

# RÉVOLUTION

LA CARTE PRINTANIÈRE 2024

by *LeMargLili*



IN FINE COCKTAILS



\* WE \*

BELIEVE

BE MARY BIBI

# EDITO

Le 12 juillet 2019, Le Mary Lili a ouvert ses portes au coin de la rue de la Chaîne, au cœur du quartier nocturne historique et animé de La Rochelle. Dans un cadre urbain et néo-industriel, ce bar à cocktails est le premier du genre dans la ville, créé dans la plus pure tradition des bars new-yorkais tout en conservant l'esprit de la cité maritime. Le Mary Lili est un lieu de vie, de partage, de rencontres et de joie, offrant une ambiance conviviale et festive à tous ceux qui aiment savourer les plaisirs gustatifs.

Le chef barman et mixologue, Nicolas, propose ses créations élaborées à partir de sirops faits maison, à base de produits frais. Les alcools sont sélectionnés en fonction de leur profil gustatif, de préférence français lorsque cela est possible. La carte du Mary Lili est en constante évolution, changeant au fil des saisons et des nouvelles saveurs que Nicolas souhaite faire découvrir à sa clientèle.

Pour accompagner les fabuleux cocktails, Le Mary Lili propose également des planches à partager sur place.

Toute l'équipe du Mary Lili vous souhaite la bienvenue et vous accueille tous les jours à partir de 18 heures. Venez profiter de la vie nocturne animée de La Rochelle dans une ambiance conviviale et festive, au Mary Lili.



Nb: Un astérisque (\*) à la fin d'un produit symbolise la présence d'un allergène dans ce dernier. La liste mise à jour est disponible sur simple demande.

# CRÉATIONS

## LE FRUIT DÉFENDU.....10€

25cl - Verre: Servi en Bouteille capsulé maison - Méthode: Gazéifié

Notes principales: Pomme acidulé rafraichissante... une Vodka Pomme revisitée!

Vodka | Cordial de Granny Smith maison | Eau gazeuse

## LES LUMIERES.....11€

18cl - Verre: Tumbler - Méthode: Direct au verre

Notes principales: Acidulé et légèrement vinaigré

Calvados | Shrub de grenadine et vinaigre balsamique maison | Acidulé champagne | Top au thé matcha, thé vert et citronnelle gazéifiée

## SANS-CULOTTE.....11€

9cl - Verre: à Vin - Méthode: Verre à mélange - Allergie: Noix

Notes principales: Légèrement amer, sur les fruits rouges

ABV Folle envie (Citron Jaune et Cardamome) | Guignolet d'Anjou | Lustau Vermut Rosé | Bitter de noix | Cerise semi-confite

## RÉVOLTE DORÉE.....12€

15cl - Verre: à Eau «Nude» - Méthode: Cuban Roll - Allergie: Blanc d'œuf, Sésame

Notes principales: Gourmand sur des notes de céréales et d'agrumes

Whisky Monkey Shoulder infusé au sésame | Solution acide | Liqueur d'orange Combier | Sirop de miel maison | Mousse d'avoine et graines de sésame

## BRIOCHE GATE.....12€

16cl - Verre: Coupelle - Méthode: Shaker - Allergie: Amande

Notes principales: Madeleine de proust... façon Marie-Antoinette

Cognac VS | Cordial d'Ananas maison | Liqueur d'amande | Sirop de brioche maison | Jus d'orange sanguine clarifié | Teinture de cacao maison

## PRENDRE LE LARGE.....12€

18cl - Verre: Tumbler - Méthode: Direct au verre - Allergie: Amande

Notes principales: Tropical, Gingembre et Acidulé

Blend de Rhum | Liqueur de Falernum maison | Solution acide | Bitter cacao | Limonade maison | Teinture de vanille de Tahiti maison

## SUR LES BARRICADES.....13€

10cl - Verre: Old fashioned - Méthode: Verre à mélange & Clear Ice

Notes principales: Fumé avec un effet marmelade

Mezcal | Cordial d'Orange sanguine maison | Super juice de citron jaune | Liqueur de citron noir maison | Teinture de citron noir maison

## BEST SELLER

**BULLES D'ÉVASION.....10€**

*18cl - Verre: Tumbler - Méthode: Gazéifié*

*Notes principales: Florales gazéifiés*

Gin Bombay Sapphire | Liqueur St Germain | Infusion d'hibiscus blanc acidulé

**LILI N'MOSCOW.....10€**

*18cl - Verre: Timbale inox - Méthode: Direct au verre*

*Notes principales: Notre version du Moscow Mule... #Ginger #Gingembre*

Vodka | Sirop de gingembre maison | Jus de gingembre frais | Jus de citron jaune | Eau gazeuse

**MONCADA ATTACK.....10€**

*18cl - Verre: Tumbler - Méthode: Direct au verre*

*Notes principales: Notre version du Mojito... avec une pointe de Tonka*

Rhum Bacardi Carta Blanca | Sirop de citron vert, menthe et fève de tonka maison | Jus de citron jaune | Eau gazeuse | Bitter Angostura

**VÉNUS DE MILO.....11€**

*22cl - Verre: En céramique fait main - Méthode: Direct au verre*

*Notes principales: Agrumes et acidulé*

Vodka | Sirop de mandarine et yuzu maison | Jus de citron jaune | Infusion d'AquaExotica | Émulsion d'hibiscus

## COIN CRÉA

**CRÉATION HAUTE COUTURE.....14€**

C'est à vous de jouer! Cognac, Gin, Vodka, Whisky, Rhum? Long drink, short drink? Mixing glass, shaker, direct au verre? Vous nous dites, on exécute (Merci de signaler vos allergies).

**BOUTEILLE DE COCKTAIL.....à partir de 40€**

À emporter ou à consommer sur place, selon les produits disponibles, une bouteille de 70cl à partager, contenant environ 5 verres, servie avec des glaçons (Merci de signaler vos allergies). Prix selon le cocktail choisi.

## COCKTAILS CLARIFIÉ

Processus de filtration d'un cocktail, à base de lait et jus de citron, créant une boisson lisse et élégante en bouche. A déguster comme un spiritueux, petit à petit!

### ROUTE DES ÉPICES.....13€

10cl - Verre: Nick & Norra - Méthode: Clarifié - Allergie: Lactose

Notes principales: Chaude et exotique, légèrement salin

Rhum 3 Rivières « Cuvée de l'océan » | Liqueur de Carvi et Cumin Combier  
| Sirop de Cardamum verte et Combava | Jus de citron vert & jaune | Lait de coco au curry | Yaourt à la grecque

### BOTANICAL GARDEN.....13€

10cl - Verre: Nick & Norra - Méthode: Clarifié - Allergie: Lactose

Notes principales: Litchi

Gin Bombay Sapphire | Liqueur St Germain | Sirop de verveine, citron vert et bergamote | Jus de citron jaune

### NUDE PORNSTAR.....13€

10cl - Verre: Nick & Norra - Méthode: Clarifié - Allergie: Lactose

Notes principales: Vanille, Fruit de la passion

Vodka | Liqueur de vanille | Purée de fruits de la passion | Jus de citron jaune | Shooter de Champagne

## LA GINOTHÈQUE

1 part de Gin pour 3 parts de Tonic, soit 16cl. Notre sélection de Gin est évolutive. On vous donne rendez-vous au comptoir pour découvrir la sélection du moment.

GIN TO' CLASSIQUE (Valkyrie ou Bombay Sapphire).....10€

GIN TO' ROSE (Infusé et coloré à l'Hibiscus).....11€

GIN TO' PREMIUM (Hendrick's ou autres).....12€

avec Gin et/ou Tonic supérieur, ainsi qu'un sirop éventuel

# VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

**FRENCH NEGRONI.....12€**

*9cl - Verre: Old fashioned - Méthode: Direct au verre*

*Notes principales: Un Negroni comme on les aime! Amer, mais au cognac!*

Cognac VS | Campari | Vermouth Rouge

**BREAK MY NUTS.....12€**

*10cl - Verre: Old fashioned - Méthode: Verre à mélange - Allergie: Fruits à Coques*

*Notes principales: Un negroni charentais à la noix? Avec des notes boisés.*

Cognac VS | Pineau des Charentes rouge | ABV Noix de Saint Jean

## MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

**BISSAP ROCHELAIS.....8€**

*22cl - Verre: Tumbler - Méthode: Direct au verre*

*Notes principales: Hibiscus mentholé*

Infusion d'hibiscus rouge | Sirop de Menthe | Sirop de Vanille | Jus d'Ananas

| Jus de citron jaune

**INFUSION D'EDEN.....8€**

*22cl - Verre: Timbale - Méthode: Direct au verre*

*Notes principales: Abricot glacé*

Sirop de Vanille | Nectar d'Abricot | Jus de citron jaune | Thé Rooibos

**SPA WATER.....8€**

*22cl - Verre: Tumbler - Méthode: Shaker*

*Notes principales: Végétales, acidulé, légèrement poivré*

Optimae Atlantis | Sirop de miel maison | Jus de concombre | Jus de citron

jaune | Eau gazeuse

**MOCKTAIL SUR MESURE.....9€**

C'est à vous de jouer! Fruité, floral, épicés, acide, sucré, pétillant... Tout est possible! (Merci de signaler vos allergies).

# LA VIGNE

	ROUGE	12cl	75cl
<b>MAINE AU BOIS (2021) Thierry Archereau.....</b>	<b>5€</b>		<b>26€</b>
IGP Vin de Pays Charentais - 100% Merlot			
<b>INSOUCIANCE (2021) Le Clos des Jarres.....</b>	<b>5€</b>		<b>26€</b>
IGP Coteaux de Peyriac - 67% Caladoc, 33% Merlot			
<b>ABRENSIS (2020) Le Clos des Jarres.....</b>	<b>6€</b>		<b>29€</b>
IGP Coteaux de Peyriac - 55% Grenache, 25% Syrah, 20% Carignan			
<b>LA PIFFAUDIÈRE (2022) Olivier Bellanger.....</b>	<b>6€</b>		<b>30€</b>
AOC Touraine - 100% Gamay			
<b>LES JARDINS (2019) Domaine Léon Boesch.....</b>			<b>32€</b>
Appellation Alsace Contrôlée - 100% Pinot Noir			
<b>CHICHIC (2018) Domaine de Cambalu.....</b>			<b>33€</b>
Vin de France - 100% Pineau d'Aunis			
<b>CHUCK BARRICK (2020) Domaine Léonine.....</b>			<b>35€</b>
Vin de France - 60% Syrah, 40% Grenache Noir			
<b>BOTTLE NECK (2019) Domaine Léonine.....</b>			<b>35€</b>
Vin de France - 70% Syrah, 30% Grenache Noir			
<b>CARBONE 14 (2020) Domaine Léonine.....</b>			<b>36€</b>
Vin de France - 100% Grenache			
	BLANC	12cl	75cl
<b>DOMAINE DE LA RAGOTIERE (2022) Les Frères Couillaud....</b>	<b>5€</b>		<b>26€</b>
IGP Val de Loire - 100% Chardonnay - Cuvée Prestige			
<b>QUÉZACO (2022) Sélection Alexi Balès.....</b>	<b>5€</b>		<b>26€</b>
IGP Côtes de Gascogne (Moelleux) - Gros-Manseng, Petit-Manseng			
<b>LES COLLINES (2021) Domaine Léon Boesch.....</b>	<b>6€</b>		<b>30€</b>
AOC Alsace Edelzwicker - Riesling, Pinot Blanc, Gewurztraminer			
<b>LA PIFFAUDIÈRE (2022) Olivier Bellanger.....</b>	<b>6€</b>		<b>30€</b>
AOC Touraine - 100% Sauvignon			
<b>VALLÉE NOBLE (2020) Domaine Léon Boesch.....</b>	<b>7€</b>		<b>32€</b>
App. Alsace Contrôlée (Moelleux) - 100% Gewurztraminer			
<b>NUITS BLANCHES (2020) Olivier Bellanger.....</b>			<b>35€</b>
AOC Touraine - 100% Sauvignon			

Prix en Euros TTC, Service Compris

<b>ROSÉ</b>		<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>BAIN DE MIDI (2022) Sélection Alexi Balès.....</b>	<b>5€</b>		<b>26€</b>
IGP Méditerranée - Grenache noir, Syrah, Cinsault, Caladoc			
<b>LA CROIX DU PRIEUR (2022) Domaine Coussin.....</b>	<b>5,50€</b>		<b>28€</b>
AOP Côtes-De-Provence - Grenache, Cinsault, Syrah			
<b>AU BORD DE L'AUBE (2022) Sélection Alexi Balès.....</b>	<b>6€</b>		<b>30€</b>
AOP Côtes-De-Provence - Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre			

<b>CHAMPAGNE</b>		<b>12,50cl</b>	<b>75cl</b>
<b>CONSTANTINE SOLARRIS.....</b>	<b>12€</b>		<b>55€</b>
Blanc de Noirs, 100% Pinot Meunier			
<b>RUINART BRUT.....</b>	<b>-</b>		<b>85€</b>
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier			
<b>RUINART BLANC DE BLANCS.....</b>	<b>-</b>		<b>150€</b>
« Seconde Peau » 100% Chardonnay			
<b>DOM PÉRIGNON.....</b>	<b>-</b>		<b>275€</b>
Millésime 2010			

## **LE HOUBLON**

<b>PRESSION</b>		<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Licorne</b>	Blonde, 4.8° - Alsace.....	<b>4€</b>	<b>7€</b>
<b>Dikkenek</b>	IPA, 6.7° - Belgique.....	<b>5€</b>	<b>8,50€</b>
<b>Slash Mango</b>	Bière aromatisée à la mangue, 8° - Alsace.....	<b>5€</b>	<b>8,50€</b>

<b>BOUTEILLE</b>		<b>33cl</b>
<b>El Grande</b>	Blonde à la Téquila, 5.9° - Alsace.....	<b>5€</b>
<b>Barbär</b>	au Miel, Belgian Pale Ale, 8° - Belgique.....	<b>6€</b>
<b>Magners</b>	Cidre, 4.5° - Irlande.....	<b>6,50€</b>
<b>Uini's Beer</b>	Blonde artisanale 5° - La Rochelle, par Uini Atonio.....	<b>7€</b>
<b>Slash Red</b>	à la cerise, 8° - Alsace.....	<b>7€</b>
<b>1664 0,0%</b>	Blonde <u>sans alcool</u> .....	<b>7€</b>
<b>Abracadabrantesque</b>	Bière Blonde Chirac « Ici c'est la Corrèze ».....	<b>7,50€</b>

**Prix en Euros TTC, Service Compris**



<b>SMWS - Scotch Malt Whisky Society</b>		<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
10.168	<b>Huileux et Côtier</b> (61,8% Alc - 13 ans).....	11€	20€
12.35	<b>Léger et Délicat</b> (59,4% Alc - 8 ans).....	7€	14€
36.159	<b>Épicé et Sec</b> (58,2% Alc - 12 ans).....	8€	15€
37.113	<b>Sucré, Fruité et Moëlleux</b> (59,2% Alc - 15 ans).....	10€	19€
39.175	<b>Vieux et Digne</b> (49,1% Alc - 29 ans).....	26€	48€
44.111	<b>Épicé et Sucré</b> (60,2% Alc - 12 ans).....	8€	16€
100.28	<b>Légèrement Tourbé</b> (57,6% Alc - 14 ans).....	8€	15€
112.109	<b>Fortement Tourbé</b> (51,5% Alc - 15 ans).....	10€	19€
144.3	<b>Tourbé (Suédois)</b> - 62,8% Alc - 8 ans).....	11€	21€
C5.3	<b>Cognac Grande Champagne</b> (42,6% Alc - 1995).....	19€	38€
A5.1	<b>Bas Armagnac</b> (Colombard - 61,3% Alc - 1989).....	15€	31€
GN6.6	<b>Scottish Gin</b> (48,8% Alc).....	5€	11€

### Offre de dégustation SMWS

4 verres au choix de 1cl pour une expérience complète  
Prix en fonction de la sélection

## LIQUEURS, APÉRITIFS & DIGESTIFS

	<b>6cl</b>	<b>6cl</b>
<b>Ricard</b>		
• Simple (3cl).....	3€	
• Double.....	5€	
<b>Pastis 51 (3cl).....</b>	3,50€	
<b>Henry Bardouin (3cl).....</b>	4,50€	
<b>Suze.....</b>	4,50€	
<b>Martini Blanc, Rouge.....</b>	6€	
<b>Pineau des Charentes</b>		
• Blanc, Rouge.....	6€	
• 40 ans d'âge.....	24€	
<b>Absenthe.....</b>	8€	
<b>Grande Absenthe.....</b>	12€	
<b>Bailey's.....</b>	5€	
<b>Menthe Pastille.....</b>	5€	
<b>Get 27, 31.....</b>	6€	
<b>Chartreuse</b>		
• Jaune.....	13€	
• Verte.....	14€	
• Cuvée MOF.....	23€	
<b>Cointreau.....</b>	8€	
<b>Grand Marnier</b>		
• Classique.....	7€	
• Cuvée Louis-Alexandre..	15€	
• Cuvée du Centenaire.....	22€	

Prix en Euros TTC, Service Compris

## SOFTS

### JUS DE FRUITS BIO

25cl SODAS

Jus de Rêve Abricot.....	4€
Jus de Rêve Pomme.....	4€
Jus de Rêve Orange.....	4€
Jus de Rêve Tomate.....	4€

Coca-Cola (33cl).....	3,50€
Coca-Cola Zéro (33cl).....	3,50€
Orangina (25cl).....	3,50€

### EAUX

Sirop à l'eau.....	2€
• Grenadine	
• Pêche	
• Fraise	
• Menthe	
Abatilles (plate) (33cl).....	3€
Perrier (pétillant) (33cl).....	3,50€

## HOT DRINKS

### CAFÉS MERLING

Espresso.....	2€
Allongé.....	2€
Double Espresso.....	3€
Cappuccino.....	3,50€
Latte.....	3,50€

### THÉS DAMMAN FRÈRES

Thé noir Ceylan O.P.....	3€
Thé vert 'Gunpowder'.....	3€

# FINGER FOOD

## SAUCISSONS (180gr) Keesbo, Catalogne (Espagne)

- Nature \*.....6€
- Fumé \*.....6€
- Noisettes et Graines de Tournesol \*.....7€

## CHARCUTERIE Keesbo, Catalogne (Espagne)

Assortiment de charcuterie (160gr).....9€

## FROMAGES L'Epicurium, La Rochelle (17)

Assortiment de fromages \* (160gr).....10€

## PLANCHE MIXTE

**Idéal pour 2 personnes (320gr) \*.....16€**

Assortiment de fromages et de charcuterie du moment, de la fromagerie L'Epicurium (La Rochelle, France) et de la charcuterie Keesbo (Catalogne, Espagne) et/ou Sorovisa (Charente-Maritime, France)

## L'OLIV'Ré Île de Ré (17)

Fournisseur des Maitres Restaurateurs de France

- Olive Verte à l'ail & herbe de provence (100gr).....4€
- Olive Noire confite (110gr).....4€
- Tapenade Verte (100gr) \*.....6€
- Tartinade Provençale Tomate & Olive (100gr).....6€
- Tomates Séchées à l'huile d'olive (190gr).....7€

## TERRE DE GALLIE Vendée (85)

- Terrine de Faisan au Sarrasin (130gr) \*.....6,50€
- Terrine de Faisan aux Champignons (130gr) \*.....6,50€
- Terrine de Perdrix Pommes Ananas (130gr) \*.....6,50€
- Terrine de Perdrix Chèvre Basilic (130gr) \*.....6,50€

## L'APÉRO COCHON Charente (16)

- Pâté au Piment d'Espelette (180gr) \*.....7,50€
- Pâté de Campagne au Cognac (180gr) \*.....7,50€
- Rillettes de Chorizo fort (180gr).....7,50€

# NOTRE ÉQUIPE



## Nicolas R.

6<sup>ème</sup> génération de la maison de Cognac Louis Royer, Nicolas navigue dans le milieu des spiritueux depuis son enfance, et dans celui de la mixologie depuis une dizaine d'années.

D'abord centré sur les métiers du tourisme, de la communication et de l'événementiel au sein du groupe Excelia, il devient Brand Ambassador pour la maison de négoce familiale aux Etats-Unis, en 2014.

Depuis son retour en France en 2018, il s'attache ainsi à réunir ce qui est éparé... événementiel, tourisme et spiritueux sont au cœur du projet « Le Mary Lili ».



## Nicolas M.

Après un MBA en Management du Tourisme au sein du groupe Excelia, c'est lors d'un séjour aux USA en 2015 que Nicolas découvre l'univers des cocktails et sa diversité.

De retour en France, il décide de se lancer dans cette nouvelle industrie en effectuant une formation "CQP Barman - Monde de la nuit" en alternance au sein du très renommé bar à cocktails "Le Syndicat", haut lieu de la scène cocktail Parisienne. Avec son acolyte, Nicolas R., La suite s'écrira à La Rochelle et commencera le 12 juillet 2019.



## Nicolas B.

La passion de Nicolas pour cet univers captivant est née au restaurant L'Écume, sur l'île d'Oléron.

Autodidacte, les techniques innovantes découvertes dans le livre "Liquide Intelligence" de Dave Arnold ont amplifié son intérêt pour les cocktails. C'est tout naturellement qu'après un passage sous la direction de Camille Pelisson à l'Octopus, ex-barmaid du Mary Lili, qu'il a rejoint nos rangs au début de l'année 2024.



## Gabriel D.

Gabriel aime créer et découvrir de nouvelles saveurs. Après un Bac Pro Cuisine, puis un Bac Pro Service au Lycée hôtelier de Quercy-Périgord, il s'oriente vers le Brevet Professionnel Barman du Lycée Hôtelier de La Rochelle qu'il effectue en alternance au sein du Mary Lili.

À la fin de cette dernière, Gabriel rêve de partir à l'étranger pour continuer sa découverte du monde et développer ses compétences barman... ou pas!



# 96 602

COCKTAILS RÉALISÉS DEPUIS  
L'OUVERTURE DU BAR\*

\*COCKTAILS RÉALISÉS AU MARY LILI SUR LA PÉRIODE  
DU 12 JUILLET 2019 AU 12 MARS 2024

# SUIVEZ L'AVENTURE

Informations et réservations  
[www.LeMaryLili.fr](http://www.LeMaryLili.fr)

[HelloSunshine@LeMaryLili.fr](mailto:HelloSunshine@LeMaryLili.fr)  
05 46 50 49 31

20 rue de la Chaîne  
17000 La Rochelle

[@LeMaryLili.LR](https://www.instagram.com/LeMaryLili.LR)

