

spécial du mois

Dongsi Dängsi

Mild würziger Cocktail mit weichem, cremigen Trinkgefühl und Kokosnote durch die Milchfiltration.

Haku Vodka fettgewaschen mit Kokosöl und Bockshornkleesamen, Honigmelone Shrub, Assamtee, Zitronensaft, Kokosmilchfiltriert

|
16

Food Pairing

Eingelegter Stangensellerie auf Hummus

|
20

I fenncy you

Komplexes Geschmacksspektrum auf Bourbon Basis mit ausgewogener Süße aus würzigem Fenchel und exotischer Banane.

Maker's Mark Kümmel Infusion, Röstfenchelsirup, Zitronensaft, Banane Oleo Saccharum, Aquafaba, Orange Laphroaig Bitters

|
15

Food Pairing

Eingelegter Minimais mit sticky Tofu

|
20

cocktails

Spiky Spices

Die feine Schärfe des Apfelkrens unterstützt den Sansho Pfeffer aus dem Roku Gin, sowie die beiden Grüntees, während die Säure der Stachelbeere und der Limette mit der Yuzu Schale harmoniert. Ein runder Drink mit allen wichtigen Nuancen.

Roku Gin, Stachelbeer Zitronenmelisse Marmelade, Limetten Cordial, Apfelkren

|
15

Food Pairing

Wakamesalat mit marinierter Jackfruit

|
20

Rokula

Bitterscharfe Gin Infusion trifft auf süßsaure Beeren, gemeinsam mit einem leichten, Zitrusreichen Tonic eine perfekte Balance eines Highballs.

Roku Gin Rucola Infusion, Belsazar Riesling Edition, Ribiselsirup, Zitrone, Fevertree Mediterranean, Schwarzer Pfeffer Tinktur.

|
15

Food Pairing

Kräutersalat auf Mimolettecreme, Himbeervinaigrette, Sesamchip

|
20

Santa's Summer

Ein frisch fruchtiger Daiquiri mit würzig schwerer Süße.

Rum-Zimt-Infusion, Zwetschgenmarmelade, Salzkaramell Sirup, Limettensaft, Kirsch Vanille Bitters

|
15

Food Pairing

Meatballs in würziger Tomatensauce.

|
20

El Valdemar

Florale Aromen treffen auf exotische Süße, leichte Schärfe und würziger Säure.

Tequila Waldmeister Infusion, Limetten Tonka Cordial, Limettensaft, Agavennektar, Kerbel - Estragon Öl

|
15

Food Pairing

Seeteufel Ceviche mit Dijon Senfcreme

|
20

carte de boissons

Highballs and G&T

Floral G&T 11,50

Roku Gin, Holundersirup, Limette
Tonka Cordial, Mediterranes Tonic
Water

Exotic G&T 11,50

Tanqueray Gin, Honigmelone Shrub,
Banane Oleo Saccharum, Limetten-
saft, Mediterranes Tonic Water

Spicy G&T 11,50

Roku Gin Rucola Infusion, Pfeffer
Tinktur, Zitrone, Dry Tonic Water

Old Fennel Fashioned 10,50

Maker's Mark Kümmel Infusion,
Röstfenchelsirup, Feigenbitter

Delhi Mule 10,50

Haku Vodka fettgewaschen mit
Kokosöl und Bockshornkleesamen,
Limettensaft, Kreuzkümmelbitters,
Ginger Beer

Berry Spritz 8,50

Aperol, Ribiselsirup, Prosecco,
Soda, Erdbeerbitters

vin

Weisswein

Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

Rotwein


Empfehlung des Hauses 1/8 5,90

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

Pineapple Iced Tea

Ananassirup, Bananen Oleo
Saccharum, Limette, Assamtee 6,50

Gooseberry Iced Tea

Stachelbeer Zitronenmelisse
Marmelade, Zitronensaft,
Assamtee 6,50

Fennel Lemonade

Röstfenchelsirup, Zitronensaft,
Tonic, Soda 6,50

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

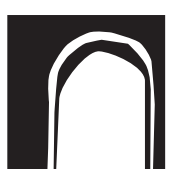
Gösser Naturradler 0,33  3,90

Weihenstephaner

Weißbier 0,33  4,40

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.