



The View

BAR PANORAMIQUE

— *by Carlton* —

UN BAR À COCKTAIL UNIQUE

Cocktails iconiques sur mesure, ambiance chaleureuse et tamisée, personnel souriant et avenant, c'est dans cette atmosphère de boudoir par excellence que vous pourrez venir savourer un instant intime et inoubliable, et ce, face à l'Opéra et la Vieille Bourse.

La carte de cocktails est proposée par nos barmen et nos mixologues. Ils se feront un plaisir de réaliser un cocktail personnalisé qui épousera chacun de vos souhaits et vous procurera les émotions attendues pour une dégustation unique et intemporelle.

Préparez vos propres cocktails lors de nos ateliers de Mixologie !

Teambuilding, EVJF, anniversaire, ou sortie entre amis... venez apprendre à marier les saveurs dans vos cocktails dans une ambiance conviviale et détendue !

Suivez un cours sur le monde du bar, des spiritueux et de la création de cocktails, puis préparez deux cocktails classiques by The View et un cocktail surprise/sur-mesure.

- Durée : 2 heures
- Coût : 59 € / personne
- De 5 à 10 personnes

Des sessions sont ouvertes chaque premier samedi du mois pour les réservations individuelles ou groupes de moins de 5 personnes.

Pour toute demande de groupe, minimum 5 personnes, contactez : [**commercial@carltonlille.com**](mailto:commercial@carltonlille.com)

**POUR RÉSERVER UN ATELIER
MIXOLOGIE :**



COCKTAILS SIGNATURE

Sans alcool - 12€

-JARDIN DETOX-

Lyre's Gin sans alcool / Jus de Poire / Sirop de Jasmin / Ginger Beer Artisan Tonic

-AMARETTI SOUR-

Lyre's Amaretti / Citron Vert / Sirop de Vanille / Blanc d'Oeuf ou Aqua-Faba

-LYRE'S SPRITZ-

Lyre's Italian Spritz sans alcool / Prosecco sans alcool / Eau Pétillante

-CH'TI ZÉRO-

Nolow n°4 (Gin sans alcool) / Purée de Rhubarbe / Jus de Citron Vert / Jus de Fraise / Orange sec Lyre's

-HANA-

Nolow n°7 (Gin sans alcool infusé Gingembre) / Sirop de fleur de Sureau & Violette / Jus de Citron Vert / Tonic / Hibiscus

COCKTAILS CLASSIQUES - 12€

Nous faisons tous les cocktails classiques que vous connaissez, n'hésitez pas à solliciter un de nos barmen.

Mojito, Spritz, Cuba libre, Gin fizz, Cosmopolitain, Margarita, Espresso martini, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Sour, Old Fashioned, Pina colada, Mule, Américano, Daiquiri, Bloody Mary, Caipirinha, Négroni, Dark and Stormy, Collin's, etc.

Pornstar Martini **16€**

Cocktails Royal (Cocktail classique fini avec champagne Taittinger) **16€**

COCKTAILS CLASSIQUES

Sans Alcool - 10€

Nos barmen peuvent faire tous les cocktails classiques en version sans alcool.

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Virgin Sex On The Beach, Virgin Cosmopolitain, etc.

SUR MESURE

Sans Alcool - 12€

Avec Alcool - 16€

COCKTAILS

Signature

LA POIRE TRUFFÉE 16€



- Whisky Monkey Shoulder
- Jus de Poire
- Sirop de Chocolat
- Salsa de truffe

FRAPPÉ DE CAFÉ 15€



- Rhum Brun
- Délice de Caramel
- Sirop de café
- Sauce Chocolat
- Lait

LE BASILIC BY E&M 14€



- Gin Audemus "Pink Pepper"
- Sirop de Poivre de Timut & Sichuan Maison
- Feuilles de Basilic
- Citron Jaune
- Triple Sec Massenez



THE VIEW 14€

Cocktail Signature *The View*.

LE SUR-MESURE 16€



En fonction de vos envies, notre Barman réalise votre cocktail.

SALSA DE NARANJA 15€

- Tequila Lokita Reposado
- Liqueur de Jalapeno
- Liqueur de Naranja
- Citron vert
- Tonic Framboise-Rhubarbe



STRAWBERRY FIELD 14€

- Cachaça
- Citron Jaune
- Sirop de Wasabi maison
- Fraises fraîches
- Tonic Fleur de Sureau



IMMORTELLE DE GUINÉE 15€

- Vodka Renaissance
- Liqueur de Fleur d'Immortelle
- Bissap Maison
- Jus de Calamansi
- Purée de Rhubarbe



LE DÉCOUVERTE 14€

Au jour le jour, en fonction de l'humeur de notre Barman.



NOTRE SÉLECTION DE RHUMS

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

Anne Bonny 12€

Jamaïque, Réunion & Rép. Dom. - Les saveurs de Caramel, de Cannelle et de Vanille s'épanouissent en une touche de pain d'épices, laissant place à une finale subtilement épurée.

Havana 7 ans 10€

Cuba - Notes raffinées de Cacao chaud, de Vanille, de Canne à sucre, de Marron et de Fruits tropicaux, rehaussées par des accents boisés et épicés.

Bocatheva 10 ans 18€

Venezuela - Rhum de mélasse aux notes épicées, de café torréfié et de vanille à la bouche fruitée.

Plantation Pineapple 16€

Barbade - Notes légèrement sucrés, avec une prédominance d'ananas et de vanille.

Planteray XO 20€

Barbade - Notes de Coco grillée, Orange, de Canne à sucre et de Vanille.

Ron Millonario Solera 15 16€

Pérou - Touche de Vanille, boisé

Eminente Reserva 7 ans 15€

Cuba - Rhum de Mélasse aux notes de fruits frais et de caramel avec une final de chocolat et de poire.

Rum Kraken Spiced 10€

Trinidad & Tobago - aux notes de Caramel et à la saveur épicée.

Rhum Ferroni Brut de Fût 16€

Marseille - Rhum de 6 ans d'âge, vieillit en France, révélant des notes de caramel, de pain d'épice, de chocolat, de poire et de mirabelle.

N'hésitez pas à solliciter l'expertise de nos barmen ou à découvrir directement nos références élégamment sélectionnées dans notre Bar.

NOTRE SÉLECTION DE GIN

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL ACCOMPAGNÉ DE TONIC

Hendrick's Classic / Oasium / Grand Cabaret 14€

Classic : Genièvre, Rose, Concombre, narcisse & fleur de Sureau.

Oasium : Melon, Concombre, de fleurs blanches et une touche d'agrumes et d'herbes

Grand Cabaret : Orange douce, de Pêche, Citron, Miel et d'Abricot.

Orbium : Sublimée par des extraits de quinine pour une délicate amertume, de graines d'Absinthe pour des notes chaudes et herbacées ainsi que des touches discrètes de fleur de lotus bleu.

Nordes 14€

Notes douces et élégantes, très fraîches et délicates; notes de fleurs, d'agrumes et de Genièvre.

G Vine Classique 14€

Notes florales, épicées, aromes délicats de Cardamome et de Gingembre, rond et herbacé.

Monkey 47 18€

Gin avec une prédominance de Citron vert, Citron, Orange, et sont accompagnés d'épices tel que le poivre de Sichuan et la cannelle.

Tanquerai 10 16€

Notes d'agrumes et présence subtile de Baies de Genièvre, relevées par d'authentiques notes de Camomille.

Ki No Bi - Kyoto Dry Gin 18€

Gin à base de Riz, aux notes de Yuzu, de poivre de sansho et de thé Gyokuro.

Etsu Classique / Double Yuzu / Double Orange 14€

Classique : Etsu signifiant Plaisir, il dévoilera des notes de Yuzu, de Poivre blanc et de Réglisse.

Pacific Ocean : Aux notes de Réglisse, d'écorces d'Orange amère et d'un côté Iodé salin, car macéré avec l'eau de mer du Japon.

Double Orange : Large prédominance d'Orange amère, y sera ajouté de la Coriandre et de l'angélique.

Juillet Anisé 10€

Quadruple anisé Maison Ferroni.

La Note Sauvage 16€

Gin français, Bio, Notes boisées et de Framboise des Bois.

Citadelle 15€

Gin français, prédominance de baies de Genièvre, aux notes botaniques et d'agrumes.

Le Gin by Christian Drouin 16€

Gin français Normand aux notes de pommes et cidre, imaginé dans la distillerie de Calvados "Christian Drouin".

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

WHISKY ECOSSAIS

Lagavulin 16ans 18€

Single Malt - Très tourbé et iodé, Réglisse.

Oban 14 ans 18€

Single Malt - Note de pain grillé voir, de brèves notes de bacon avec un petit côté iodé et salin aux arômes de figues.

Aberlour Casg Annamh 14€

Single Malt - Fruité d'Orange acidulé de Cerises confites et Raisins secs, avec une note de Gingembre.

Bruichladdich 18€

Single Malt - Whisky Tourbé aux notes salines et florales entre lavande, bleuet et violette.

Monkey Shoulder Classique / Tourbé 10€

Blended Malt - Whisky aux notes de Miel, Caramel et Céréaliier.

Glenfiddich 12 ans 14€

Single Malt - Issu d'une triple maturation, et vieillit 12 ans en fût, lui conférant des notes douces de vanille et céréalières.

WHISKEY USA

Bulleit Bourbon 10 ans / Rye 14€

Bourbon - Le Rye sera fait de Seigle et sera donc plus céréaliier.

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 4CL

WHISKY FRANÇAIS

Welche's Whisky 14€

Single Malt -Whisky de caractère, vieillit en ex-fût de Sauternes lui apportant des notes douces, de vanilles, sucrées et vineux.

Arlett 15€

Single Malt - Fruité, vanillé et légèrement iodé.

WHISKY JAPONAIS

Nikka From The Barrel 18€

Blended - Whisky Brut de Fût, aux notes puissantes, aux arômes de Vanille.

Nikka Coffey 12€

Single Grain - Notes exotiques fruitées et originales, issues d'un seul grain de Maïs.

Togouchi 10€

Blended - Notes très douces et saveurs de Noix de Coco et fruits exotiques.

Akashi 10€

Blended - Senteurs de sherry, de Vanille et de Camomille.

Fuyu 16€

Blended - Fumé avec des notes de Noix de Coco et de Caramel.

Hinotori x Goldorak 18€

Blended - Créé pour l'anniversaire de Goldorak, l'Hinotori fera ressentir des notes légèrement fumées, assez sèches et céréalières.

NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS PRESTIGES

CONTENANT MIN EN ALCOOL PRINCIPAL 5CL

Lachanenche Limoncello Bio 12€
Distillerie artisanale 100% française.

Lachanenche Menthe Bio 12€
Distillerie artisanale 100% française.

Chartreuse Verte 39€

Chartreuse Verte Vep 39€
54% vol Chartreuse verte avec un Vieillissement Exceptionnellement Prolongé en fût de chartreuse.

Calvados C. Drouin VSOP 11€
Calvados du pays d'auge appellation contrôlée.

Eau de vie Reserve de Famille Vieille Prune 15€

Eau de vie Reserve de Famille Mirabelle d'alsace 15€

ABK6 Cognac VSOP Single Estate 15€

ABK6 Cognac XO 20€

Laubade Armagnac Millésime 1995 15€

Laubade Armagnac XO Hors d'âge N°5 20€

Armagnac Jeanne XO 25€
Blend dont le millésime le plus vieux date de 1932 (5%)

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS ROUGES

12cl/75cl

Cuvée Carlton 6€/29€
Merlot

Châteauneuf-du-pape 14€/75€
AOP - Vallée du Rhône - 2022- Grenache, Mourvèdre & Syrah

Amy 9€/40€
Pays d'Oc - 2021 - Grenache & Syrah

Lalande-Labatut 9€/40€
AOP - Bordeaux - 2022 - 70% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon

VINS BLANCS

12cl/75cl

Cuvée Carlton 6€/29€
Viognier

Lalande-Labatut 6€/29€
AOP - Bordeaux - 2021 - 45% Sauvignon blanc, 40% Sauvignon gris,
10% Semillion & 5% Muscadelle.

Suzy 9€/40€
Pays d'Oc - 2022 - Chardonnay

VIN BLANC MOELLEUX

12cl/75cl

Côteaux du Layon - Domaine Neuville 9€/38€
AOP - Loire - 2023 - Chenin Blanc

VIN ROSÉ

12cl/75cl

Minuty 9€/40€
AOP - Côtes de Provence - 2024 - Grenache 60%, Syrah 20%, Cinsault 15%,
Tibouren 5%

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

TAITTINGER

La Coupe Brut - 12cl	14€
La Coupe Rosé - 12cl	15€
La Bouteille Brut - 75cl	75€
La Bouteille Rosé - 75cl	85€
Le magnum Brut - 1.5l	130€
Blanc de blanc - Compte de Champagne - 75cl	180€

“CHAMPAGNE” DES HAUTS-DE-FRANCE - DOMAINE DES JEUNES BOIS - TRINITÉ

La Bouteille - 75cl	65€
---------------------------	-----

AOC - CHAMPAGNE DELPHINE REVILLON BLANC DE BLANC - PRESTIGE

La Bouteille - 75cl	150€
---------------------------	------

BIÈRES

Bouteille - The View IPA 6° 33 CL	7€
Bouteille - Anosteke Blonde 7,5° 33CL	7€
Bière pression - Triple Karmeliet 8,4° 25CL	5€
Bière pression - Triple Karmeliet 8,4° 50CL	9€

SOFT DRINKS

Vittel - 25cl	3.5€
Perrier - 33cl	5€
Coca-Cola, Coca Zéro - 33cl	5€
Fuzetea - 25cl	5€
Pur Jus de Fruit et Nectar Emile Vergeois - 25cl	7€
<i>Fabrication en France 100% artisanale.</i>	
<i>Abricot, Raisin, Fruit de la Passion, Tomate, Pomme, Poire, Fraise, Orange.</i>	
Red Bull	9€
<i>Regular</i>	

BOISSONS CHAUDES

Nespresso Ristretto	2.5€
Nespresso Espresso	3.5€
Nespresso Lungo	4€
Cappuccino	6€
Thé Damman au Choix	6€
Irish Coffee	12€
<i>(French, Jamaican, Russian, Normandian, Italian, British, Baileys, Mexican, Picon, etc...)</i>	



A L'UNITE

SÉLECTIONS GOURMANDES FOOD



Guacamole - 8€

Tortillas croquantes

Tyrokafteri - 8€

Assortiment de gressins

Tzatziki - 8€

Assortiment de gressins

Assiette de Magret de Bœuf Séché - 15€

Assiette de Saumon - 20€

Servie avec du pain grillé et citron

LES PLANCHES

La Planche Végétarienne - 21€

Tzatziki, Guacamole, Sauce Crème Fraîche & Ciboulette, Olives Noires, Assortiment de Légumes, Tyrokafteri

Sélection de fromages - 22€

Assortiment de 5 fromages différents By Philippe Olivier

La Planche Ibérique - 24€

Schiacciata Piccante, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, Terrine Chemynoise

La Planche Tapas - 25€

Mozzarella Sticks, Tenders de Poulet, Oignons Rings, Chili Cheese, Cromesquis de Poissons Créoles

La Planche Mixte - 27€

Schiacciata Piccante, jambon serrano, mortadelle à la truffe, saucisson mignon, Terrine Chemynoise et notre sélection de fromages by Philippe Olivier

UNE QUESTION ?

**NOS MIXOLOGUES SONT À
VOTRE DISPOSITION POUR VOUS
CONSEILLER ET RÉPONDRE À
TOUTES VOS INTERROGATIONS.**



**LAISSEZ-NOUS
VOTRE AVIS**

