

## spécial du mois

### Mint Julep

Variation des berühmten klassischen Maker's Mark Mint Julep, mit einem erfrischenden Minz-Eistee-Geschmack und Bourbon-Note.

Bulleit Julep Infusion, Minze-Pfeffer-Sirup, Limettensaft, Maple Red Ice Tea

|  
15

#### Food Pairing

Gebratene Shrimps mit hausgemachter Barbecue Mayonnaise

|  
22

### Scarecrow

Variation von würzigen, süß-sauren Nuancen, abgerundet mit Kürbis-Geschmack.

Havanna-Zimt-Orangenschalen-Aufguss, Kürbis-Püree, Ingwer-Honig-Kordial, Limettensaft, Angostura, Kürbis-Zwiebel-Bitter

|  
14

#### Food Pairing

Hühnercurry

|  
19

## cocktails

### Guadeloupe

Erfrischende, süß und sauer schmeckende Kräuter-Melonen-Kombination.

Tanqueray Gin, Cantaloupe-Koriander-Saft, Agave-Jasmintee-Sirup, Limettensaft, Rosa Pfeffer-Himalya-Salz Solution

|  
15

#### Food Pairing

Tatar vom Saibling

|  
22

### Sanddorn Margarita

Tequila-Basis mit einzigartigem tropisch-säuerlichem Geschmack, gefolgt von einem Kräuterhintergrund.

Don Julio Tequila-Oregano-Mazerat, Sanddorn-Sirup, Zitronensaft, Mandarine

|  
15

#### Food Pairing

Oktopus

|  
21

### Clover Bay

Geschmacksvielfalt auf der Basis von Himbeeren, Gewürzen und Vanille.

Cachaça, Crème de Cacao, Himbeer-Lorbeerblatt-Püree, Limettensaft, Vanille-Espuma, langer Schokoladen-Pfeffer

|  
15

#### Food Pairing

Rote-Bete-Carpaccio

|  
20

### Red Velvet

Leicht, fruchtig und bitter.

Belsazar Rose Vermouth, Preiselbeere, Grapefruit, Thai-Basilikum, Italicus, Dill-Tinktur

|  
14

#### Food Pairing

Pak Choi und Käsesuppe

|  
20

# carte de boissons

## Highballs and G&T

Tropical G&T 11,50

Tanqueray Gin, Cantaloupe-Koriander-Saft, Agave-Jasmin-Tee-Sirup, Zitronensaft, mediterranes Tonic Water

Grapefruit and Tonic 11,50

Tanqueray Gin, Grapefruit, Thai-Basilikum, Tonic Water

Sour Breeze 11,50

Tanqueray Gin, Sanddorn-Sirup, Limettensaft, Tonic

Raspberry Sour 8,50

Roku Gin, Himbeer-Lorbeerblatt-Püree, Limettensaft, Erdbeer-Bitter

Pumpkin Mule 10,50

Ketel One Vodka, Kürbispüree, Limettensaft, Ginger Beer

French Spritz 10,50

Pampelle, Grapefruit-Cordial, Pfeffer, Aperol, Soda

Spritzer Variationen 8,50

Unsere Spritzer-Highlights in diesem Monat: Himbeere- und Melonen-Spritzer

## vin

### Weisswein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

### Rotwein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

## bière

### Bürgerbräu

Innsbruck 0,2  3,30

### Bürgerbräu

Innsbruck 0,3  3,80

### Zipfer Keller Bier

0,2  3,30


### Zipfer Keller Bier

0,3  3,80

### Reininghaus

Jahrgangspils 0,33  5,90

### Gösser Naturgold

Alkoholfrei 0,33  3,90

### Gösser Naturradler

0,33  3,90

### Weihenstephaner

Weißbier 0,33  4,40

## sans alcool

Fritz Kola 0,33  3,90

Fritz Zuckerfrei 0,33  3,90

Gasteiner  
Prickelnd, Still 0,75  3,50

Gasteiner  
Prickelnd, Still 0,75  2,90

Pago Säfte 0,2  3,50

Red Bull 0,25  4,80

## lemonades

### Forest Love

Waldmeister-Sirup, Zitronensaft, Soda, Tonic 6,50

### Yellow in autumn

Kürbis-Püree, Ahorn-Sirup, Zitronensaft, Ginger Beer 6,50

### Minarina

Tanqueray 0,0 %, Clementinen, Minze 6,50

Lieber Gast, unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

# l'Arc



brasserie et bar  
méditerranée

## contact

Leopoldstr. 7, 6020 Innsbruck  
+43(0)6766020547  
info@larc.at  
www.larc.at

## opening times

Di – Fr  
5 p.m. – midnight  
Sät  
6 p.m. – 1 a.m.