

ROOFTOP

IN

DI

GO

BY MARTELL

Liste des allergènes consultable au bar.
Prix TTC, service inclus.

LA RÉSIDENCE

DE RÉMY SAVAGE

ROOFTOP

INDIGO

BY MARTELL

Rémy Savage, **Global Master Mixologist** de la maison Martell, fondateur de **Drink More Art** une famille de bar mêlant cocktails et art & son associée Maria Kontoravdis, installent leurs quartiers d'été, sur le rooftop de la tour Martell, pour la saison 2026.

Bienvenue à L'Indigo by Martell, la résidence d'été. Dans un esprit léger, Rémy, Maria et toute l'équipe mettront en musique des cocktails et mocktails, avec les cognacs Martell mais pas que !

L'indigo by Martell vous accueille du mercredi au dimanche selon les horaires suivants :

- Mercredi et jeudi : 17h-22h30
- Vendredi et Samedi : 17h-0h30
- Dimanche : 16h-22h

INDIGO by Martell, 16 Av. Paul Firino Martell,
16100 Cognac, France

@indigo_by_remy_savge

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LA RÉSIDENCE

DE RÉMY SAVAGE

ASSIETTES

- Pickles , huile de noisette & crème de cajou 8€
- Légumes printaniers, nage à la feuille de citronnier & premières groseilles 14€
- Tarama, gelée au cognac Martell, crackers 12€

CHARCUTERIES & FROMAGES

- Jonchée (fromage frais charentais), sabayon à la feuille de ciboulette et fleur de sureau 9€
- Terrine de Jarret de cochon persillé, pineau des Charentes et raisins de Corinthe 12€
- Assortiment de Charcuterie 15€
- Assortiment de Fromage 15€

DESSERTS

- Mousse au chocolat tiède, caramel au cognac Martell et fruits rouges 9€
- Vacherin, palmier, fraises et fleur de sureau 12€



ROOFTOP

IN

DI

GO

BY MARTELL

Liste des allergènes consultable au bar.
Prix TTC, service inclus.

LA RÉSIDENCE

DE RÉMY SAVAGE

ROOFTOP

INDI
DI
GO

BY MARTELL

LA RÉSIDENCE

DE RÉMY SAVAGE

ROOFTOP

INDIGO

BY MARTELL

Rémy Savage, **Global Master Mixologist** de la maison Martell, fondateur de **Drink More Art**, une famille de bar mêlant cocktails et art & son associée Maria Kontorravdis, installent leurs quartiers d'été, sur le rooftop de la tour Martell, pour la saison 2026.

Bienvenue à L'Indigo by Martell, la résidence d'été. Dans un esprit léger, Rémy, Maria et toute l'équipe mettront en musique des cocktails et mocktails, avec les cognacs Martell mais pas que !

L'indigo by Martell vous accueille du mercredi au dimanche selon les horaires suivants :

- Mercredi et jeudi : 17h-22h30
- Vendredi et Samedi : 17h-0h30
- Dimanche : 16h-22h

INDIGO by Martell, 16 Av. Paul Firino Martell,
16100 Cognac, France

@indigo_by_remy_savage

Liste des allergènes consultable au bar.
Prix TTC, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

MARTELL ICONIC

A travers des structures classiques nous rendons hommage à l'héritage de la Maison en sublimant la richesse et la complexité des cognacs Martell.

FINE A L'EAU

Martell VS, verjus, sirop de sucre, eau de setlz

7€
1.10A

GNAC VICE

Martell VS, framboise, citron, fruit de la passion

14€
2.80A

SWIFT & SPICY

Martell Blue Swift, poblano, citron vert, ananas

13€
2.00A

SPITFIRE

Martell Blue Swift, citron, melon

10€
1.30A

HARVARD

Martell Cordon Bleu, eau de vie de cerise

19€
1.70A

HORSE'S NECK

Martell VS, amande, gingembre

12€
1.30A



ROOFTOP SIGNATURE

Une sélection de cocktails vibrants et rafraîchissants,
des exclusivités pour cette saison à l'Indigo.
Laissez-vous tenter par des notes vives et estivales.

CUCUMBER SONIC

Monochrome de concombre, soda, tonic

14€
1.6UA

NAVY GROG

Rhum, pineau des Charentes, citron vert, pamplemousse

14€
1.4UA

SMOKE + VANILLA

Martell VSOP, beurre, sucre fumé, champagne

13€
1.7UA

GENTIANE LEMONADE

Whiskey, yuzushu, limonade à la gentiane

12€
0.8UA

FLEUR SCROPINO

Gin, fleur de sureau, champagne

14€
1.6UA



DRINK MORE ART COLLECTION

Une collection de créations issues des établissements de Rémy Savage. Cette sélection exclusive offre un aperçu de son univers, à savourer ici même, à Cognac.

PASTEL

Vodka, rhubarbe, citron vert, framboise

14€
1.3UA

RAMOS

Vodka, citron, yaourt vanille, St Germain, crème

12€
1.8UA

ABSTRACT MARGARITA

Monochrome de poivron, lapsang, citron vert, agave

13€
1.9UA

RHUBARB SPRITZ

Rhubarbe, Cinzano Aperitivo, framboise, Prosecco

12€
1.2UA

ZUKI

Havana, café, Kahlúa, noix

12€
1.9UA



NO/LOW DRINKS

Pour ceux qui souhaitent une expérience différente, nous proposons des cocktails sans alcool et de recettes inédites mettant à l'honneur les saveurs de l'été.

SYRUP SONIC (0%)

Kiwi, concombre, soda, tonic

10€
OUA

SPRING MULE

Framboise, citron vert, gingembre

12€
OUA

SORBET ABRICOT

Oolong float & sorbet abricot

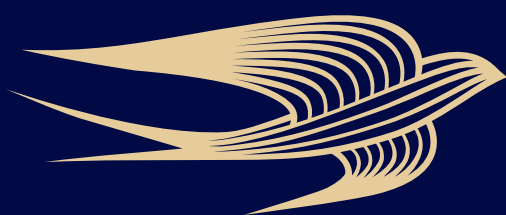
6€
OUA

ICED TEA DE SAISON

Change périodiquement, demandez à l'équipe !

6€
OUA





COGNACS	4 CL
Martell VS	8€
Martell VSOP	10€
Martell Cordon Bleu	20€
Martell XO	20€
Martell Cordon Bleu Extra	25€
Martell Chanteloup XXO	30€
Augier - L'Océanique	10€
Augier - Le Sauvage	10€
Augier - Le Singulier	12€

INNOVATION MARTELL	4CL
---------------------------	------------

Martell Blue Swift	15€
--------------------	-----

WHISKY	4CL
---------------	------------

IRISH	
--------------	--

Jameson	8€
Jameson Black Barrel	10€
Yellow Spot	14€

BOURBON	
----------------	--

Four Roses Small Batch	10€
Four Roses Singel Barrel	12€
Rabbit Hole Darerenger	16€

RYE	
------------	--

Lot 40 Rye	10€
Rabbit Hole Boxergrail Rye	12€

SCOTCH BLENDED	
-----------------------	--

Chivas XV Ans	10€
Ballantine's 17 Ans	12€
Royal Salute	25€

SINGLE MALT SPEYSIDE	
-----------------------------	--

Aberlour A'bunadh	14€
Scapa Glansa	15€
The Glenlivet 18 Ans	18€

RHUM	4CL
-------------	------------

Havana Club 3 Ans	8€
Havana Club 7 Ans	10€
Havana Club Selección de Maestros	16€
La Hechicera	10€
Janeiro Cachaça	10€

ANIS	2CL
-------------	------------

Ricard	4€
Ricard Plantes fraîches	4€
Pernod	4€
Pernod Absinthe	5€

Soft supplémentaire 1€

Chaque quantité proposée sur la carte des alcools est inférieure à 2 unités d'alcool par verre

2cl = 0,75 Ua - 4cl = 1,5 UA - Apéritifs 6 cl = 1 UA

Vins et Champagne 12 cl = 1 UA

GIN	4CL
Beefeater	8€
Seagram's Extra Dry	8€
Acme	10€
Malfy Rosa	10€
Plymouth	10€
Plymouth Navy Strength	12€
Ki No Tea	12€
Monkey 47	14€

VODKA	4CL
Absolut	8€

AGAVE	4CL
Tequila Olmeca	8€
Tequila Avión Silver	10€
Tequila Altos Reposado	12€
Mezcal Del Maguey Vida	10€
Mezcal Del Maguey Chichicapa	18€

APERITIFS	6CL
Lillet Blanc	5€
Lillet Rosé	5€
Lillet Rouge	5€
Lillet Réserve	7€
Cinzano Blanc	5€
Cinzano Rosso	5€
Cinzano Aperitivo	5€
Byrrh	5€
Suze	5€
Ambassadeur Rouge	5€
Kahlua	6€
Italicus	7€

CHAMPAGNES	COUPE 12CL	BOUTEILLE 75CL
Perrier-Jouët Grand Brut	15€	80€
Perrier-Jouët Blason Rosé	-	90€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	-	110€
Perrier-Jouët Belle Époque	-	220€

VINS	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
Maison Saint Marguerite - Côtes de Provence		
Rosé « Symphonie »	7,5€	38€
Rouge « Fantastique »	7,5€	38€
Blanc « Fantastique »	7,5€	38€

Soft supplémentaire 1€

Chaque quantité proposée sur la carte des alcools est inférieure à 2 unités d'alcool par verre

2cl = 0,75 Ua - 4cl = 1,5 UA - Apéritifs 6 cl = 1 UA

Vins et Champagne 12 cl = 1 UA

ROOFTOP

INDI
GO

BY MARTELL

LA RÉSIDENCE

DE RÉMY SAVAGE

CONVIVALITY BY MARTELL

Martell & co s'engage en faveur d'une consommation responsable d'alcool à travers son programme Conviviality by Martell. Parce que convivialité rime avec responsabilité, nous vous suggérons de poursuivre votre soirée avec nos cocktails sans alcool si vous avez consommé l'équivalent de deux unités d'alcool. Les unités sont indiquées à côté de chaque cocktail (UA = Unités d'alcool).

L'EAU EST DISPONIBLE À VOLONTÉ