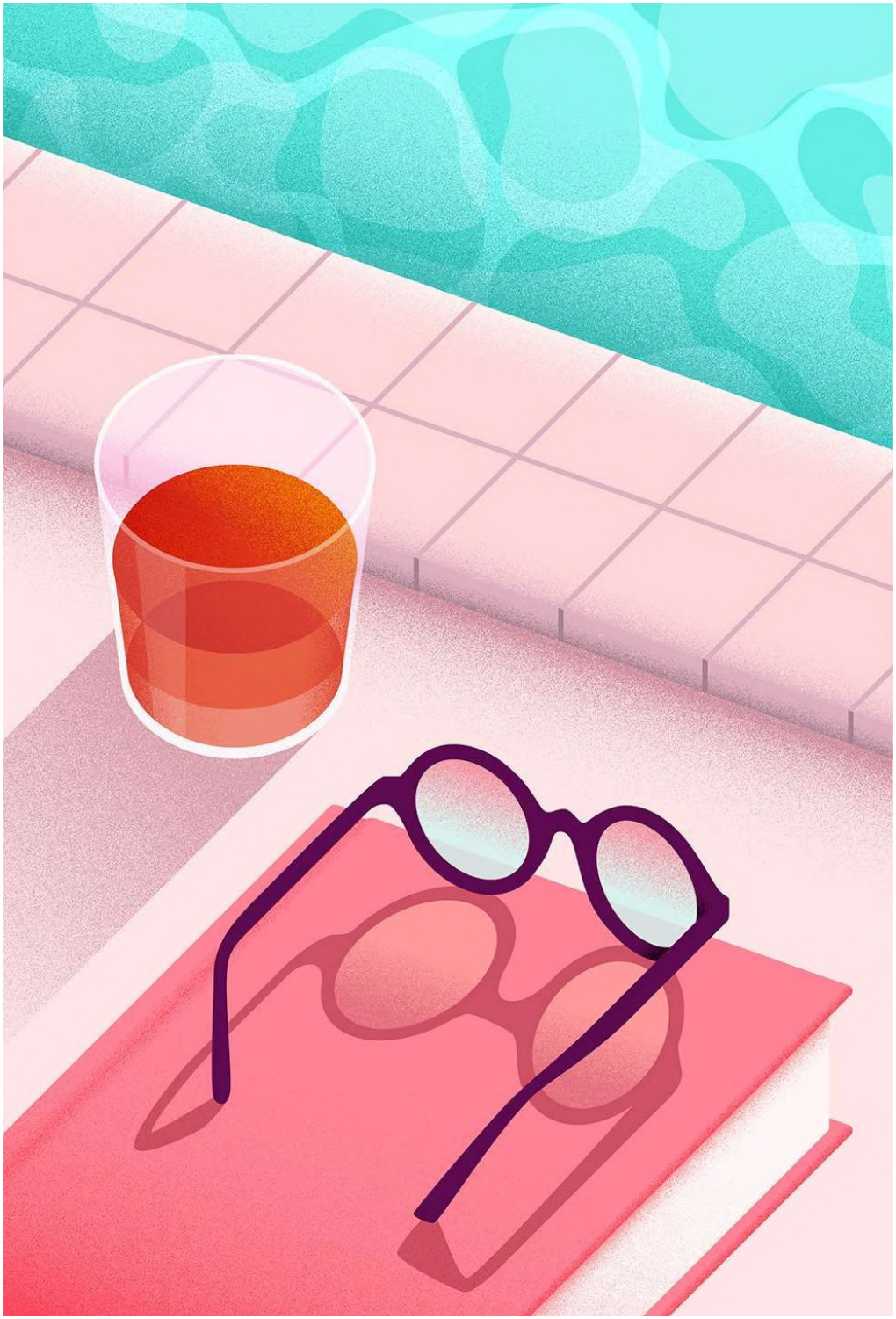
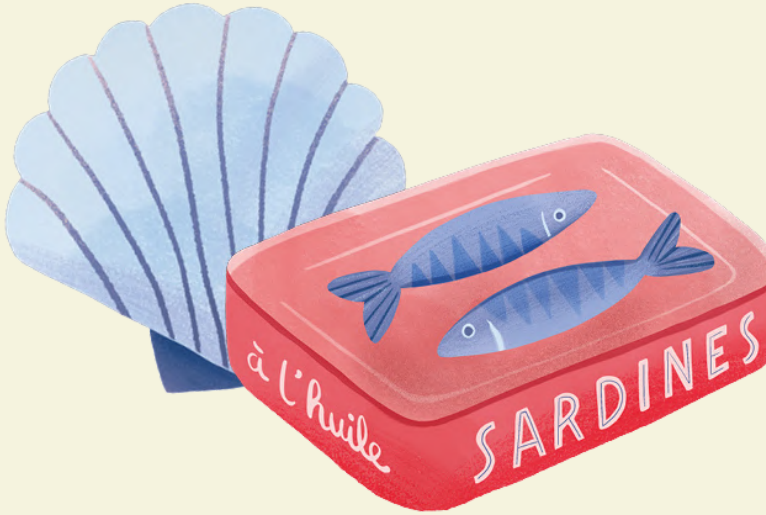
Coquetels, Apéritifs & Tapas

Summer 2022



Tapas

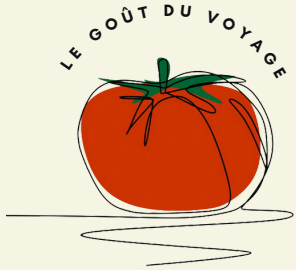
Grignotage & Co ...



Carte N°11 Mai 22

18H-23H30

.NOS TAPAS.



TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" — 21E

Jambon de Parme 14 mois, saucisson sec "Duculty", jambon cuît à la truffe d'été crottin de chèvre, comté AOP, Tomme de Savoie AOP / ***400grs***

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE — 6E

"*Les petites marmittes*" *BIO* / **150grs**

RILLETTES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOC / **90grs** — 9E

RILLETTES DE CANARD

"*Superproducteur*" / **90grs**

RILLETTES DE POULET ÉPICÉ À LA FONDUE DE POIREAUX — 9E

"*Conserverie des 7 collines*" / **100grs**

C'EST HOT !

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 DE LA MER

RILLETTES DE HOMARD — 13E

" *Kaviari* " / ***90gr***

TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFÉ D'ÉTÉ — 11E

" *Kaviari* " / ***90gr***

TRUITE FUMÉE DU DANEMARK AU GENÉURIER ET THYM CITRONNÉ — 8E

" *Fangst* " / ***110grs***

RILLETTES DE THON FUMÉ — 9E

" *Superproducteur* "/ ***90grs***

POULPES MARINÉS — 16E

à l'origan, ail et fines herbes, "Kalios" / ***120grs***

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS — 14E

Crème fine bio de pois chiche au citron et cumin crème fine de basilic de Gênes & Parmesan caviar d'aubergines cuites au feu de bois / **180gr**

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ — 11E

" *Maison Plantin* " / **100grs**

SUCRIVORE

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

*Liste des allergènes sur demande

Les Apéritifs

Vins Mutés et Portos (6cl)

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

Pineau des Charentes 6.00 €
Agrumes, miel, vanille / (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 Andresen(Rupt) 9.00 €
*Amande, mirabelle / * **10 ans** (20 %)*

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

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%)

Bordiga verde 7,00 €
Herbacé et notes florales, amer sec (20 %)

Berto bitter 6,00 €
Belle amertume, épices, agrumes, gentiane (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 %)

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

Canto Amaro Sirene 8,00 €
Citron, timut, vanille, doux (27%)

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

Quinquinas (6cl)

Byrrh Grand 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 Manguin 5.00 €
*Thym, poire Williams, vanille /**4cl** (45 %)*

Vermouths (6cl)

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

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

Dolin de Chambéry blanc 5,00 €
Floral, pêches, doux (16 %)

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

Dolin Chambéryzette 6,00 €
Doux, fruité sur la fraise (16%)

Noilly Prat ambré 6,00 €
Canelle, rond, épices (16%)

Noilly Prat rouge 6,00 €
Doux, épices, pointe herbacée, quinine (18 %)

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 %)

Mancino Rosso / Bianco 7,00 €
Plantes, épices / Cardamome, agrumess (16 %)

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

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

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

Luxardo Antico 7,00 €
Rond, fruité sur l'amarena, épices (16.5 %)

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

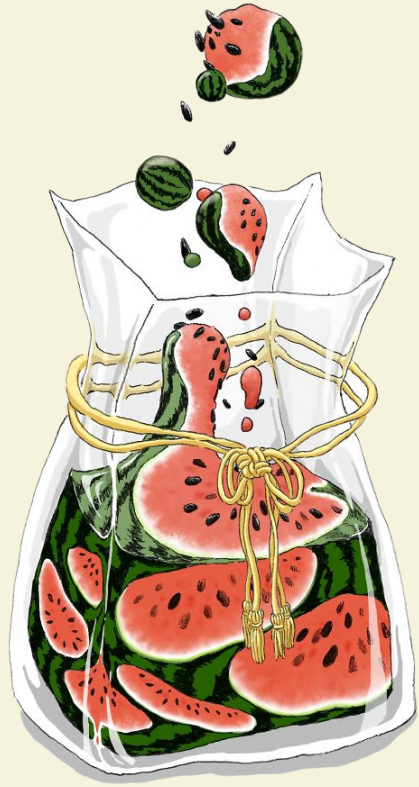
Cinzano "Vintage" 1950

Pruneaux confits, épices caramélisées (18 %)
Gourmand et rond en bouche / Très rare

15,00 €

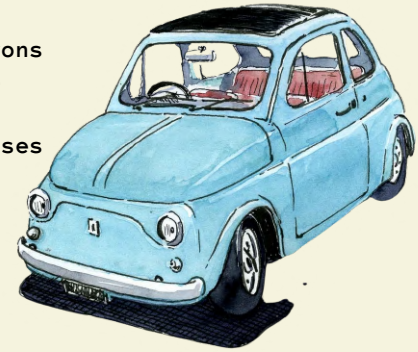
Coquetels

Le goût du voyage ...



Carte N°11 Mai 22

MILANO CON VISTA / 11E



Vermouth rosé, Campari infusé aux poivrons
xérès dry manzanilla, liqueur de tomate
sirop de cardamome, lime, blanc d'oeuf
et allongé de soda aux pamplemousses roses

Long drink de style Apéritif façon "Spritz" revisité,
acidulé, doux et léger sur une pointe amère / **8.5%**

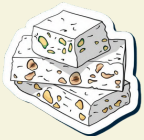
GREEN SMOKE NEGRONI / 12E

Bitter Bordiga verde, vermouth Cocchi
extra dry, whiskky Laphroaig 10ans
élixir du Dr Jaglas au ginseng et maca
élixir végétal des Pères Chartreux

Short drink sec, amer et herbacé, sur un final fumé / 22%

BRAQUAGE À MONTÉLIMAR / 10E

Pineau des Charentes, sirop de pistache
liqueur au lait d'amande Adriatico, verjus
allongé d'hydromel gazéifié aux fleurs de
lavande "Bulles de Ruches"



Long Drink doux, gourmand et élégant
aux douces notes de nougat / **11%**

FRENCH TRANSAT / 11E

Apérol infusé à la verveine, Salers 25%
aux notes de framboises, Calvados Drouin
jus de rhubarbe, verjus bio
sirop bio de rhubarbe et sureau
bitter galanga Sirenne

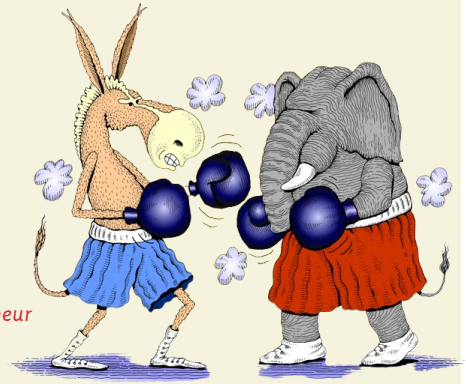
*Fruité, doux et rafraîchissant sur une douce amertume / **14.5%***

ANABLANCA / 9E

Vermouth 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%***

FOU FIGHTING / 11E



Rinquinquin pêche infusé à la
cardamome, Cap Corse Mattei blanc à
la bergamotte, Chartreuse jaune, gin
sirop de miel, citron, traits
d'absinthe et allongé de ginger beer

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

MONKEY KONG / 11E

Quinquina rouge Cap Corse Mattei
whisky triple malt Monkey Shoulder
sirop de Popcorn Monin, citron
blanc d'oeuf, Cola botanique Fentiman's

Ambiance "Cinema" avec ce short drink tout en douceur et gourmandise inspiré by V. Kaiser / 16%

PUNCH DO BRAZIL / 12E

Rivesaltes ambré 6ans, jus d'ananas
A.Millia, thé noir à la mangue,lime
cachaça Germana "Umburana" (vieillie)
petit lait clarifié, sirop de sucre
de canne, liqueur de piment d'Espelette

Un Punch clarifié, fruité, doux, aromatique et soyeux en bouche façon "Copacabana" / 14%

CHOCOLATE DE GAIA / 12E

Porto rouge tawny, xérès olorosso
tequila blanco, liqueur de fleur de
sureau, lime, vinaigre balsamique 5ans
au petimezi "Kalios", miel d'agave
bitters chocolat, crème de cacao

Short drink, doux et délicat aux notes chocolatées / 15%

JUNGLE MULE/ 10E

Apérol infusé à la verveine, purée d'ananas
rhum Bacardi Cuatro, lime, Angostura bitters
sirop de falernum (épices, citron vert, amande)
et allongé de ginger beer Three Cents

*Un Mule d'esprit TIKI, fruité, doux, délicatement épicé aux douces notes amères / **16%***

FLYING GEISHA / 12E

Saké Muroka Daiginjo, liqueur de yuzu
la Blanche de C.Drouin (pomme)
Chartreuse verte, blanc d'oeuf, citron
sirop de sauge "Maison", trait de
solution marine Cuvée de l'Océan
et zest de citron noir de Valence (râpé)

*Short drink tout en délicatesse, sur de fines notes herbacées et acidulées avec une belle fraîcheur en finale / **12%***

SICILIAN SMASH / 10E

Liqueur de petite verveine du Puy
vermouth Dolin dry infusé aux baies
de Timur, gin, menthe fraîche
limoncello bio de la vallée de l'Ubaye
citron, sirop de verveine Pagès

Short drink frais, doux, acidulé et pointe végétale / 13.5%

POSTCARD FROM CARIBBEAN / 11E

Saint Raphaêl quina ambré, fruit de la passion et liqueur de passion écume de crème, blanc d'oeuf,lime dark rhum de Jamaique, ginger beer

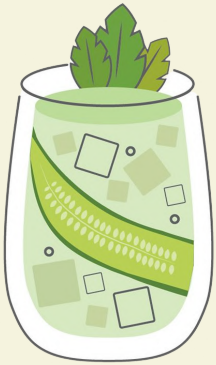
*Coquetel doux, fruité et gourmand / **11%***

LA MARCEL N°3 / 10E

Vermouth Dolin blanc de Chambéry blanche d'Armagnac Dartigalongue liqueur Bénédictine, verjus bio du Périgord, solution marine Cuvée de l'Océan et verre rincé à la liqueur d'abricot du Roussillon Giffard

*Short drink frais et aromatique aux délicates notes croquantes de raisins vert sur une pointe d'abricot / **17%***

*Trophées du bar **2022** by Mathis Rhodes*



NOMAD'S LAND / 11E

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%***

Punchs Bouls

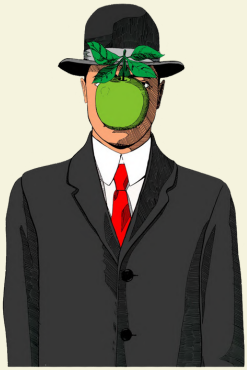
les Coquetels à partager ...

Carte N°11 Mai 22

LA MULE DE CAVAILLON / 36E /4 PERS.

Apéritif au melon "Manguin"
Porto rouge tawny, vodka
sirop de romarin "Maison"
citron, bitter "Maquis"
et allongé de ginger beer

Un mule doux, fruité et épicé
aux accents de la Provence / 11%



POMME FICTION / 39E /4PERS.

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

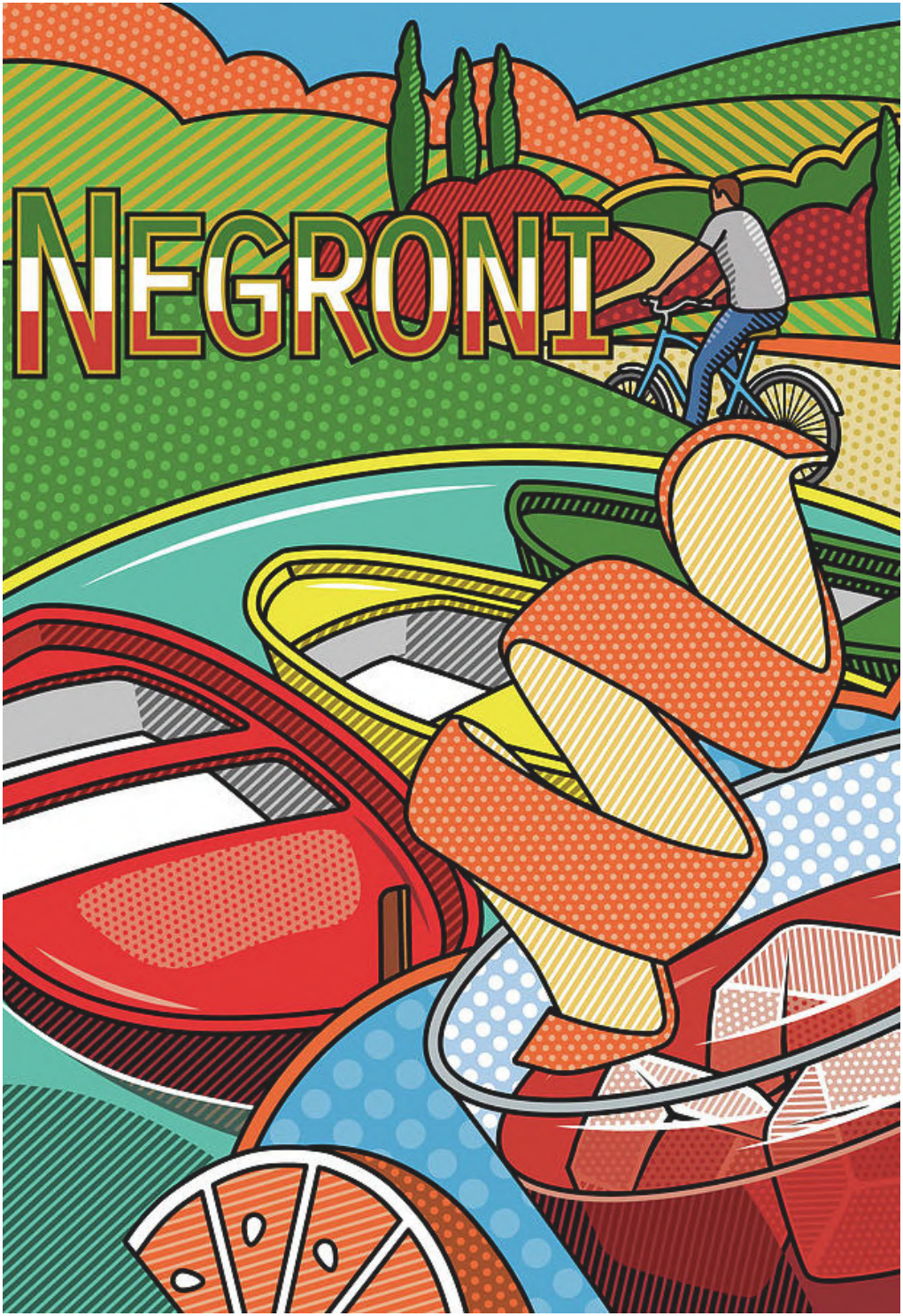
Frais, aromatique, minéral et pointe végétale / 11%

2nd place au Concours Drouin Highball Contest 2019

SUMMER DANCING FLORE / 34E /4PERS.

Umeshu (vin de prunes du Japon), purée de fraise, sirop de fleur de sureau bio socchu, citron et allongé de tonic Schweppes Premium à l'hibiscus

Doux et fruité sur de délicates notes florales / 8%


NEGRONI

L'Atelier Coquetel

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 / + 6e

Les Gins & Spiritueux

Bombaydry gin / genièvre, épices
Brokers (47%) / genièvre, épices + 1e
Sab's / genièvre, viniques, puissant + 1e
Mats / agrumes, poivres + 1e
Ornabrak/ *pins, orge malté* + 1e
Black Hope / houblon,agrumes, poivre + 1e
Dr Jaglas / botanique, ginseng + 1e
Repeater III / café, cacao, vanille + 1.5e

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
Bordiga Verde / végétal, herbacé, agrumes + 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, très amer
Dolin de Chambéry / fruité, épices, doux
La Quintinye Royal / vanille, épices + 0.5e
Noilly Prat / safran, épices, cacao + 0.5e
Lustau Tinto / fruits mûrs, noisette + 0.5e
La Ina / doux, pruneaux, épices + 0.5e
Luxardo Antico / doux, cerise amarena + 1e
Berto Superiore / balsamique, armoise + 1e
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

007

Dry 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 Premium
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 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
Fynbos Revolution / fleurs, rooibos + 0.5e
Carlo Alberto / herbes sauvages + 1e
Cocchi extra dry / cardamome, pomme + 1e
Freimeister extra dry / sec, amer + 1e
Ramson / épices, floral + 1.5e
Alata / végétal, agrumes + 2e

Les Gins

Brokers (47%) / épices, genièvre
Votanikon / sève mastiha, agrumes
Sab's / genièvre, Pinot Noir, sec + 1e
Rétha Océanic / marin, poivre, citron + 1e
Mats dry gin / *Agrumes, poivre* + 1e
Engine / sauge, citron *+ 1e*
VL 92 / feuilles de coriandre *+ 1e*
Ornabrak / *pins, orge malté* + 1e
Dr Jaglas / botanique, ginseng + 1e
Procera / *genièvre vert, miel, poivre* + 2.5e
Beefeater Burrough's/ *vieilli en fût* + 1.5e

Les Vodkas

Haize / douce, agrumes
Squadron 303 / moelleuse, briochée + 1e
Sausage Tree / ortie, concombre + 1.5e
Oli'Vodka Manguin / blé, olives + 2e
Squadron fût de Calvados / pommes rôties + 2e

Gin Tonic (5cl)

Sab's	*(46 %) - Beaune / Genièvre, épices, raisins Chardonnay & Pinot Noir*	11,00 €
Votanikon	*(40 %) - Grèce / Agrumes, mastiha (sève), végétal*	11,00 €
Apostoles	*(44 %) - Argentine / Yerba maté, menthe poivrée, eucalyptus*	12,00 €
Mats Dry gin	*(42 %) - Allemagne / Main de boudha, poivres, citronnelle*	12,00 €
Rétha Ocenanic	*(40 %) - Île de Ré / Pointe maritime, poivre, citron*	12,00 €
Black Hope	*(44%) - Allemagne / Houblon, agrumes - poire, poivre*	12,00 €
Hoos London	*(44.4 %) Allemagne / Bourgeons de pins, balade en forêt*	12,00 €
Engine	*(42 %) Bio - Italie / Sauge, agrume (citron jaune)*	13,00 €
Muti	*(43 %) - Afrique du Sud / Doux, agrumes, botanique, pointe fruitée*	13,00 €
Procera	*(44 %) Kenya / Genièvre vert, miel, pointe poivrée, belle complexité*	16,00 €

Three Cents	*(Grèce) - Douce amertume, zest de citron*
Schweppes Pink Pepper	*(France) - Baies roses , pointe épicée*
Barker & Quin	*(South Africa) - Honeybush (fleur-miel), orange*
Gasco Dry	*(Italie) - Moins sucré, finale sèche*

Rhums (5cl)

El Destilado (blanc)	*(41.5 %) - Mexique / Canne , végétal, poivré*	10,00 €
Mc Explorer "port finish"	*(43.5 %) - Océan Indien / Fruité, doux*	11,00 €
Hampden	*(46 %) - Jamaique / Intense, épicé (poivre rouge), boisé*	13,00 €
La Maison du Rhum 11ans	*(45 %) - Panama / Épices, fruits noirs*	13,00 €
La Favorite VSOP 4ans	*(42 %) - Martinique / Grillé, épicée, vanille*	13,00 €
Roble Viejo 12ans	*(40 %) - Venezuela / Fruits à coques toastés*	13,00 €
Zacapa Negra	*(43 %) - Guatemala / Notes fumées, chocolat, épices*	14,00 €
Teeda Okinawa 5ans	*(42 %) - Japon / Miel, tropical, abricot*	14,00 €
Coloma Single Cask 2006	*(50.3 %) - Colombie / Boisé, café torréfié*	14,00 €
Plantation 10ans	*(48,5 %) - Barbades / Sec et rond, poivré, toasté*	14,00 €
Bocathéva *full proof* 15ans	*(62 %) - Vénézuela / Vif, fruité*	15,00 €
El Dorado 21ans	*(43 %) - Guyana / Fruits à coques caramélisés, rond*	16,00 €

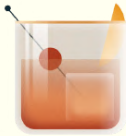
Old Fashioned

Servi en 6 CL
+ 1E

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

Whiskies (5cl)

Monkey Shoulder	*(40 %) - Ecosse "Speyside" / Triple malts, miel*	9,00 €
Rozolieurs	*(40 %) - France / Céréales, vanille, tourbe légère*	11,00 €
Squadron Blended	*(44 %) - Angletrre / Doux, vanille, fruité, équilibré*	11,00 €
Craigellachi 13ans	*(46 %) - Ecosse "Speyside" / Épices, fruits secs*	12,00 €
Laphroaig 10ans	*(43 %) - Ecosse "Islay" / Iodé, fumé, fruits secs*	12,00 €
Talisker 10a Port Ruighe	*(45.8 %) - "Isle of Sky" / Tourbé, fruité*	12,00 €
Kujira 8ans	*(43 %) - Japon / Base riz & koji noir, doux, épices, boisé*	16,00 €
Freimester Rye	*(48.2 %) - Allemagne / Vanille, noisette, orange, sec*	12,00 €
Bulleit Rye	*(45 %) - USA / Miel, épices, boisée, finale nette et sèche*	11,00 €
Bulleit Bourbon	*(45 %) - USA / Épices poivrées, vanille, rond*	10,00 €
Smooth Ambler Contradiction	*(46 %) - USA / Céréales, cuir*	12,00 €
Koval	*(47 %) - USA / Base maïs et millet, offre des notes de chutney de mangue*	13,00 €
Journeyman bio	*(45 %) - USA / Vanille crémeuse, malt, tabac*	14,00 €



Old Fashioned

Servi en 6 CL
+ 1E

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

Liqueurs et 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 Lachanenche 7.00 €
Saveur intense, peu sucré, zest / Bio (25 %)

Liqueur de café Cold Brew 8.00 €
Intense et gourmand en bouche (25 %)

La Gauloise verte 8.00 €
Safran, génépi, épices (48 %)

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)

Williamine AOP "Morand"" 11,00 €
Délicate saveur intense et fruitée (43 %)

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, oranges (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 13.00 €
Subtil assemblage de liqueurs vieillies (47 %)

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

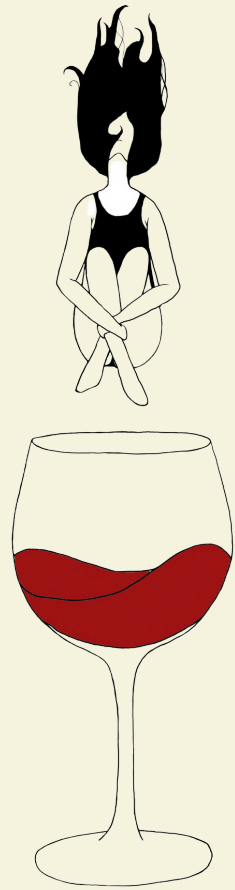
Grand Marnier Cuvée 100 ans 13.00 €
Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)

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

Élixir Combier 11.00 €
Complexe, épices, muscade, clou de girofle (38 %)

La Cave

Vins, Bières & Co ...



Carte N°11 Mai 22

Bières

LA MISTELINE 6.E
Fra. / 33cl (5%) ***Blanche***
Légère, aux notes d'agrumes

PRINCESS YUM YUM 5.E
USA / 35cl (4.8%) ***Lager fruitée***
Framboise, maltée, acidulée

LOWLANDER 5.E
Holl. / 33cl (4%) ***Pilsner***
Légère, citronnelle, zest

FATA MORGANA 6.E
Fra. / 33cl (3.5%) ***Session IPA***
Légère, fruits exotiques, **amer**

LA BERLUE TIMUT 6.E
Fra. Bio / 33cl (5%) ***Blonde***
Zest de pamplemousse

VÉZÈRE AMBRÉE 6.E
Fra. Bio / 33cl (6.5%) **Ambrée**
Pain grillé, épices, miel

Vins

CHÂTEAU DU CARRUGE 5.E
Bourgogne / 13cl / 2019 (13%)
Léger et délicat (100% Pinot Noir)

VIRÉ CLESSÉ VINIZET 5.E
Bourgogne / 13cl / 2020 (13%)
Chardonnay, fruité et minéral

CÔTES DE PROVENCE 5.E
Domaine Pouverel / 13cl/ 2020 (13%)
Rosé clair, léger, fruité

Hard Seltzer

FEFE FRAISE BOIS DE SANTAL 5.E
France / 33cl (5%)/ BIO
Rond, boisé et parfumé

FEFE CONCOMBRE EUCALYPTUS 5.E
France / 33cl (5%) / BIO
Frais et mentholé

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"*

"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 / Pomme abricot, 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
Botanical Cola / 27.5cl
Limonade "La Tribute au citron & à l'olive / 20cl 5.E

KOMBUCHA VIVANT BIO 5.E
Framboise, jasmin / 25cl
Ceylan, gingembre / 25cl

Mocktails

8.E

BOTA-BOTA
Eau tonic botanique Bio, citron jaune quartier de pêche, sirop de romarin "Maison", basilic Thaï
Verre rincé à l'eau de fleur d'oranger

MISTER COX
Purée de fraise Ponthier, menthe pointe de vinaigre balsamique jus de pomme Cox Alain Milliat Schorle rhubarbe

CARIBBEAN FURY
Jus de mangue A.Milliat, fruit de la passion, lime, purée d'ananas Ponthier allongé de ginger beer Three Cents

Les Eaux

PERRIER / 33CL 4.E

EVIAN / 50CL 4.E

"Prix nets et service inclus"

BACARDI
HAND
SANI