Coquetels, Apéritifs & Tapas

Sauvage

Sweet, Strong, Sour & Sound

Carte N°10 Nov 21

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.

TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" — 20E
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 DE BIGORRE AOC / 6-8 MOIS — 6E
" *Noir* " *(éleveurs artisans explorateur)* / **120*grs***

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT DANS SON BOCAL — 22E
" *Maison Patignac* " *(Médaille de bronze 2019)* / **130grs**

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE — 9E
" Super Producteur " / **85grs**

RILLETTES DE PORC BIO AUX POMMES ET AU CALVADOS — 9E
" *Le Mottay* " / **90grs**

RILLETTES DE VOLAILLE AU POIVRE ROUGE DE KAMPÔT — 8E
" *Le comptoir de Fougeray* " / **120grs**

TERRINE DE PORC NOIR DE BIGORRE AOC — 7E
" *Noir* " *(éleveurs artisans explorateur)* / **90grs**

SUCRIVORE

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

**Liste des allergènes sur demande*

TAPAS DE LA MER

RILLETTES DE HOMARD — 13E
" Kaviari " / **90gr**

TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS — 11E
" *Kaviari* " / *90gr*

TARTINABLE DE LENTILLES CORAIL, ROUGET & CUMIN — 8E
" *Kaviari* " / *90gr*

RILLETTES DE MERLU AUX GRAINES DE MOUTARDE BIO — 10E
" *Super Producteur* " / *85grs*

POULPE MARINÉ — 15E
à l'origan, ail et poivrons " *Kalios* " / *120grs*

C'EST HOT !

PANIER DE PATATES DOUCES — 9E
Rôties aux épices Cajuns, fumée Mesquite façon New Orleans, sauce au fromage frais aux baies de Timur et ciboulette / **250grs**

CROC "MISTER" — 14E
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

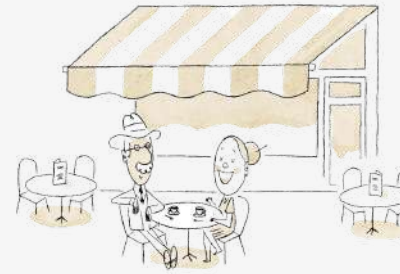
TRILOGIE DE MÉZZÉS — 14E
Crème fine d'olives Kalamata "Kalios", crème fine d'artichauts bio, crème fine de basilic de Gènes AOP & Parmesan "Super Producteur" / **180gr**

TARTARE D'ALGUES AU PESTO ROUGE BIO — 10E
" Kaviari " / **90grs**

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ — 11E
" Maison Plantin " / **100grs**

Les Aperitifs

APÉRITIVO RAFFINÉ



Quinquinas (6cl)

Byrrh Grard Quinquina 6.00 €
Epices et rond en bouche (18 %)

Byrrh Rare Assemblage 8.00 €
Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %)

Bonal 5.00 €
Herbacé, gentiane (16 %)

Cap Corse Mattei blanc 6.00 €
Cédrat, subtile amertume (15 %)

Cap Corse Grd Réserve 7.00 €
Cédrat, plus marqué par la quinine (17 %)

Capéritif 7.00 €
Doux amer, rooibos, agrumes (16.5 %)

Quina Maurin 5.00 €
Amande douce, cerise (16 %)

St Raphaël ambré 6.00 €
Cacao, vanille, belle douceur (16 %)

Kina l'Aéro d'Or 8.00 €
Floral, épices, belle amertume en final (18 %)

Apéritifs divers (6cl)

Cuvée Jean Lillet rouge* 8.00 €
*Suave et fruits mûrs / * **2010** (17 %)*

Cuvée Jean Lillet blanc* 8.00 €
*Fruité et moelleux / * **2010** (17 %)*

Oli'Tchin Manguin 6.00 €
Apéritif à l'olives de Hautes Provences (18 %)

Rinquinquin Bio 6.00 €
Pêche, très frais et doux en bouche (15 %)

Pastis Provençal Bardouin 5.00 €
*Thym, vanille, épices, subtil /**4cl** (45 %)*

Vermouths (6cl)

Martini Rubino Riserva 6,00 €
Boisé, végétal, bois de santal (18 %)

Martini Ambrato Riserva 6,00 €
Camomille, miel (18 %)

Martini Gran Lusso 8,00 €
Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)

Carpano Punt e Mes 6,00 €
Herbacé, très amer en bouche (16 %)

Carpano Antica Formula 8,00 €
Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16.5 %)

Cocchi bianco "Americano" 7,00 €
Gentiane, agrumes, miel (16.5 %)

Cocchi Storico 8,00 €
Doux, cacao (16.5 %)

Del Professor Rosso/Bianco 7,00 €
Torréfié, fruits confits / Herbacé , fruité (18 %)

Dolin de Chambéry Blanc 5,00 €
Floral, pêche, doux (16 %)

Dolin de Chambéry Rouge 5,00 €
Doux, fruité, épices (16 %)

Dolin Chambéryzette 6,00 €
Doux et fruité sur des notes de fraise (16 %)

La Quintynie Royal Rouge 6,00 €
Epices, vanille amère, caramélisé (16.5 %)

Mancino Rosso/Bianco 6,00 €
Plantes, épices / Cardamome, agrumes (16 %)

Noilly Prat Ambré 6,00 €
Cannelle, rond et doux (16 %)

Otto's Athens Vermouth 7,00 €
Doux , pétales de roses, origan (17 %)

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

APÉRITIVO RAFFINÉ

Les Aperitifs

Vins Mutés et Portos (6cl)

Banyul's Grand Cru 2007 7.00 €
Figue, fruits mûrs (16 %)

Pineau des Charentes vieux 8.00 €
*Fruits secs, cannelle, vanille / * **10 ans** (17 %)*

Pineau H. Fils Extra vieux 11.00 €
*Noix, miel, amande, pruneaux / * **19 ans** (17 %)*

Rivesaltes extra vieux 9.00 €
*Figue, noix / * **18 ans** (20 %)*

Porto blanc Churchills 9.00 €
*Noix, fruits caramélisés / * **10 ans** (20 %)*

Porto Graham's 10 ans 9.00 €
Noix, figue (20 %)

Porto Graham's 20 ans 12.00 €
Fruits mûrs (20 %)

Porto Graham's 30 ans 16.00 €
Riche et soyeux, fruits secs, miel (20 %)

Xérès Oloroso 7.00 €
Sec en bouche sur des notes de noisette (18.5 %)

Xérès Pedro Ximenez 8.00 €
Suave et gourmand en bouche, pruneaux (17 %)

Gentianes (6cl)

Salers 16% / 20% 6.00 €
Amertume franche et fraîche / + intense

Salers 25% 7.00 €
Fruité aux notes de framboise, amertume douce

Gentiane de Lure 6.00 €
Fraîche en bouche, oranges (16 %)

Gentianne "La Jeannette" 8.00 €
Fraîche, agrumes, pêches de vignes (30 %)

Suze saveurs d'Autrefois 7.00 €
*Gentiane plus franche, ronde (20 %) * **Rare***

Bitters et Amaros (6cl)

Martini Bitter Riserva 6,00 €
Belle amertume, rond, agrumes (28.5 %)

Campari 6,00 €
Amertume franche (25 %)

Nardini Bitter 7,00 €
Herbacé, agrumes, anis (24 %)

Grand Classico Bitter 8,00 €
Belle amertume, fruitée, miel, orange (28 %)

Bitter Delle Sirene 7,00 €
Herbacé, floral, gentiane, vanille (23 %)

Walcher Bitter BIO 7,00 €
Camomille, gentiane, amertume sèche (25 %)

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

Braulio 7,00 €
Herbacé et très amer (21 %)

Amaro Montenegro 7,00 €
Fin, doux et fruité (23 %)

Nardini Amaro 8,00 €
Epicé, menthe poivrée (31 %)

Nardini Rabarbaro 7,00 €
Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)

Amaro Stambecco 8,00 €
Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)

Accompagnement Softs: + 2 euros

Carte N°10 Nov 21

COQUETELS

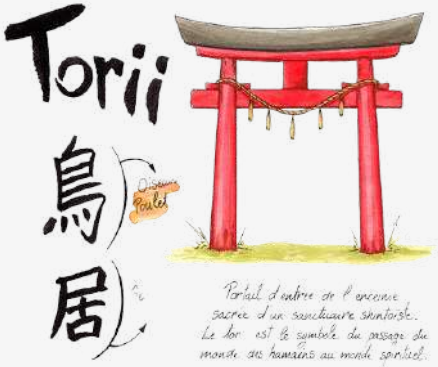
Le goût du voyage ...

Carte N°10 Nov 21

FLAMINGO HEROES / 10E

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 / 11E

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 / 9E

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%***

Carte N°10 Nov 21

INDIAN GINGER BYRRH / 11E

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/ 12E

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

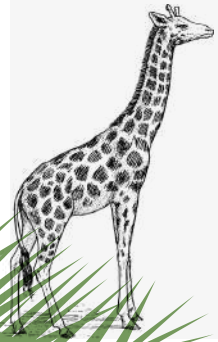
"Doux et gourmand aux notes de banane rôtie caramélisée sur une pointe de noisette torréfiées" / **15%**

ROCKET MAC 20 / 11E

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%***

Carte N°10 Nov 21

FLY ME IN THE MOON / 11E

St Raphaêl 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 / 12E

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 / 10E

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 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)

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

Carte N°10 Nov 21

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 guérrit 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 "Sauvage" pour notre best seller low ABV / **12%***

Carte N°10 Nov 21

DIAMAND NOIR À MANHATTAN / 12E

Apéritif à la truffe "Lou Rabasso"
Bonal, socchu au sarrasin, bitters noix
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 / 11E

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

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

EL LUCHADOR / 12E

Saint Raphaêl 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 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 fraicheur 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%***

l'Atelier Coquetels

DIY

Do it yourself

Le bar est à toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts & humeur, pour créer ton Cocktail classique **Apéritivo** à ta guise !

Americano(1917) 8e
Bitter, vermouth rouge (pointe d'eau gazeuse au choix)

Negroni(1919) & twist 9e
Negroni: Bitter, vermouth rouge, gin
Twist: Spiritueux, vermouth, bitter

•••••••••••••

Cinzano Rouge Vintage 1950

*Pruneaux confits, épices caramélisées sublime rondeur en bouche / **Exceptionnel!***

13e en Dégustation 5 cl / + 5e en Negroni

Les Gins & Spiritueux

Gin Bombay dry
Amazonica Republica / orange, gingembre + 1e
Brokers (47%) / épices, agrumes poivre + 1e
Apostoles / *menthe, yerba maté + 1e*
Ginifer / *piment, ananas + 1.5e*
Vor Icelandic / *céréales + 1.5e*
Dodd's (49.9%) / cardamome, miel, épices + 2e

CLASSIC NEGRONI TWIST

Bourbon = Boulevardier + *1e*
Tequila reposado = Rosita + *1.5e*
Mezcal = Oaxacan Negroni + *1.5e*

Les Bitters

Martini Riserva / *rond, agrumes*
Campari / *amertume franche*
Dolin de Chambéry / *floral, légère amertume*
Berto / *agrumes, épices, gentiane + 0.5e*
Liquore delle Sirene / *fruité, épices + 0.5e*
Luxardo bitter bianco / *agrumes, épices + 1e*
Luxardo bitter rosso / *orange sanguine + 1e*
Walcher bio / camomille, gentiane + 1e
Mulassano / herbacé, sec, pamplemousse + 1e
Nardini bitter / *agrumes, anisé + 1e*
Argala / *gentiane, hibiscus + 1.5e*
Gran Classico / *fruité, miel, végétal + 1.5e*
Marka (vieilli en fût) / *épices, boisé + 2e*

Les Vermouths rouges

Martini Rubino Riserva / *boisé, végétal*
Punt e Mes / *herbacé, amer*
Dolin de Chambéry / *fruité, épices, doux*
La Quintinye Royal / *vanille, épices + 0.5e*
Noilly Prat / *safran, épices, cacao + 0.5e*
Mancino / boisé, épicé + *0.5e*
La Ina / doux, pruneaux, épices + 0.5e
Lustau tinto / fruits mûrs, noisette + *0.5e*
Antica Formula / vanille, clou de girofle + *1e*
Del Professor / *fruits confits, orange + 1e*
Cocchi Storico / doux, cacao, noix + 1e
Martini Gran Lusso / *épices, boisé + 1.5e*
Mancino Chinato / *boisé, quinine + 2e*
Alata / *sec, fruits noirs, cerise + 2e*

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

Amazonica / orange, gingembre
Brokers (47%) */ épices, agrumes, poivre*
Old Sport / agrumes, mastiha
Inverroche / fleur du Cap fynbos + 1e
Apostoles */ menthe, yerba maté + 1e*
Vor Icelandic / céréales Bio *+ 1e*
BlueCoat / coriandre, poivre, zest *+ 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)

Old Sport	*(40%) - Grèce / Épices, agrumes, mastiha (sève)*	11,00 €
La Republica Amazonica	*(42%) - Bolivie / Gras, orange, gingembre*	11,00 €
Ophir	*(42,5 %) - Angleterre / Épices d'Orient*	11,00 €
Masons Tea Edition	*(42 %) - Ang / Agrumes épicées, thé noir*	12,00 €
Apostoles	*(40 %) - Argentine / Menthe, yerba maté*	12,00 €
Inverroche Verdant	*(43%) - South Africa / Fleur du Cap Fynbos*	12,00 €
Muti gin	*(43 %) - South Africa / Doux, soyeux, agrumes, pointe fumée*	12,00 €
Ginifer	*(43 %) - south Africa / Piment, ananas / rond et pimenté*	12,00 €
Etsu Pacific Ocean	*(45 %) - Japon / Agrumes, algue, pointe iodée*	13,00 €
Dodd's Gin	*(49.9%) - Angleterre / Cardamome, miel, floral, fruits secs*	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 e)***
Archibald Bio	*(France) - Sans quinine, genièvre* ***(+0.5 e)***

Rhums

RHUMERIE / (5CL)

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 %) - Jamaique / 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 %) - Vénézuela / 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 €**

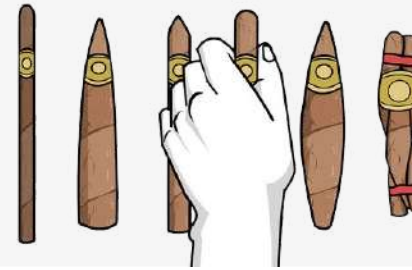
Journeyman bio *(45 %) - USA / Vanille crémeuse, malt, tabac* **14,00 €**

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, délicate pointe 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 €
***Vieillie 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 Raphaelle (VEP) 15.00 €
Douce et subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %)

Chartreuse 9° Centenaire 12.00 €
Subtil assemblage de liqueurs vieillies (47 %)

Verveine du Velay Extra 10.00 €
Associée à du Cognac et vieillie en fût / doux, boisé (40 %)

Grand Marnier Cuvée 100 ans 13.00 €
Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)

Bénédictine Single Cask 10.00 €
Épices, miel, safran, agrumes (43 %)

Élixir Combier 11.00 €
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
Fra. / 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"