

*Coquetels, Apéritifs & Tapas*



Summer 2022

# Tapas

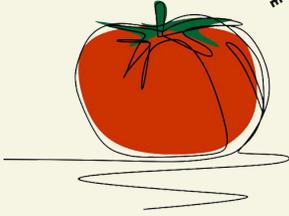
Grignotage & Co ...



18H-23H30

# .NOS TAPAS.

LE GOÛT DU VOYAGE



## TAPAS DU BOUCHER

### PLANCHE DU "SAUVAGEON" 21E

Jambon de Parme 14 mois, saucisson sec "Duculty", jambon cuit 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

### RILLETES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOC / 90grs 9E

### RILLETES DE CANARD DE BARBARIE "Superproducteur" / 90grs 9E

### RILLETES DE POULET FERMIER AUX ÉPICES 9E

"Conserverie des 7 collines" / 100grs

## TAPAS DE LA MER

### RILLETES DE HOMARD 13E

"Kaviar" / 90gr

### TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFÉ D'ÉTÉ & BLINIS 11E

"Kaviar" / 90gr (Supplément blinis + 1.50e)

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

"Fangst" / 110grs

### RILLETES DE THON FUMÉ 9E

"Superproducteur" / 90grs

### POULPES MARINÉS 15E

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) 7E ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES

\*Liste des allergènes sur demande

# Les Apéritifs



APÉRITIVO RAFFINÉ



## 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

**Gentiane "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 €  
Épicé, 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)

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

## Apéritifs divers (6cl)

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

## Vermouths (6cl)

<b>Martini Rubino Riserva</b>	6.00 €
<i>Boisé, végétal, bois de santal (18 %)</i>	
<b>Martini Ambrato Riserva</b>	6.00 €
<i>Camomille, miel (18 %)</i>	
<b>Dolin de Chambéry blanc</b>	5.00 €
<i>Floral, pêches, doux (16 %)</i>	
<b>Dolin de Chambéry Rouge</b>	5.00 €
<i>Doux, fruité, épices (16 %)</i>	
<b>Dolin Chambéryzette</b>	6.00 €
<i>Doux, fruité sur la fraise (16 %)</i>	
<b>Noilly Prat ambré</b>	6.00 €
<i>Cannelle, rond, épices (16 %)</i>	
<b>Noilly Prat rouge</b>	6.00 €
<i>Doux, épices, pointe herbacée, quinine (18 %)</i>	
<b>Carpano Punt e Mes</b>	6.00 €
<i>Herbacé, très amer en bouche (16 %)</i>	
<b>Carpano Antica Formula</b>	8.00 €
<i>Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16.5 %)</i>	
<b>Mancino Rosso / Bianco</b>	7.00 €
<i>Plantes, épices / Cardamome, agrumess (16 %)</i>	
<b>Cocchi Storico</b>	8.00 €
<i>Doux, cacao (16.5 %)</i>	
<b>Del Professor Rosso/Bianco</b>	7.00 €
<i>Torréfié, fruits confits / Herbacé, fruité (18 %)</i>	
<b>Martini Gran Lusso</b>	8.00 €
<i>Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)</i>	
<b>Luxardo Antico</b>	7.00 €
<i>Rond, fruité sur l'amarena, épices (16.5 %)</i>	
<b>La Quintynie Royal Rouge</b>	6.00 €
<i>Épices, vanille amère, caramélisé (16.5 %)</i>	

**Cinzano "Vintage" 1950**

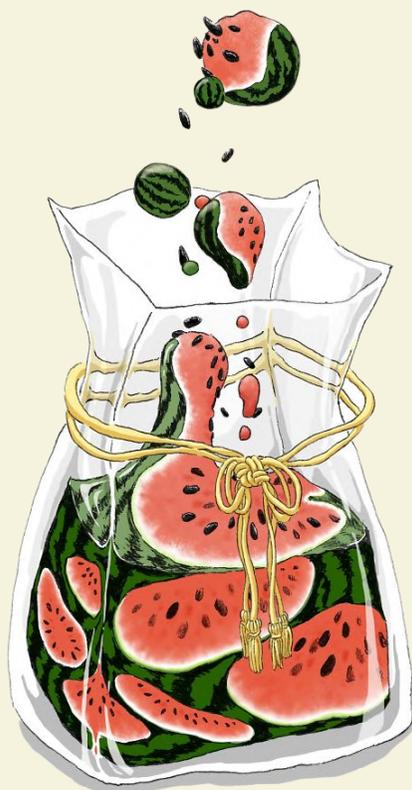
**Pruneaux confits, épices caramélisées (18 %)**

**Gourmand et rond en bouche / Très rare**

**15,00 €**

# Coquetels

*le goût du voyage ...*





## 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 Sirene

*Fruité, doux et rafraîchissant sur une douce amertume / 14,5%*



## ANABLANCA / 9E

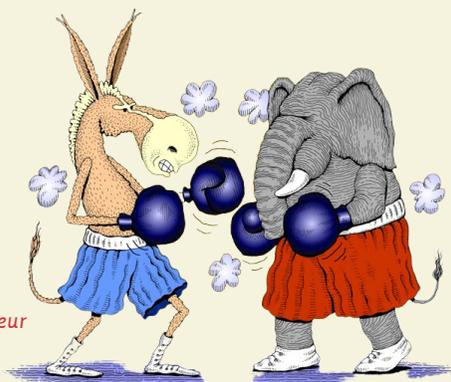
Vermouth Chambéryzette à la fraise Bénédictine, soupçon de vodka, citron bitters lime, allongé de Tropical soda Fentiman's à l'ananas et cardamome

*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%*



## SECOND LINES / 10€

Liqueur de Menthe Pastille, liqueur de coco Giffard, liqueur premium de piment d'Espelette Giffard, crème, blanc d'oeuf citron noir fermenté de Valence (râpé)

*Un Classique revisité de type "After Dinner" (dessert), venant tout droit de la Nouvelle Orléans, doux et gourmand avec une très belle fraîcheur en bouche sur une pointe épicée! 13%*

2ème place Giffard West Cup 2022



## PUNCH DO BRAZIL / 12€

Rivesaltes ambré 6ans, jus d'ananas A.Millia, thé noir à la mangue, lime cachaça Germana "Umburana" (vieille) 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%*

## CANTINA MULE / 11€

Amaro Cynar, Brancamenta, liqueur de concombre, tequila blanco, lime, tranche de concombre et allongé de ginger beer

*Un Mule très frais, aux notes herbacées et pointe amère sur un final épicé / 12%*

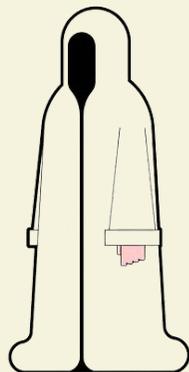




## PÈRES SWIZZLE / 11E

Vermouth Dolin blanc de Chambéry  
liqueur de Chartreuse verte, purée  
d'ananas liqueur d'ananas rôtie,  
Bacardi cuatro galanga, lime, tonic  
premium au thé matcha

*Fruité et herbacé sur une subtile pointe d'amertume / 13%*



## 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

*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, acidulé et pointe végétale / 13,5%*





## POSTCARD FROM CARIBBEAN / 11€

Saint Raphaël quina ambré, fruit de la passion et liqueur de passion  
écume de crème, blanc d'oeuf, lime  
rhum Bacardi Cuatro, ginger beer

*Coquetel doux, fruité et gourmand / 11%*

## LA MARCEL N°3 / 10€

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 / 11€

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 Boules

*les Coquetels à partager ...*



## LA MULE DE CAVAILLON / 36€ / 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 / 39€ / 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*

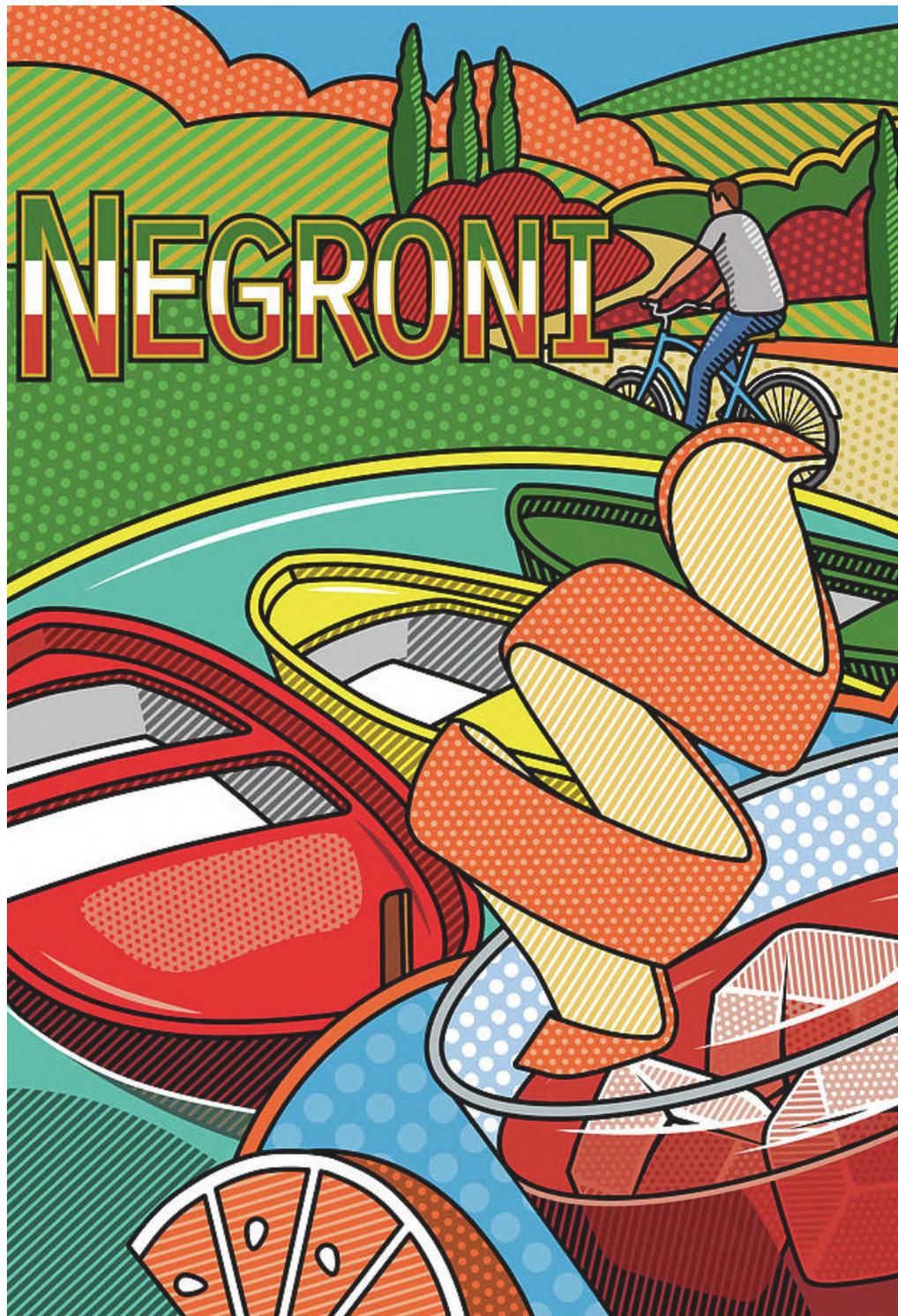
## SUMMER DANCING FLORE / 34€ / 4PERS.

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  
Polugar N°10 / baies, herbes de Sibérie + 1e  
VL 92 / feuilles de coriandre + 1e  
Biarritz gin / cardamome, pointe fumée + 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  
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



# 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



Shaken not  
Stirred!

## 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
- Plantarium / Fleur d'oranger, gingembre
- Sab's / genièvre, Pinot Noir, sec + 1e
- Inverroche / fleur du Cap fynbos + 1e
- Mats / Agrumes, poivre + 1e
- Momentum / basilic, agrumes + 1e
- VL 92 / feuilles de coriandre + 1e
- Polugar / herbes de Sibérie + 1e
- Procera / genièvre, miel, poivre + 2.5e
- Dr Jaglas Ginseng / apothicaire, racine + 1e
- Beefeater Burrough's/ vieilli en fût + 1.5e

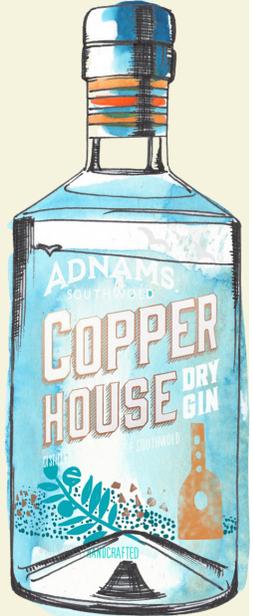
## Les Vodkas

- Plantarium Bio / douce, céréales, vanille
- 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

<b>Summer Love</b> (44 %) - Allemagne / Doux, fruité (pêches, mangue, passion)	11,00 €
<b>Plantarium</b> (40 %) Bio - France / Fleur d'oranger, gingembre citronné	11,00 €
<b>Momentum</b> (44 %) - Allemagne / Basilic, agrumes	11,00 €
<b>Mats Dry gin</b> (42 %) - Allemagne / Main de boudha, poivres, citronnelle	12,00 €
<b>Sab's</b> (46 %) - France / Genièvre, épices, raisins Chardonnay & Pinot Noir	11,00 €
<b>Muti</b> (43 %) - Afrique du Sud / Doux, agrumes, botanique, pointe fruitée	13,00 €
<b>Autograph</b> (43 %) Afrique S. / Genièvre, agrumes Unshiu, botaniques	13,00 €
<b>Engine</b> (42 %) Bio - Italie / Saugue, agrume (citron jaune)	13,00 €
<b>Bloedlemonen</b> (40 %) - Allemagne / Orange sanguine	12,00 €
<b>Procera</b> (44 %) Kenya / Genièvre vert, miel, pointe poivrée, belle complexité	16,00 €

( 5CL )



**Three Cents**

( Grèce ) - Douce amertume, zest de citron

**Fitch & Leeds**

( South Africa ) - Agrumes, épices douces

**Schweppes Pink Pepper**

( France ) - Baies roses, pointe épicée

**1724 (extra dry)**

( Chili ) - Très peu sucré, doux, fleur d'oranger

**Gasco Dry**

( Italie ) - Moins sucré, finale sèche

# Rhums (5cl)

Havana 7ans (40%) - Cuba / Doux, cacao, épices, fruits exotiques	9,00 €
Mc Explorer "port finish" (43,5%) - Océan Indien / Fruité, doux	11,00 €
Hampden (46%) - Jamaïque / 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%) - Vénézuéla / Vif, fruité	15,00 €
El Dorado 21ans (43%) - Guyana / Fruits à coques caramélisés, rond	16,00 €



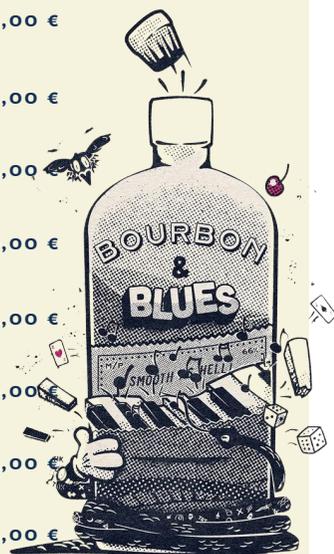
## Old Fashioned

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%) - Angleterre / Doux, vanille, fruité	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 €
Bulleit rye (45%) - USA / Miel, épices, finale nette	11,00 €
Bulleit Bourbon (45%) - USA / Épices poivrées, vanille	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

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

# Liqueurs et Digestifs



## Liqueurs digestives (5cl)

<b>Menthe Pastille</b>	7.00 €
<i>Menthe poivrée, pastille Vichy (24 %)</i>	
<b>Amarula</b>	7.00 €
<i>Liqueur crémeuse aux notes exotiques (18 %)</i>	
<b>Amaretto Adriatico</b>	8.00 €
<i>Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)</i>	
<b>Noyau de Poissy (amande)</b>	7.00 €
<i>Fruits secs, pâte d'amande (25 %)</i>	
<b>Italicus</b>	8.00 €
<i>Bergamotte et cédrat à la pointe florale (20 %)</i>	
<b>Limoncello Lachanenche</b>	7.00 €
<i>Saveur intense, peu sucré, zest / Bio (25 %)</i>	
<b>Liqueur de café Cold Brew</b>	8.00 €
<i>Intense et gourmand en bouche (25 %)</i>	
<b>La Gauloise verte</b>	8.00 €
<i>Safran, génépi, épices (48 %)</i>	
<b>Liqueur Obazine</b>	8.00 €
<i>Verveine, menthe, angélique et Armagnac (40 %)</i>	
<b>Chartreuse Verte/Jaune</b>	8.00 €
<i>Herbacé et puissante (55 %) / fleurs, miel, épices (43 %)</i>	

## Spiritueux et Digestifs (5cl)

<b>Williamine AOP "Morand"</b>	11.00 €
<i>Délicate saveur intense et fruitée (43 %)</i>	
<b>La Blanche de C.Drouin</b>	10.00 €
<i>EDV de cidre / pomme verte, très frais (40 %)</i>	
<b>Vulson Rhino's Pastoral</b>	13.00 €
<i>Frais et délicat, herbacé, floral, seigle (44 %)</i>	
<b>Vodka Squadron 303*</b>	13.00 €
<i>Finition en fût de Calvados / pommes rôties (40 %)</i>	
<b>Beefeater Burrough's Gin</b>	13.00 €
<i>Vielli en fût de Lillet / délicat, doux, oranges (43 %)</i>	
<b>Tequila Patron Anejo</b>	14.00 €
<i>Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)</i>	
<b>Fleur de bière Wolfberger</b>	10.00 €
<i>Viellie en fût de chêne / vanille, cacao toasté (40 %)</i>	
<b>Arguadente Mavem</b>	12.00 €
<i>Fruits confits, épices, cuirs (41 %)</i>	
<b>Cognac Bourgoin XO 2010</b>	13.00 €
<i>Très aromatique, vif en bouche (43 %)</i>	
<b>Armagnac Comte de Lauvia</b>	12.00 €
<i>Hors d'Age / complexe, chocolat, rancio (40 %)</i>	

## Liqueurs d'Exceptions

<b>La Raphaëlle (VEP)</b>	15.00 €	<b>Grand Marnier Cuvée 100 ans</b>	13.00 €
<i>Douce et subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %)</i>		<i>Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)</i>	
<b>Chartreuse 9° Centenaire</b>	13.00 €	<b>Bénédictine Single Cask</b>	10.00 €
<i>Subtil assemblage de liqueurs vieilles (47 %)</i>		<i>Épices, miel, safran, agrumes (43 %)</i>	
<b>Verveine du Velay Extra</b>	10.00 €	<b>Élixir Combier</b>	11.00 €
<i>Associée à du Cognac et vieille en fût / doux, boisé (40 %)</i>		<i>Complexe, épices, muscade, clou de girofle (38 %)</i>	

# La Cave

Vins, Bières & Co ...



## Bières

### LA MISTELINE 6.E

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

### PRINCESS YUM YUM 5.5.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

### BULLES DE RUCHE 5.E

Fra. / 33cl (4.5%) *Hydromel*  
Doux, lavande, 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"

# Sans Alcool

## 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 5.E  
au citron & à l'olive / 20cl

### 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