

TCHIN/TCHIN

Bar à cocktails — atelier de boissons fermentées · Belleville, Paris XX

LA CARTE — ÉTÉ 2026

N°01 · SIGNATURE — N°01

Ortie Fumée

Mezcal, sirop d'ortie, citron vert, sel de céleri.

Mezcal · Sour fumé · Coupette · Shaken · 24% ABV · Frappé, sans glace

14€

N°02 · SIGNATURE — N°02

Campari Noir

Campari, charbon végétal, pamplemousse rose, romarin.

Campari · Aperitivo amer · Old Fashioned · Built · 21% ABV · Sur glace pilée, fumé sous cloche

13€

N°03 · SIGNATURE — N°03

Violette Banane

Gin, crème de violette, banane brûlée, citron.

Gin · Floral · Nick & Nora · Stirred · 23% ABV · Coupe glacée, sans glace

14€

N°04 · SAISONNIER — ÉTÉ

Tomate Verte

Vodka, tomate verte, basilic thaï, poivre Sichuan.

Vodka · Savoury · Highball · Clarified · 18% ABV · Long drink, glace transparente

13€

N°05 · SAISONNIER — HIVER

Miel & Fenouil

Whisky de seigle, miel de châtaignier, fenouil, absinthe.

Rye whisky · Old Fashioned · Tumbler · Stirred · 32% ABV · Sur un seul gros glaçon

15€

N°06 · APÉRITIF — LÉGER

Spritz du Pin

Vermouth blanc, sirop de pin, prosecco, tonic.

Vermouth · Spritz · Ballon · Built · 11% ABV · Sur glace, top tonic

11€

Et tout le reste vient du carnet : 38 cocktails à la carte, demandez au comptoir.