

spécial du mois

## The Tea is hot

Ein scharfes Abenteuer unterstützt vom rauchigen Mezcal, abgerundet durch süße und saure Noten

Mezcal-Ingwer-Infusion, Cointreau, Jasmin-tee-Limette-Cordial, Limettensaft, Agavennektar, Chili-Öl, Pink Pepper Salt

|  
16

Food Pairing

Heilbutt Ceviche mit mexikanischer Salsa

|  
20

cocktails

## Malt My Heart

Mild malzige Noten im Vordergrund, begleitet von einer leichten Würze

Whiskey, Zuckerrüben-Sirup, Zitronensaft, Muskat, Kürbis-Zwiebel-Bitters, Angostura-Bitters, Bier-Espuma

|  
15

Food Pairing

Rote-Rüben-Macaron mit Pulled Pork

|  
20

## Gimme a Gimlet

Exotisch-süß, begleitet von herben und sauren Noten

Gin-Kaffir-Limetten-Infusion, Zitronengras-Limetten-Cordial, Lychee-Tonic-Reduktion, Zitronensaft, Wachholdertinktur

|  
15

Food Pairing

Asiatischer Coleslaw auf frittiertem Reispapier

|  
20

## Here comes the sun

Frühlingshafter Kräutergeschmack mit mediterranen und floralen Aromen

Vodka, Italicus, weißer Wermut, Yuzu Puree, Lavendel Bitters, Basilikum

|  
15

Food Pairing

Mediterraner Kartoffel-Pulpo-Salat

|  
20

## Cuban Revolution

Die komplexere Variante eines Cuba Libre, fruchtig-süß mit leichter Schärfe im Abgang

Rum-infundiert mit Koriander, Cola-Chili-Reduktion, Limettensaft, Minze-Papaya-Shrub

|  
15

Food Pairing

Kichererbsen Salat mit Joghurt, Minze, Edamame

|  
20

## American Dream

Cremige Textur und gleichzeitig beerig und nussig

Southern Comfort fat washed mit Erdnussbutter, Wildbeer-Marmelade, Zitrone, Kirsch-Vanille-Bitters

|  
15

Food Pairing

Mac & Cheese (optional Bacon)

|  
20

# carte de boissons

hiver 2ème partie  
Highballs and G&T

Tropical G&T 11,50

Gin, Minze Papaya Shrub,  
Limettensaft, Ananas Weiße  
Schokolade Bitters, Tonic

Lemongrass G&T 11,50

Gin infusiert mit Kaffir Limette,  
Zitronengras Sirup, Zitronensaft,  
Soda, Tonic

Gin Springsteen 11,50

Gin, Blaubeer Basilikum Sirup,  
Lavendel Bitters, Tonic, Soda

Jasmin Spritz 8,50

Aperol, Jasmintee Lime Cordial,  
Dill Tinktur, Prosecco, Soda

Basil Spritz 8,50

Lillet Bianco, Blaubeer Basilikum  
Sirup, Limettensaft, Prosecco, Soda

Lychee Love 8,50

Lychee Tonic Reduktion,  
Zitronensaft, Rosmarin, Prosecco,  
Soda

Elvis Old Fashioned 10,50

Southern Comfort fat washed  
mit Erdnussbutter, Brauner  
Zucker, Angostura Bitters,  
Orangenzeste

vin

Weisswein 1/8 5,90

Empfehlung des Hauses

Rotwein 1/8 5,90

Empfehlung des Hauses

sans alcool

Fritz Kola 0,33  3,90

Fritz Zuckerfrei 0,33  3,90

Gasteiner 0,75  3,50  
Prickelnd, Still

Gasteiner 0,75  2,90  
Prickelnd, Still

Pago Säfte 0,2  3,50

Red Bull 0,25  4,80

lemonades

Flower Lemonade 6,50  
Holunder Sirup, Jasmintee Limette  
Cordial, Zitronensaft, Soda

Asia Lemonade 6,50  
Zitronengras Limette Cordial,  
Lychee Tonic Reduktion,  
Zitronensaft, Soda, Ginger Beer

Basil Ice Tea 6,50  
Assam Tee, Blaubeer Basilikum  
Sirup, Zitronensaft

bière


Bürgerbräu 0,2  3,30  
Innsbruck

Bürgerbräu 0,3  3,80  
Innsbruck


Zipfer Keller Bier 0,2  3,30

Zipfer Keller Bier 0,3  3,80

Reininghaus 0,33  5,90  
Jahrgangspils

Gösser Naturgold 0,33  3,90  
Alkoholfrei

Gösser Naturradler 0,33  3,90

Weihenstephaner 0,33  4,40  
Weißbier

Lieber Gast, unser Servicepersonal informiert Sie gerne  
über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

l'Arc



contact

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

opening times

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