

spécial du mois

Hot

Madam Myanmar Punch

Kräftiger, intensiver Bourbon-Geschmack mit milchseidigem Karamell- und Vanille-Geschmack

Bourbon, Butter, roter Vietnamtee, Milchlikör, Milchschaum, Karamell

|
14

Food Pairing

Gänselebercreme, Blätterteig, Pflaume

|
20

Cubana Salon

Seidig süßer, bitterer Beginn mit Zigarrenabgang und abgerundet mit Amaro-Kräuternoten

Campari mit Datteln und Rosinen, Birnenwein, roter Wermut, Zigarren-Aprikosenbitter

|
15

Food Pairing

Beef Tatar

|
20

cocktails

Bergamo

Frischer bitter-säuerlicher Geschmack, abgerundet mit Bergamotto und Kalamansi Zitrusfrüchten

Gin, Italicus Bergamotto Liqueur, Kalamansi-Saft, Grapefruit-Seltzer-Reduktion mit Thymian, Peychaud-Bitter

|
14

Food Pairing

Gebackene Garnelenbällchen mit Asiamajo

|
20

Farmers choice

Ausgewogener Geschmack mit komplexer Kräuter- und Kardamomuntermalung

Hausgemachter Wermut mit Kardamon, Sellerie schrub, Dom Benedictine, Honig-Erdnuss-Emulsion, Limettensaft, Angelikawurzel-Tinktur

|
15

Food Pairing

Mariniertes Topinambur Carpaccio, Kartoffelstampf

|
19

Companero de Padron

Frische Süß-Sauer-Kombination aus Mandeln und Clementinen, dazu pikante Schärfe

Peperoni infused Tequila Bianco, Pimientos de padron Cordial, Clementine, brauner Zucker, Amaretto Di Saroni-Aufguss mit Chilly und Sneakers, Limettensaft, Weisseschokoladen-Bitter

|
15

Food Pairing

Marinierte Sardinen, Picos

|
19

Spiced Gentlmen

Intensiver Start mit Bananensüße und ausgewogener Abgang mit Säure und leichter Würze

Gewürzter Rum, Bananen-Currypüree, Ahorn-Tonka-bohnen-Sirup, Schwarztee-Tinktur aus Assam, Zitronensaft

|
15

Food Pairing

Auberginencreme

|
19

carte de boissons

autumn Highballs and G&T

Herkunft der Bäume 11,50 Gin, Ahorn-Tonkabohnen-Sirup, Zitronensaft, Tonic Water	Tonic and Salz 11,50 Gin, Grapefruit-Seltzer-Reduktion mit Thymian, Tonic	Kardamon Spritz 9,50 Hausgemachter Wermut mit Kardamon, Pampelle, Kamillen- Tinktur, Soda
Back to roots 11,50 Gin, Sellerie-Schrub, Zitrone, Tonic water	Clementine di saronò 10,50 Amaretto Di Saronò-Aufguss mit Chilli, Clementine, Honig-Limetten- Sirup	Indian Prodigy 10,50 Vodka, Bananen-Currypüree, Kalamnsisaft, Weisschokoladen- Bitter








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
Fritz Orange 0,33  3,90
Gasteiner Prickelnd, Still 0,33  3,50
Gasteiner Prickelnd, Still 0,33  2,90
Pago Säfte 0,2  3,50
Red Bull 0,25  4,80

lemonades

Kalmata Honig-Erdnuss-Emulsion, kalamansi juice, Soda 6,50
Wiesen Limunade Sellerie schrub, Clementinen, Limettensaft, Soda 6,50
Tonka ice tea Tonkabohnen-Ahornsirup, Zitronensaft, Schwarzer Tee 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.