA SODA.

- 15.00 **SPICY OR NOT**
CALVADOS BOULARD _
COCO RÔTIE _ VIN D'ARBOIS _
CITRONS VERTS _ PIMENT.
- OMG**
OLIVE SODA _ MELON _ GIN BACCAE
- NEVER BUTTER**
VODKA _ GHEE AUX HERBE _
POIRE _ RANCIO SEC
- PARFUM QUARTIER**
ST GERMAIN _ SAKE _ ROSE
VÉTIVER _ ESPRIT DE BIÈRE
- THAT'S MINT**
ST RAPHAËL _ MENTHE _ PÊCHE _ RHUM _
EDV DE CIDRE ET VERJUS
- DEEZ NUUUTS**
BELLEVOYE WHISKY _ ALVA _ NOIX _ CITRON
VERT _ BITTER MOUSSE
- MY JAM!**
ARMAGNAC JANNEAU _
EDV ALISIER _ CAP MATTEI BLANC _
CASSIS & PEANUT BUTTER
- CAN I PICK IT?**
COCKTAIL HENNESSY DU MOMENT
EDITION LIMITÉ

- 10.00 **VIRGIN OMG**
OLIVE SODA _ MELON _ GENIÈVRE
- VIRGIN SPICY OR NOT**
POMME _ COCO _ RÔTIE _ SPICY
- VIRGIN THAT'S MINT**
MENTHE _ PÊCHE _ VERJUS
- FREE SMOKE**
CEDRAT _ VERJUS _ SODA THÉ FUMÉ.

+ COCKTAILS _ SELTZERS _ MOCKTAILS + 24 CARATS

+ VIRGIN

+ BIÈRES _ CHAMPAGNES _ CIDRES 33CL

+ FOOD (SNACK SERVIS AVEC DU PAIN)

+LE_SYNDICAT

WHEN GRAND PA SPIRIT GO CLASSIC

- 14.00 **MARGARITA**
MYRTHE_GIN_DRY CURAÇAO_
AGAVE_LIME
- FRENCH 75010**
COGNAC_GIN CRÈME_
LEMON_ & CHAMPAGNE
- SAZERAC**
COGNAC ARMAGNAC_SUCRE_
ABSINTHE_COCO DILUTION
- CALVA DAIQUIRI**
CALVADOS BOULARD_LIME
SUGAR_SALINE
- BLANCHE SOUR**
BLANCHE D'ARMAGNAC_ESPRIT DE BIÈRE_LIME
ET LEMON_SYMPLE_MOUSSE
- SY NEGRONI**
FRENCH GIN_BITTER_BLEND APERITIF_BITTER
ORANGE WATER
- LIL WINE**
RANCIO SEC_PINEAU_
DOLIN DRY PALO SANTO
- ESPRESSO MARTINI FEFE**
VODKA_CAFÉ ARABIÇA_VANILLE

+féfé_ COCKTAILS

- 09.00 **féfé PÊCHE ABRICOT GINGEMBRE**
+ 5%ALC
- féfé TONIC GENIÈVRE PAMPLEMOUSSE**
+ 5%ALC
- féfé FRAISE BOIS DE SANTAL**
+ 5%ALC
- féfé CONCOMBRE EUCALYPTUS**
+ 5%ALC

S

+

Y

- 09.00 **DECK & DONOHUE PILSNER**
+ 5%ALC
- DECK & DONOHUE IPA**
+ 5.6%ALC
- SASSY CIDRE**
+ 5,2%ALC
- SASSY POIRÉ**
+ 2.5%ALC
- 08.00 **AUMONIER TOURAINE GAMAY**
- AUMONIER TOURAINE SAUVIGNON BLANC**
- 12.00 **CHAMPAGNE BRUT DEHU**
+ 100ML
- 80.00 **CHAMPAGNE BRUT DEHU**
+ 750ML
- 07.00 **OLIVES BELLA DI CERIGNOLA**
+ 90G
- 04.00 **MÉLANGE MAÏS GRILLÉS
ET NOIX DE CAJOU SALÉES**
+ 140G
- CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES**
+ 120G

S

+

Y

+ BIÈRES_ CHAMPAGNES_ CIDRES 33CL

+ FOOD (SNACK SERVIS AVEC DU PAIN)

+LE_SYNDICAT

LE SYNDICAT

ORGANISATION DE DÉFENSE
DES SPIRITUEUX FRANÇAIS

Le Syndicat, Organisation de défense des Spiritueux français est connu depuis 8 ans pour attaquer l'image lisse et ancestrale des spiritueux français, détourner avec audace les habitudes et les modes de consommation traditionnels, et s'appuyer sur le talent de ses barmen pour casser les codes.

Abolissant les frontières entre haute gastronomie et mixologie, les barmen se sont appropriés les dernières techniques de clarification, sphérification, fermentation.. Ils vous invitent à les accompagner dans ces nouveaux territoires gustatifs.

Avec ce menu avant gardiste, et une ambition esthétique affermie - comme en témoigne l'instagram de l'établissement, plus visuel que jamais avec ce nouveau virage - le Syndicat met à jour l'idéal de pleine conscience qui l'anime depuis son origine et est bien décidé à faire tourner les têtes de ses visiteurs!

+LE_SYNDICAT

+MENU_TRANSLATIONS_ATTHE_END

+LE_SYNDICAT

Le Syndicat, Organization for the Defense of French Spirits, has been known for 8 years for challenging the smooth and ancestral image of French spirits, boldly diverting from traditional consumption habits and trends, and relying on the talent of its bartenders to break the norms.

Breaking down the barriers between fine dining and mixology, bartenders have embraced the latest techniques of clarification, spherification, fermentation, abolishing the boundaries between high gastronomy and mixology. They invite you to join them in exploring these new gustatory territories.

With this avant-garde menu and a strengthened aesthetic ambition — evidenced by the establishment's Instagram, now more visual than ever with this new direction — le Syndicat updates the mindfulness ideal that has animated it since its inception and is determined to turn the heads of its visitors!

15€

CALVADOS BOULARD
COCO RÔTIE
VIN D'ARBOIS
CITRONS VERTS
YAOURT COCO
PIMENT

+ALC20°

+SHORT_DRINK

GOURMAND
ÉPICÉ & SOYEUX

SPICY

Or not

S + Y

15€

ST GERMAIN
SAKÉ WAKASE
ROSE & VÉTIVER
ESPRIT DE BIÈRE

+ALC10°

+SHORT_DRINK

FORAL & WINEY

PARFUM

Quartier

S + Y

15€

VODKA
GHEE AUX HERBES
POIRE
RANCIO SEC

DRY & BUTTERY

NEVER

Butter

S + Y



+SHORT_DRINK +ALC23°



15€

GIN BACCAE
CRÈME DE MELON
SODA OLIVE
VERJUS

RAFRAÎCHISSANT
FRUITÉ & SALIN.

OMG

"olive melon gin"

S + Y



+SHORT_DRINK +ALC12°

15€

ST RAPHAËL,
CORDIAL DE MENTHE
CRÈME DE PÊCHE
RHUM SAVANNA INTENSE
30&40 CIDRE EAU DE VIE
VERJUS

FRUITÉ
FRAIS & ACIDULÉ.

THAT'S

Mint

S + Y



+LONG_DRINK

+ALC10°



+SHORT_DRINK

+ALC30°



15€

BELLEVOYE WHISKY
ALVA
NOIX DE ST JEAN
CITRON VERT
BITTER MOUSSE

GOURMAND
SOUR & NUTTY

DEEEZ

Nuts

S + Y

15€

ARMAGNAC JANNEAU
PEANUT BUTTER
EAU DE VIE ALISIER
CAP MATTEI BLANC,
CRÈME DE CASSIS

+ALC14°

+SHORT_DRINK

PUISSANT
COMPLEX & GOURMAND

MY
Jam!



S + Y



+ALC12°

+LONG_DRINK

15€

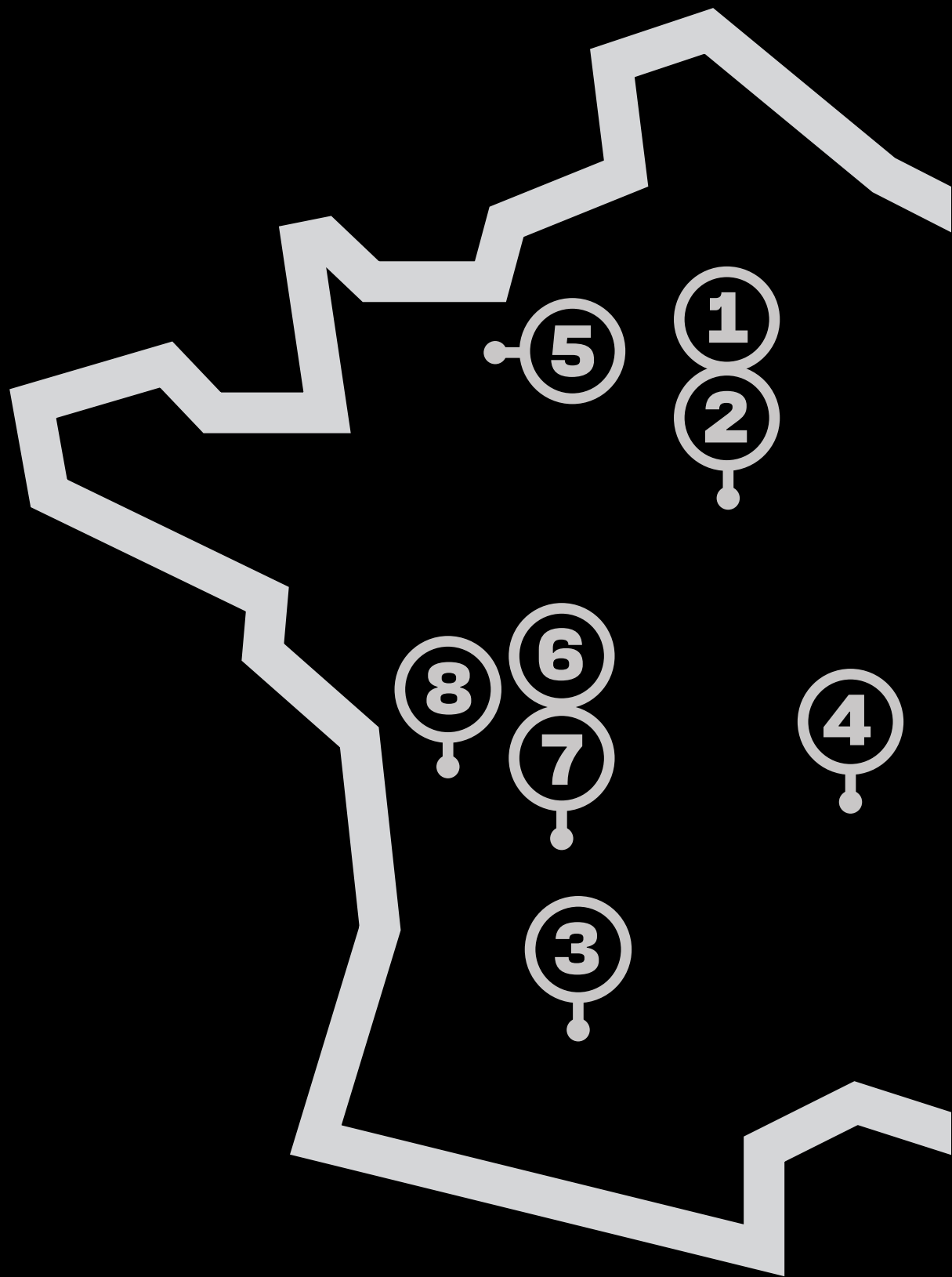
BLUE WAKE

EDITION LIMITÉ
COCKTAIL HENNESSY DU MOMENT

CANI
Pick it?



S + Y



1 OMG → GIN BACCAE

DEPUIS 2018, LA DISTILLERIE BACCAE DISTILLE DU GIN AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À LA FRAÎCHEUR DES LEURS PRODUITS, FRUIT D'UN SOURCING BOTANIQUE PRÉCIS ET D'UNE PRODUCTION INNOVANTE À FROID QUI RESPECTE LES PROPRIÉTÉS AROMATIQUES DE CHAQUE COMPOSANT.

2 PARFUM QUARTIER → SAKÉ WAKAZE

WAKAZE EST UN BRASSEUR DE SAKE DES TEMPS MODERNES, QUI CASSE LES CONVENTIONS TOUT EN RESPECTANT LA TRADITION. LEUR BRASSERIE ALLIE MÉTHODES TRADITIONNELLES, INGRÉDIENTS FRANÇAIS ET TECHNIQUES INNOVANTES.

3 MY JAM! → ARMAGNAC JANNEAU

LE DOMAINE JANNEAU EST RECONNU POUR SON EXPERTISE DANS DEUX TECHNIQUES DE DISTILLATION QUI CONTRIBUENT À SA RENOMMÉE. LA DISTILLATION CONTINUE EST UTILISÉE POUR PRÉSERVER LES ARÔMES, TANDIS QUE LA DOUBLE DISTILLATION EST EMPLOYÉE POUR ACCENTUER LA SAVEUR FRUITÉE.

4 THAT'S MINT → ST RAPHAËL QUINA AMBRÉ

PRÉSENT SUR LES COMPTOIRS DEPUIS 1830, ST RAPHAËL ALLIE LES CHARMES DE L'ANCIEN ET LA MODERNITÉ DE L'APÉRITIF. LES BOUTEILLES ET ÉTIQUETTES QUI ONT HABILLÉ SUCCESSIVEMENT CET APÉRITIF SONT LE REFLET DE SON PATRIMOINE RICHE EN HISTOIRE ET EN TRADITION.

5 SPICY OR NOT → CALVADOS BOULARD

LE MAISON BOULARD EST PIONIÈRE DANS L'ART DE LA DISTILLATION DU CALVADOS, MAITRISANT PARFAITEMENT LES ÉTAPES D'ASSEMBLAGE ET DE VIEILLISSEMENT POUR RÉVÉLER DES SPIRITUEUX DE PRESTIGE.

6 NEVER BUTTER → VODKA TESSENDIER

LA DISTILLERIE TESSENDIER, TOUT COMME LES CHEFS DE GRANDS RESTAURANTS, SÉLECTIONNE LES MEILLEURS INGRÉDIENTS, AJUSTE SES MÉTHODES DE FERMENTATION EN FONCTION DE SES CHOIX, ET MÈNE DES EXPÉRIMENTATIONS INCESSANTES POUR ATTEINDRE LES MEILLEURS RÉSULTATS.

7 DEEEZ NUUUTS → WHISKY BELLEVOYE

PLUS QU'UN WHISKY, UN ÉTAT D'ESPRIT ! POUR CRÉER BELLEVOYE, LE WHISKY DE FRANCE, C'EST UN ASSEMBLAGE DE WHISKY CHARENTAIS AVEC LES DEUX MEILLEURS WHISKIES SINGLE MALT DU PAYS. BELLEVOYE EST DONC UN TRIPLE MALT ROND, GÉNÉREUX, ÉLÉGANT ET COMPLEXE.

8 CAN I PICK IT? → COGNAC HENNESSY VS

LA MAISON DE COGNAC HENNESSY, FONDÉE EN 1765, INCARNE L'EXCELLENCE ET L'ART DE LA CRÉATION DE COGNACS D'EXCEPTION DEPUIS DES GÉNÉRATIONS. CETTE ILLUSTRÉ MAISON SE DISTINGUE PAR SON SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE, ALLIANT TRADITION ET INNOVATION POUR PRODUIRE DES SPIRITUEUX D'UNE QUALITÉ INCOMPARABLE.



+LE SYNDICAT MENU+