

spécial du mois

Mr. Hazelnut Sour

Ausgewogener süß-saurer Geschmack, verstärkt durch den Bourbon, mit einem Hauch von Kräuteraroma im Hintergrund

Bourbon gewaschen mit Haselnussnougat und Butter, Montenegro Assam Tee aufgegossen, Apricot Brandy, Zitronensaft, Feigenbitter

|
15

Food Pairing

Getrüffelte Kartoffelcreme mit Speck-Chip

|
20

It's Thyme

Weißer Wermut Geschmack am Anfang mit Wacholder und herber Thymian-Würze im Abgang

Pampelle, gemischter weißer Wermut, Weißwein-Tonic Kordial reduziert mit Zitronenthymian, Wacholdertinktur

|
14

Food Pairing

Tramezzini mit Käse und Tomatenmarmelade

|
19

cocktails

Earth and Soil

Cremige Textur mit frischer Rübenkraut-Süße, ausgewogen mit säuerlicher Zitrone

Wodka, gewürztes Rote-Bete-Püree, Petersiliensirup, Zitronensaft, Schokoladentinktur

|
14

Food Pairing

Gebackene Süßkartoffel mit Chipotle Mayo

|
19

Sage of Winter

Süß-saurer Geschmack auf Gin-Basis mit verschiedenen Nuancen von Kräuter-Pfeffer-Schärfe

Gin, gerösteter schwarzer Pfeffer und Kamillensirup, Honig-Limetten-Kordial, Salbei, Zitronensaft, Ingwer

|
15

Food Pairing

Hühnerspieß auf Saté-Sauce

|
20

Saffron Finch

Komplexes Geschmacksspektrum, ausgewogen mit pikanter Safran-Säure und winterlicher Gewürzsüße mit seitlichem Kaffee-Geschmack

Brandy Coffee Saccharum, Rose Vermouth mit Saffran infusiert, Sirup aus Nelken, Zitronenschalen und Anis, Zitronensaft, Süßholztinktur

|
15

Food Pairing

Karfiol und Mandel-Salat mit Safran (Kalt serviert)

|
20

Topinambur Mojito

Erfrischender Minzgeschmack, abgerundet mit leichter Kräuterfruchtigkeit

Blended Rum, Minze-Topinambur Schrub, Limettensaft, Angostura Bitter, Soda

|
15

Food Pairing

Marinierte Garnele mit Wakame Salat

|
20

carte de boissons

hiver 2ème partie Highballs and G&T

Top Toni 10,50
Gin, Minze-Topinambur Schrub,
Limettensaft, Mediterranes Tonic
Water

Grape of Juniper 10,50
Gin, White Wine Tonic Cordial redu-
ziert mit Zitronenthymian, Wachol-
dertinktur, Grapefruit-Yuzu-Bitter,
Tonic Water

Nelken und Tonic 10,50
Gin, Sirup aus Gewürznelken,
Zitronenschalen und Anis, Limetten
Kordial, Indian Tonic

Nougat Old Fashioned 10,50
Bourbon gewaschen mit Haselnuss-
nougat und Butter, Braunem Zucker,
Orangenschale, Angosturabitter

Salbei Spritz 8,50
Pampelle, Salbei, Grapefruit, Soda,
Prosecco

Mt. Pepper 9,50
Montenegro Assam Tee
aufgegossen, Zitronensaft,
Schokoladentinktur

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

Seasoned Tonic
Gerösteter Sirup aus schwarzem
Pfeffer und Kamille, Zitronensaft,
Tonic, Soda 6,50

Peters Lemonade
Petersiliensirup, Limettensaft,
Ingwer, Soda 6,50

Winter ice tea
Sirup aus Nelken, Zitronenscha-
len und Anis, Zitronensaft, Assam
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.