

Coquetels, Apéritifs & Tapas



Sweet, Strong, Sour & Sound

TAPAS

Grignotage & Co ...



CAVIAR

.SÉLECTION PRESTIGE.



DÉGUSTATION

Caviar Oscietre " kaviari " / 20grs

Saveurs subtiles et marines. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse.

42E / 76E POUR 2 BOITES

ACCORD CAVIAR AU CHOIX / 6CL

Noilly Prat extra dry / fleurs blanches, zest Mancino dry / noix de muscade, agrumes

Carlo Alberto / herbes sauvages Saké Hyosho junmai / frais, doux et acidulé

47E / 85E POUR 2 PERSONNES

18H-23H30

NOS TAPAS.

LE GOÛT DU VOYAGE



TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 20€

Jambon cuit Italien à la truffe d'été, jambon de Parme 14 mois, saucisson sec du Pilat "Duculty" crottin de chèvre, vieux comté 12 mois AOC, Tomme de Savoie AOP / 400grs

VENTRECHE DE PORC NOIR 6€ DE BIGORRE AOC / 6-8 MOIS

"Noir" (éleveurs artisans explorateur) / 120grs

FOIE GRAS DE CANARD 22€ ENTIER CUIT DANS SON BOCAL

"Maison Patignac" (Médaille de bronze 2019) / 130grs

RILLETES DE CANARD 9€ DE BARBARIE

"Super Producteur" / 85grs

RILLETES DE PORC BIO 9€ AUX POMMES ET AU CALVADOS

"Le Mottay" / 90grs

RILLETES DE VOLAILLE 8€ AU POIVRE ROUGE DE KAMPÔT

"Le comptoir de Fougeray" / 120grs

TERRINE DE PORC 7€ NOIR DE BIGORRE AOC

"Noir" (éleveurs artisans explorateur) / 90grs

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) 7€ ET DUO DE SAUCES SUCRÉES

TAPAS DE LA MER

RILLETES DE HOMARD 13€

"Kaviari" / 90gr

TARAMA DE CABILLAUD À 11€ LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS

"Kaviari" / 90gr

TARTINABLE DE LENTILLES 8€ CORAIL, ROUGET & CUMIN

"Kaviari" / 90gr

RILLETES DE MERLU 10€ AUX GRAINES DE MOUTARDE BIO

"Super Producteur" / 85grs

POULPE MARINÉ 15€

à l'origan, ail et poivrons "Kalios" / 120grs

C'EST HOT !

PANIER DE PATATES DOUCES 9€

Rôties aux épices Cajuns, fumée Mesquite façon New Orleans, sauce au fromage frais aux baies de Timur et ciboulette / 250grs

CROC "MISTER" 14€

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin" St Nectaire laitier AOP, jambon aux herbes 350grs / (coupé en 7 morceaux)



TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 14€

Crème fine d'olives Kalamata "Kalios", crème fine d'artichauts bio, crème fine de basilic de Gènes AOP & Parmesan "Super Producteur" / 180gr

TARTARE D'ALGUES 10€ AU PESTO ROUGE BIO

"Kaviari" / 90grs

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES 11€ À LA TRUFFE D'ÉTÉ

"Maison Plantin" / 100grs

Les Aperitifs

APÉRITIVO RAFFINÉ



Quinquinas (6cl)

Byrrh Grard Quinquina	6.00 €
<i>Épices et rond en bouche (18 %)</i>	
Byrrh Rare Assemblage	8.00 €
<i>Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %)</i>	
Bonal	5.00 €
<i>Herbacé, gentiane (16 %)</i>	
Cap Corse Mattei blanc	6.00 €
<i>Cédrat, subtile amertume (15 %)</i>	
Cap Corse Grd Réserve	7.00 €
<i>Cédrat, plus marqué par la quinine (17 %)</i>	
Capéritif	7.00 €
<i>Doux amer, rooibos, agrumes (16.5 %)</i>	
Quina Maurin	5.00 €
<i>Amande douce, cerise (16 %)</i>	
St Raphaël ambré	6.00 €
<i>Cacao, vanille, belle douceur (16 %)</i>	
Kina l'Aéro d'Or	8.00 €
<i>Floral, épices, belle amertume en final (18 %)</i>	

Apéritifs divers (6cl)

Cuvée Jean Lillet rouge*	8.00 €
<i>Suave et fruits mûrs / * 2010 (17 %)</i>	
Cuvée Jean Lillet blanc*	8.00 €
<i>Fruité et moelleux / * 2010 (17 %)</i>	
Oli'Tchin Manguin	6.00 €
<i>Apéritif à l'olives de Hautes Provinces (18 %)</i>	
Rinquinquin Bio	6.00 €
<i>Pêche, très frais et doux en bouche (15 %)</i>	
Pastis Provençal Bardouin	5.00 €
<i>Herbes de Provence, subtil et aromatique / 4cl (45 %)</i>	

Vermouths (6cl)

Martini Rubino Riserva	6.00 €
<i>Boisé, végétal, bois de santal (18 %)</i>	
Martini Ambrato Riserva	6.00 €
<i>Camomille, miel (18 %)</i>	
Martini Gran Lusso	8.00 €
<i>Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)</i>	
Carpano Punt e Mes	6.00 €
<i>Herbacé, très amer en bouche (16 %)</i>	
Carpano Antica Formula	8.00 €
<i>Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16.5 %)</i>	
Cinzano "Vintage" 1950	15.00 €
<i>Pruneaux confits, épices caramélisées (18 %)</i>	
Cocchi Storico	8.00 €
<i>Doux, cacao (16.5 %)</i>	
Del Professor Rosso/Bianco	7.00 €
<i>Torréfié, fruits confits / Herbacé, fruité (18 %)</i>	
Dolin de Chambéry Blanc	5.00 €
<i>Floral, pêche, doux (16 %)</i>	
Dolin de Chambéry Rouge	5.00 €
<i>Doux, fruité, épices (16 %)</i>	
Dolin Chambéryzette	6.00 €
<i>Doux et fruité sur des notes de fraise (16 %)</i>	
La Quintynie Royal Rouge	6.00 €
<i>Épices, vanille amère, caramélisé (16.5 %)</i>	
Mancino Rosso/Bianco	6.00 €
<i>Plantes, épices / Cardamome, agrumes (16 %)</i>	
Noilly Prat Ambré	6.00 €
<i>Cannelle, rond et doux (16 %)</i>	
Otto's Athens Vermouth	7.00 €
<i>Doux, pétales de roses, origan (17 %)</i>	

- Autres Vermouths dans l'Atelier (prix sur demande) -



Les Aperitifs

Vins Mutés et Portos (6cl)

Banyul's Grand Cru 2007	7.00 €
<i>Figue, fruits mûrs (16 %)</i>	
Pineau des Charentes vieux	8.00 €
<i>Fruits secs, cannelle, vanille / *10 ans (17 %)</i>	
Pineau H. Fils Extra vieux	11.00 €
<i>Noix, miel, amande, pruneaux / *19 ans (17 %)</i>	
Rivesaltes extra vieux	9.00 €
<i>Figue, noix / *18 ans (20 %)</i>	
Porto blanc Churchills	9.00 €
<i>Noix, fruits caramélisés / *10 ans (20 %)</i>	
Porto Graham's 10 ans	9.00 €
<i>Noix, figue (20 %)</i>	
Porto Graham's 20 ans	12.00 €
<i>Fruits mûrs (20 %)</i>	
Porto Graham's 30 ans	16.00 €
<i>Riche et soyeux, fruits secs, miel (20 %)</i>	
Xérès Oloroso	7.00 €
<i>Sec en bouche sur des notes de noisette (18.5 %)</i>	
Xérès Pedro Ximenez	8.00 €
<i>Suave et gourmand en bouche, pruneaux (17 %)</i>	

Gentianes (6cl)

Salers 16% / 20%	6.00 €
<i>Amertume franche et fraîche / + intense</i>	
Salers 25%	7.00 €
<i>Fruité aux notes de framboise, amertume douce</i>	
Gentiane de Lure	6.00 €
<i>Fraîche en bouche, oranges (16 %)</i>	
Gentiane "La Jeannette"	8.00 €
<i>Fraîche, agrumes, pêches de vignes (30 %)</i>	
Suze saveurs d'Autrefois	7.00 €
<i>Gentiane plus franche, ronde (20 %) * Rare</i>	

Bitters et Amaros (6cl)

Martini Bitter Riserva	6.00 €
<i>Belle amertume, rond, agrumes (28.5 %)</i>	
Campari	6.00 €
<i>Amertume franche (25 %)</i>	
Nardini Bitter	7.00 €
<i>Herbacé, agrumes, anis (24 %)</i>	
Grand Classico Bitter	8.00 €
<i>Belle amertume, fruitée, miel, orange (28 %)</i>	
Bitter Delle Sirene	7.00 €
<i>Herbacé, floral, gentiane, vanille (23 %)</i>	
Walcher Bitter BIO	7.00 €
<i>Camomille, gentiane, amertume sèche (25 %)</i>	

- Autres Bitters dans l'Atelier (prix sur demande) -

Braulio	7.00 €
<i>Herbacé et très amer (21 %)</i>	
Amaro Montenegro	7.00 €
<i>Fin, doux et fruité (23 %)</i>	
Nardini Amaro	8.00 €
<i>Epicé, menthe poivrée (31 %)</i>	
Nardini Rabarbaro	7.00 €
<i>Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)</i>	
Amaro Stambeco	8.00 €
<i>Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)</i>	



Accompagnement Softs: + 2 euros

COQUETELS

Le goût du voyage ...



FLAMINGO HEROES / 10€

Apérol infusé à la verveine, fruit de la passion, liqueur de passion, lime bitters fleur d'atoumo, blanc d'oeuf eau de vie de fleur de bière Wolfberger (notes exotiques), sirop de verveine

Un "Sour" toute en finesse à l'esprit exotique sur une délicate touche de verveine et subtile pointe amère / 11%



HOKKAIDO SHEISHIN N°2 / 11€

Vin de prunes du Japon, saké daiginjo quartiers de clémentine, gingembre "Gimber" Bio, awamori (alcool de riz) Pacific Ocean gin Etsu

Aromatique, doux et délicat sur des notes de prunes-amandes, agrumes et subtile pointe marine épicée / 12%

ANABLANCA / 9€

Chambéryzette à la fraise
Bénédictine, soupçon de vodka, citron bitters lime, allongé de Tropical soda Fentiman's à l'ananas et cardamome

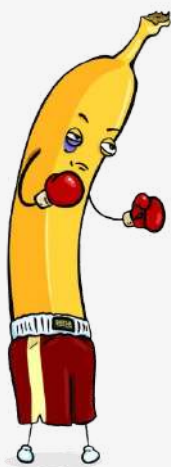
Long drink léger, fruité, rafraîchissant et délicatement parfumé / 9%



INDIAN GINGER BYRRH / 11€

Byrrh grand quinquina, liqueur de kümmel
Bombay dry gin, sirop de curry "Maison"
lime, bitters Angostura & bitters curry
allongé de ginger beer Three Cents

Un "Mule" esprit Tandoori aux douces épices
du Rajahstan / 12%



BANANA PUNCH/ 12€

Noilly Prat ambré, ron Havana 7ans
liqueur de Banane rôtie Tempus Fugit
sirop de pandan "Maison", lime
soupon de liqueur de café en cold brew

"Doux et gourmand aux notes de banane rôtie caramélisée
sur une pointe de noisette torréfiées" / 15%

ROCKET MAC 20 / 11€

Macvin du Jura, liqueur de bergamote
Italicus, pisco, roquette
quinquina blanc Cap Corse Matteï
blanc d'oeuf, verjus bio du Périgord

Short drink fruité et acidulé sur des notes de raisin
et de bergamote / 12%





ZOO COLADA / 12E

Pineau des Charentes Rastignac
liqueur d'ananas des Caraïbes
Purée d'ananas rôtie à la cacahuète
liqueur de coco, écume de crème, lime
bitters galanga, ron Bacardi Cuatro

*Gourmand, fruité et onctueux
Réveil l'animal qui est en toi ! / 17%*





DIAMAND NOIR À MANHATTAN / 12€

Apéritif à la truffe "Lou Rabasso"
Bonai, socchu au sarrasin, bitters noirs
whisky Laphroaig quarter cask 10a

*Notre twist du Manhattan façon "Terroir" pour un drink sec
aux notes de truffe tourbées et torréfiées / 19%*

MY FRENCH GARDEN / 11€

Pommeau de Normandie, Chartreuse verte
sirop de foin de Crau AOC "Maison"
verjus, eau de vie de gentiane, blanc d'oeuf
soupon de Blanche de Mornandie Drouin

*Frais aux notes de pommes, minéral, végétal et pointe herbacée
pour ce coquetel à l'accent des pâturages Français ! / 15%*



EL LUCHADOR / 12€

Saint Raphaël ambré, lime, sirop de
sucre, liqueur de cacao à la vanille
Tempus Fugit, liqueur de piment
d'espelette, mezcal, blanc d'oeuf
bitters noix & bitters chocolat Aztec

*Douces notes de cacao, délicatement fumées et épicées
pour ce short drink tout en délicatesse / 15%*

Les ultras premiums ...

VILLA NOVA MARGARITA / 14E

Porto rouge Graham's tawny
tequila reposado, mezcal, lime
liqueur de piment d'espelette
miel d'agave Mexican bitters

"Mis au repos 1 Mois en fut de chêne"
(Édition limitée à 30 / fût)*

*Notre twist de la margarita, délicatement boisé et épicé
à la pointe fumée sur de douces notes de fruits rouges / 21%*



LA CARAVELLE DES TONKAS/ 17E

Pineau des Charentes H.Fils extra
vieux 19ans, bitters tonka
duo de xérès Olorosso & Moscatel
ron Zacapa Edition Negra

"Fumé sous cloche sur une braise de
sarments de vignes et fèves de tonkas"
(env.10 min de préparation)
accompagné de son palet de chocolat à
la tonka et bitters old fashioned

*Alliance de notes fumées et aromatique
entre la noix, noisette et tonkas pour ce short drink
servi sur son bloc de glace sous cloche / 24%*



SPICED DOCTOR / 12E



Mélasse de grenade, Angostura bitters
Amaro di Angostura, Clacquesin
quinquina Capéritif d'Afrique du Sud
Bayou Spiced rhum, blanc d'oeuf
liqueur de vanille de Madagascar

*Short drink aux notes d'épices sur une pointe amère
et fruitée pour cet Elixir qui guérit tout, même la soif ! / 15%*

2nd place du Trophée du bar 2014 avec ce twist
retravaillé façon low ABV

L'ORPAILLEUR / 12E

Rivesaltes ambré 6ans infusé au safran
des Monts du Lyonnais (Cat1), verjus
liqueur d'abricot du Roussillon, pisco
sirop de safran "Crozet", blanc d'oeuf
& verre rincé à l'eau de fleur d'oranger

*Délicatement parfumé sur des notes de safran, doux et acidulé
pour ce short drink à l'allure d'une "Pépite" gustative / 14%*



NOMAD'S LAND / 10E



Lillet blanc infusé aux basilic Thaï
lime, sirop de sucre, basilic Thaï
poivre noir de Kampôt AOP
liqueur de mastiha de Chios (sève)
vodka Grey Goose poire
lamelle de concombre, eau gazéifiée

*Rafraîchissant et aromatique façon Mojito "Savage"
pour notre best seller low ABV / 12%*

FLY ME IN THE MOON / 11€

St Raphaël ambré, liqueur amaretto
Adriatico et pointe de sel de la mer
Adriatique, purée de passion
brandy de xérès Olorosso, verjus bio
petit lait clarifié, sirop d'érable Cat A
et verre rincé à l'absinthe

*Notre Punch de "l'Espace" clarifié !
Fruité, doux et soyeux en bouche, aux notes d'amandes
délicatement boisées-torréfiées / 15%*



POMME FICTION / 12€

Saké pétillant "Mio Dry" (5%)
verjus Bio du Périgord, sirop de verveine Pagès
"La Blanche" de Christian Drouin (EDV de cidre)

Long drink frais, minéral et pointe végétale / 11%

2nd place au Concours Drouin Highball Contest 2019



QUI-OUI KILLER / 10€

Vermouth Dolin blanc de Chambéry
purée de kiwi, menthe fraîche, citron
sirop de cerise amarena, liqueur
de marasquin, eau de vie de citron

*Coquetel doux façon "Julep" alliant fraîcheur et fruité
sur une belle finesse aromatique / 10%*



les punchs bowls à partager ...

FOU FIGHTING / 36E/4 PERS.

Rinquinquin pêche infusé à la cardamome
Macvin du Jura, Bombay dry gin, citron
Chartreuse jaune, sirop de miel
traits d'absinthe et allongé de
ginger beer Three Cents

*Un mule "punchy" aromatique et pointe de fraîcheur
sur une belle douceur de miel et gingembre / 11%*



TANGO 2.0 / 35E/4PERS.

Byrrh, xérès Pedro Ximenez, purée de
fraise, eau de vie de framboise
vinaigre balsamique 3ans de petimézi
verjus bio et jus de raisin Sauvignon
Alain Milliat

*Doux, fruité sur des notes de fruits rouges
et délicatement sensuel / 10%*



You are the best!

Dr Martini

DIY

L'Atelier 007

Réveil l'espion qui est en toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts & envies pour créer ton **007** Cocktail !

Dry Martini l'Original(1904)

Bitter orange, part égale de Vermouth dry et de Gin ou Vodka,(au choix: zest de citron, olive ou cerise marasquin) 11e

Vesper(1953)

Gin (au choix), Vodka Grey Goose
Kina l'Aéro d'Or, zest de citron 12e

Fino Martini

Xérès Manzanilla, Gin, zest de citron 11e

Sakura Martini(2015)

Saké, Gin, liqueur de Marasquin 11e



Les Vermouths dry

Dolin de Chambéry / agrumes, végétal
Noilly Prat dry / camomille, iris
Noilly P.extra dry / fleurs blanches + 0.5e
La Quintinye Royal / floral, agrumes + 0.5e
Mancino / noix de muscade, agrumes + 1e
Mulassano / plantes Alpines, agrumes + 1e
Carlo Alberto / herbes sauvages + 1e
Freimeister extra dry / sec, amer + 1e
Ramson / épices, floral + 1.5e
Alata / végétal, agrumes + 2e

Les Gins

Brokers (47%) / épices, agrumes, poivre
Old Sport / agrumes, mastiha (sève)
Thomas Dakin / Genièvre, mandarine + 1e
Inverroche / fleur du Cap fynbos + 1e
Apostoles / menthe, yerba maté + 1e
Vor Icelandic / céréales Bio + 1e
BlueCoat / coriandre, poivre, zest + 1.5e
Akayane / yuzu, match, poivre + 1.5e
Polugar N°10 / baies, herbes Sibérie + 1.5e
Dodd's / cardamome, miel, épices + 2e
44 N Comte de Grasse / jasmin, rose + 2e

Les Vodkas

Partisan Bio / douce
Grey Goose / ronde, bel équilibre + 1e
Squadron 303 / moelleuse, briochée + 1e
Sausage Tree / ortie, concombre + 1.5e
Oli'Vodka Manguin / blé, olives + 2e
Squadron fût de Calvados / pommes rôties + 2e

Gins Tonics

GINTONERIA / (5CL)

Votanikon (40 %) - Grèce / Agrumes, mastiha (sève), végétal	11,00 €
Ophir (42,5 %) - Angleterre / Épices d'Orient	11,00 €
Thomas Dakin (42 %) - Angleterre / Genièvre, mandarine, final poivré	12,00 €
Masons Tea Edition (42 %) - Ang / Agrumes épicées, thé noir	12,00 €
Apostoles (40 %) - Argentine / Menthe, yerba maté	12,00 €
Inverroche Verdant (43 %) - South Africa / Fleurs du Cap Fynbos	12,00 €
Ginifer (43 %) - South Africa / Piment, ananas / rond et pimenté	12,00 €
Akayane "Haru" (46 %) - Japon / Doux en bouche, matcha, poivre, yuzu	12,00 €
Bluecoat (45 %) Bio - EU / Poivre, coriandre, zest de citron	13,00 €
Engine (42 %) Bio - Italie / Sauge, agrumes	13,00 €
Dodd's Gin (49,9 %) Bio - Angleterre / Cardamome, miel, floral, épices	14,00 €



Les Tonics Premiums



Three Cents	(Grèce) - Douce amertume, zest de citron
Barker & Quin	(South Africa) - Zest de pamplemousse, peu sucré
Schweppes Pink Pepper	(France) - Baies roses, pointe épicée
Seventeen Extra Dry	(Chili) - Très peu sucré, doux, fleur d'oranger (+0,5€)
Archibald Bio	(France) - Sans quinine, genièvre (+0,5€)



Rhums

RHUMERIE / (SCL)

Coloma 8ans (40 %) - Colombie / Fruits secs, café torréfié, rond	11,00 €
Bacardi 10 ans (40 %) - Porto Rico / Vanille caramélisée, boisé, banane	11,00 €
Mc Explorer "Port finish" (43,5%) - Guyana / Fruité, doux	12,00 €
Santa Teresa (40 %) - Venezuela / Gourmand & rond, chocolat	13,00 €
La Favorite VSOP 4ans (42 %) - Martinique / Grillé, épicée, vanille	13,00 €
Roble Viejo 12ans (40 %) - Venezuela / Fruits à coques toastés	13,00 €
Hampden (46 %) - Jamaïque / Intense, épicé (poivre rouge), boisé	13,00 €
Teeda Okinawa 5ans (42 %) - Japon / Miel, tropical, abricot	14,00 €
Coloma Single Cask 2006 (50,3 %) - Colombie / Boisé, café torréfié	14,00 €
Zacapa Negra (43 %) - Guatemala / Notes fumées, boisé, chocolat, épices	14,00 €
Bocathéva full proof 15ans (62 %) - Vénézuéla / Rond, fruité	15,00 €
Angostura 1787 15ans (40 %) - Trinidad / Boisé, toffee, pruneaux	15,00 €



Old Fashioned

Servi en 6 CL + 1E

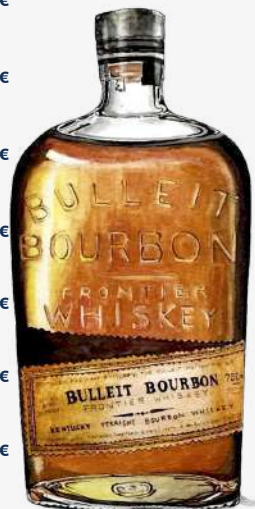
Spiritueux au choix, bitters aromatique
pointe de sucre, monté sur glace & zest d'orange



Whiskies

CIGAR ROOM / (5CL)

Monkey Shoulder (40 %) - Ecosse "Speyside" / Triple malts, miel	9,00 €
Rozolieurs (40 %) - France / Céréales, vanille, tourbe légère	11,00 €
Strathisla 12ans (40 %) - Ecosse "Speyside" / Céréales, agrumes	11,00 €
Coal Ila 12ans (43 %) - Ecosse "Islay" / Iodé, fumé, fruits secs	12,00 €
Talisker 10ans (45,8 %) - Ecosse "Isle of Sky" / Très tourbé, pointe fumée	12,00 €
Kujira 8ans (43 %) - Japon / Base riz & koji noir, doux, épices, boisé	16,00 €
Lot 40 rye (40 %) - Canada / Seigle, compotée de pommes	11,00 €
Bulleit Bourbon (40 %) - USA / Toasté, belle rondeur	10,00 €
Smooth Ambler Old Scout (49,5 %) - USA / Tourbé, fumé, épices	12,00 €
Smooth Ambler Contradiction (46 %) - USA / Céréales, cuir	13,00 €
Journeyman bio (45 %) - USA / Vanille crémeuse, malt, tabac	14,00 €



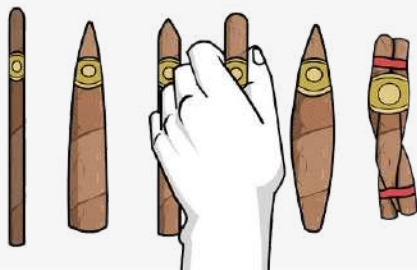
Old Fashioned

Servi en 6 CL + 1E

Spiritueux au choix, bitters aromatique
pointe de sucre, monté sur glace & zest d'orange



Liqueurs & Digestifs



Liqueurs digestives (5cl)

Menthe Pastille 7.00 €
Menthe poivrée, pastille Vichy (24 %)

Amarula 7.00 €
Liqueur crémeuse aux notes exotiques (18 %)

Amaretto Adriatico 8.00 €
Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)

Noyau de Poissy (amande) 7.00 €
Fruits secs, pâte d'amande (25 %)

Italicus 8.00 €
Bergamotte et cédrat à la pointe florale (20 %)

Limoncello Mamma Mia! 8.00 €
Saveur intense, peu sucré (25 %)

Liqueur de café Cold Brew 9.00 €
Intense et gourmand en bouche (25 %)

Liqueur de fenouillette 7.00 €
Très frais, délicatement anisée (25 %)

Liqueur Obazine 8.00 €
Verveine, menthe, angélique et Armagnac (40 %)

Chartreuse Verte/Jaune 8.00 €
Herbacé et puissante (55 %) / fleurs, miel, épices (43 %)

Spiritueux et Digestifs (5cl)

Grey Goose "la Poire" 11.00 €
Goût vif et délicat sur la poire d'Anjou (40 %)

La Blanche de C.Drouin 10.00 €
EDV de cidre / pomme verte, très frais (40 %)

Vulson Rhino's Pastoral 13.00 €
Frais et délicat, herbacé, floral, seigle (44 %)

Vodka Squadron 303* 13.00 €
Finition en fût de Calvados / pommes rôties (40 %)

Beefeater Burrough's Gin 13.00 €
Vieilli en fût de Lillet / délicat, doux, agrumes (43 %)

Tequila Patron Anejo 14.00 €
Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)

Fleur de bière Wolfberger 10.00 €
Vieille en fût de chêne / vanille, cacao toasté (40 %)

Arguadente Mavem 12.00 €
Fruits confits, épices, cuirs (41 %)

Cognac Bourgoin XO 2010 13.00 €
Très aromatique, vif en bouche (43 %)

Armagnac Comte de Lauvia 12.00 €
Hors d'Age / complexe, chocolat, rancio (40 %)

Liqueurs d'Exceptions

La Raphaëlle (VEP) 15.00 € **Grand Marnier Cuvée 100 ans** 13.00 €
Douce et subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %) Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)

Chartreuse 9° Centenaire 12.00 € **Bénédictine Single Cask** 10.00 €
Subtil assemblage de liqueurs vieilles (47 %) Épices, miel, safran, agrumes (43 %)

Verveine du Velay Extra 10.00 € **Élixir Combier** 11.00 €
Associée à du Cognac et vieillie en fût / doux, boisé (40 %) Complexe, épices, muscade, clou de girofle (38 %)



BISTRO SAUVAGE



LES BIERES

BLANCHE DU HAINAUT 5.E

Belgique / 25cl "BIO" (5.5%)

Délicate, agrumes, épices

HUBSTER UP TOWN 5.50E

Fr. / 33cl (5%) Lager

Rafaichissante, floral, épices

PICK ME UP / 6.E

Fr. / 33cl (4.5%) A.Pale Ale

Légère amertume, aromatique

BELAFONTE MONDAY M. 6.E

France / 33cl (6.5%) IPA

Agrumes, fruits exotiques

COEDO AMBRÉ BENIAKA 6.50E

Japon / 33.3cl (7%)

Légère amertume, chocolat



LES VINS

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE 5.E

Chapoutier / 13cl / 2019 (14.5%)

Fruité, tanins délicats

CROZE HERMITTAGE NOBLES R. 6.E

Cave de Tain / 13cl / 2019 (14%)

Souple, fruits rouges et épices

POUILLY FUISSÉ 6.E

Fr. / 13cl / 2020 (13.5%)

100% Chardonnay, frais & minéral

KIA ORA SAUVIGNON BLANC 5.E

NZ / Marlborough / 13cl / 2018 (12.5%)

Fruits exotiques, pamplemousse

LES CIDRES

POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

France 33cl (4.5%) / "L'Épatant"

CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

France 33cl (5.5%) / "Le Sauvage"

"Prix nets et service inclus"

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



SANS ALCOOLS



LES SOFTS

JUS DE FRUITS 5.50E

"Alain Milliat" / 33cl
Abricot, pomme, fraise, tomate

TONICS 4.E

Three Cents (20cl)

TONICS AROMATIQUES 5.E

Schweppes Matcha / 20cl
Schweppes Hibiscus / 20cl

SODAS THREE CENTS 4.E

Pamplemousses roses / 20cl
Ginger beer / 20cl

SODAS FENTIMAN'S 5.E

Limonade au sureau / 27.5cl
Botanical Cola / 27.5cl
Tropical soda / 20cl 4.E

INFUSION SYMPLES BIO 5.E

Pétillant au basilic / 33cl
Infusion glacée Relaxante /33cl
(aux plantes & fruits rouges)

DELISCUS BIO 5.E

Hibiscus blanc-verveine / 25cl

MOCKTAILS

8.E



SENSUAL GARDEN

Martini sans alcool "Floréale"
verjus Bio, sauge, sirop de fleur
de sureau, thé vert Jardin de Paradis

FLYING MAJORELLE

Purée de fraise, menthe, jus de grenade
et jus de pomme cox A.Milliat
citron, fleur d'oranger & allongé de
limonade à la fleur de sureau

CARIBBEAN FURY

Jus de mangue A.Milliat, fruit de la
passion, lime, purée d'ananas & allongé
de ginger beer

LES EAUX

PERRIER / 33CL 4.E

MASTIQUA WATER / 33CL 4.50.E
"Eau gazeuse au mastiha"

EVIAN / 50CL 4.E

"Prix nets et service inclus"