

Sauvage

Coquetels Low abv

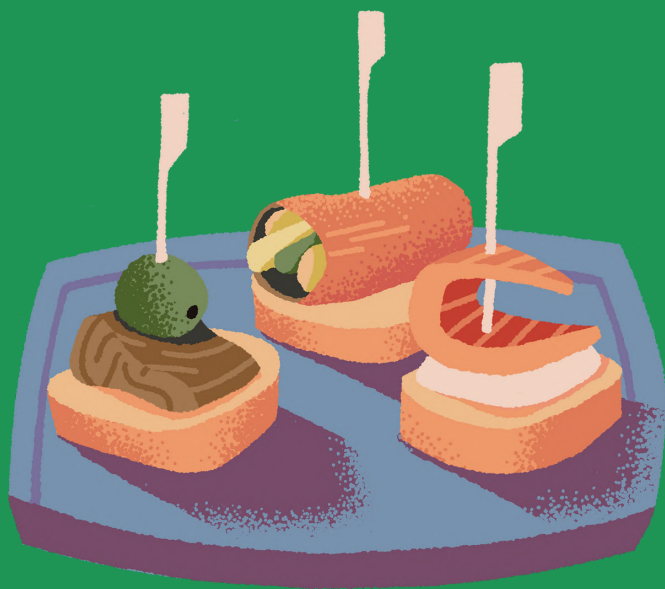
Apéritifs & Tapas





TAPAS

Grignotage & Co ...



Carte N° 12 , Hiver 2022 - 2023

18H-23H30

Nos Tapas.



TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 21€

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

FOIE GRAS DE CANARD 22€

ENTIER DU PÉRIGORD

"Maison La Jaumarie / 100grs

RILLETES DE PORC NOIR 9€

DE BIGORRE AOC / 90grs

RILLETES DE CANARD 9€

DE BARBARIE

"Superproducteur" / 90grs

RILLETES DE POULET ÉPICÉ 10€

À LA FONDUE DE POIREAUX

"Conserverie des 7 collines" / 100grs

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) 7€

ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES

Sauvage



*Liste des allergènes sur demande

TAPAS DE LA MER

RILLETES DE HOMARD 14€

"Kaviar" / 90gr

TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFÉ D'ÉTÉ & BLINIS 12€

"Kaviar" / 90gr. Supplément Blinis + 1,5€

TRUITE FUMÉE DU DANEMARK 8.50€

AU GENÉURIER ET THYM CITRONNÉ

"Fangst" / Boite de 110grs

RILLETES DE THON FUMÉ 10€

"Superproducteur" / 90grs

POULPES MARINÉS / RUPTURE 16€

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

120grs

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 14€

Crème fine de pois chiche à la patate douce
crème fine de basilic de Gênes & Parmesan
crème fine bio d'artichaut / 180gr

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES 11€

À LA TRUFFE D'ÉTÉ

"Maison Plantin" / 100grs

C'EST HOT !

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)

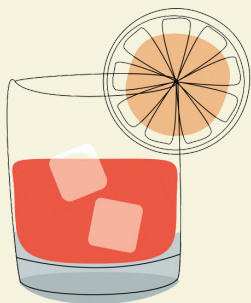
PANIER DE PATATES DOUCES 10€

Rôties aux épices Cajun et à la fumée
liquide, sauce au fromage frais à la ciboulette
et poivre Timut / 270grs

APÉRITIFS

d'Antan & d'aujourd'hui ...





Quinquinas (6cl)

Byrrh Grand Quinquina	6.00 €
<i>Epices et rond en bouche (18 %)</i>	
Byrrh Rare Assemblage	10.00 €
<i>Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %) / Rare</i>	
Bonal	5.00 €
<i>Herbacé, gentiane (16 %)</i>	
Cap Corse Mattei blanc	7.00 €
<i>Cédrat, subtile amertume (15 %)</i>	
Cap Corse Mattei rouge	7.00 €
<i>Fruits confits torréfiés, quinine (15 %)</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*	9.00 €
<i>Suave et fruits mûrs / * 2010 (17 %) / Rare</i>	
Cuvée Jean Lillet blanc*	9.00 €
<i>Fruité et moelleux / * 2010 (17 %) / Rare</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 Manguin	6.00 €
<i>Thym, poire Williams, vanille / 4cl (45 %)</i>	

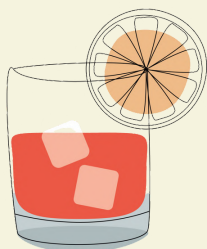
Vermouths (6cl)

Martini Rubino Riserva	6,00 €
<i>Boisé, végétal, bois de santal (18 %)</i>	
Martini Ambrato Riserva	6,00 €
<i>Camomille, miel (18 %)</i>	
Dolin de Chambéry blanc	5,00 €
<i>Floral, pêches, doux (16 %)</i>	
Dolin de Chambéry Rouge	5,00 €
<i>Doux, fruité, épices (16 %)</i>	
Dolin Chambéryzette	6,00 €
<i>Doux, fruité sur la fraise (16%)</i>	
Noilly Prat ambré	6,00 €
<i>Cannelle, rond, épices (16%)</i>	
Noilly Prat rouge	6,00 €
<i>Doux, épices, pointe herbacée, quinine (18 %)</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>	
Mancino Rosso / Bianco	8,00 €
<i>Plantes, épices / Cardamome, agrumess (16 %)</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>	
Martini Gran Lusso	8,00 €
<i>Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)</i>	
Luxardo Antico	7,00 €
<i>Rond, fruité sur l'amarena, épices (16,5 %)</i>	
Mancino Chinato	8,00 €
<i>Complexe, boisé, quinine (17,5 %)</i>	

Cinzano "Vintage" 1950

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

20,00 € / 5CL



Vins Mutés et Portos (6cl)

Banyul's Grand Cru 2007 7.00 €

Figue, fruits mûrs (16 %) / Rupture

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 9.00 €

Amande, mirabelle / * 10 ans (20 %)

Porto Kopke 10 ans 9.00 €

Fruits secs, moelleux et rond (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 €

Amertume douce, notes de framboises

Gentiane "La Jeannette" 8.00 €

Fraîche, agrumes, pêches de vignes (30 %)

Suze saveurs d'Autrefois 10.00 €

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 %)

Dolin bitter 6,00 €

Légère amertume, ruité (16 %)

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 %)

(Liste complète Amaros et bitters sur demande)

Braulio 8,00 €

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 Stambeco 8,00 €

Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)



Accompagnement Softs: + 2.50 euros

COQUETELS

le goût du voyage ...



La Duchesse de Rubus / 12e

Gentiane Salers 25% aux notes de framboises
eau de vie de framboise, bitter rhubarbe
citron, blanc d'oeuf, sucre et allongé de tonic
Premium à l'hibiscus

Délicate amertume aux notes fruitées et florales / 13%



Antico Apéritivo / 10e

Amaro Montenegro, Vermouth rouge Antico
Luxardo au marasca, menthe fraîche, citron
et allongé de soda aux pamplemousses roses
Three Cents

*Apéritivo de type "Julep", doux, frais et fruitée sur une légère
pointe amère caramélisée / 7,5%*

Mai Tai Spritz n° 3 / 12e

Vermouth Noilly Prat ambré
liqueur de mangue Giffard, lime
sirop de pistache "Bacanha", dark rhum
de Jamaïque Myers's, allongé de Prosecco



*Un cocktail à l'esprit "TIKI", fruité, doux et tout en fraîcheur
dans cette Nouvelle version inspirée de Martin Cate (SF) / 14%*



*Hinano
Tahiti*

L'Anana Bomb / 11e

Pineau des Charentes Rastignac, cognac VS
liqueur d'ananas des Caraïbes, verjus
soupon de liqueur de café en cold brew
sirop de sucre muscovado de l'Île Maurice
allongé de Club Maté soda



Doux & aromatique, sur un final d'ananas rôtie torréfié / 10%



खम्मा घणी

Indian Ginger Byrrh / 12e

Byrrh grand quinquina, liqueur de kümmel
London 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 Rajashtan / 12%

El Loco / 12e

Saint Raphaël Quina ambré, purée de passion
tequila reposado Calle 23, miel d'agave
crème de cacao à la vanille Tempus Fugit
blanc d'oeuf, bitters chocolat Aztec
et verre rincé à l'absinthe

*Short drink complexe et subtil en bouche, légèrement acidulé
doux et fruité sur un final gourmand aux notes cacaotées / 15%*



Nomad's Land / 11e

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

*Rafrâchissant et aromatique, façon "Mojito Sauvage"
pour notre Best Seller low ABV / 12%*



Oui - Oui Killer / 12e

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

*Coquetel doux et aromatique façon "Julep"
alliant fraîcheur et fruité / 10%*

The Green Smoke Negroni / 13e

Bitter Bordiga verde, vermouth Cocchi
extra dry, whisky Laphroaig 10ans (Islay)
vermouth blanc Cocchi Americano
élixir végétal des Pères Chartreux

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





Smoking Coco / 12e

Vermouth Dolin blanc de Chambéry, mezcal
liqueur de coco Giffard, purée de passion
sirop d'érable, blanc d'oeuf, écume de crème
verre rincé aux piment wiri wiri d'Equateur

*Doux, fruité, au nez explosif et onctueux en bouche, à la manière
d'un "Coquetel dessert" sur un final à la pointe fumée et
délicatement épicé / 10%*



Fonzie Banana / 13e

Apéritif à la truffe noire "Lou Rabasso"
crème de banane rôties Tempus Fugit
whisky triple malt Monkey Shoulder
xérès oloroso, Bonal

*Coquetel rond et complexe en bouche, aux notes de bananes
rôties sur une pointe de noisettes truffées et maltées / 20%*



Tom Select / 11e

Bitter Select apéritivo, aquavit Finlandaise
liqueur de marasquin, liqueur fenouillette
citron, sucre, bitters Peychaud

*Short drink de type "Sour" (acidulé), amertume douce et
fraiche en bouche, sur une légère pointe fruitée et subtile
touche anisée / 15%*

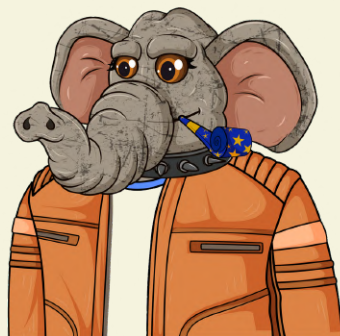


Golden (zoo) Colada 113e

Pineau des Charentes Rastignac, purée
d'ananas rôti "Maison" à la cacahuète
liqueur de piment d'Espelette
lime, lait clarifié, eau de coco
cachaça Umburrana (vieille)

*Doux, fruité et soyeux en bouche pour cette version
clarifiée de la Pineau Colada aux accents de cacahuètes.*

Welcome to the ZOO ! / 16%



Safran Street Sour 113e

Umeshu (vin de prunes) infusé au safran
bio des volcans d'Auvergne, liqueur d'amande
Adriatico à la pointe de sel de la mer Adriatique
socchu au sarasin, sirop de safran, liqueur
d'abricot du Roussillon, citron, blanc d'oeuf

*Notre version Street art du classique "Amaretto Sour"
À la fois doux, gourmand, acidulée et complexe en bouche
sur une délicate finale grillée et pointe saline / 10.5%*

Hip Hop Pandan style 11e

Vermouth Chambéryzette à la fraise
sirop de pandan "Maison", lime, matcha
pisco Waqar du Chili, Chartreuse verte

*Fruité, doux et aromatique, sur une délicate fraîcheur
herbacée et pointe de noisette / 14%*



Japan Cocktail / 13e

日本カクテル

Saké daiginjo, la "Blanche" de C.Drouin (EDV de cidre/pomme), liqueur de petite verveine Pagès, cordial "Paragon" aux poivres Penja du Cameroun, pointe de Prosecco

Coquetel délicat, aromatique et frais à la pointe florale / 15%



Pimp my Lips / 12e



Apéritif à base de vin à la myrtille "Vulcain" gin Citadelle Old Tom vieilli, Bénédictine liqueur de vanille de Madagascar infusé aux graines d'ajowan (notes de thym) verre rincé à l'eau de fleur d'oranger

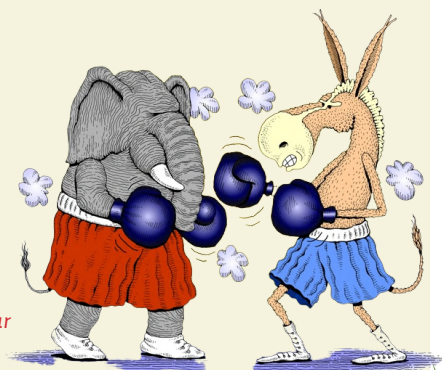
Bord du verre givré aux poivres "Voatsiperifery" de Madagascar et poivre de "Sichuan rouge"

Short drink doux, fruité et élégant avec une belle complexité aromatique et pointe poivrée / 17%

Fou Fighting / 11e

Rinquiquin 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%



PUNCHS BOWLS

Coquetels à partager



Jungle Mule 140e *#4 pers.*

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

*Un Mule d'esprit TIKI, fruité, doux, délicatement épicé
aux douces notes amères / 9%*



L'Ardechoise 142e *#4 pers.*

Pommeau de Normandie C.Drouin, verjus
liqueur de châtaigne Pagès, liqueur de vanille
de Madagascar, Calvados VS C.Drouin
sirop d'érable, bitters old fashioned
allongé de cidre brut

*Coquetel doux et gourmand aux notes de châtaigne
et de compotée de pommes / 15%*

Sauvage 2.0 / 39e *#4 pers.*

Rinquiquin pêche infusé à la cardamome
liqueur de petite verveine du Puy, lime
vodka Partisan Bio, allongé de soda aux
pamplemousses roses Three Cents

Frais, doux et aromatique sur une délicate touche végétale et fruitée / 12%



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)

9e

Bitter, vermouth rouge (pointe d'eau gazeuse au choix du client)

Negroni (1919) & twist

10e

Negroni: Bitter, vermouth rouge, gin
Twist: Spiritueux, vermouth, bitter

Les Gins & Spiritueux

Mampe Berlin dry / genièvre, épices
Haize / agrumes, herbacé, épices + 1e
Hoos / pin, agrumes, coriandre + 1e
Rétha / agrumes, pointe iodée + 1.5e
Ornabak / pins, orge malté + 1e
Adamus / fruité, très floral + 1.5e
Dr Jaglas / botanique, ginseng, sec et vif + 1e
Repeater III / café, cacao, vanille + 1.5e

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 + 1e
Luxardo bitter bianco / agrumes, épices + 1e
Luxardo bitter rosso / marasquin, rond + 1e
"Le Rouge" / amertume fine et persistante + 1e
Walcher bio / camomille, gentiane + 1e
Mulassano / herbacé, sec, pamplemousse + 1e
Nardini bitter / agrumes, anisé + 1e
Bordiga Verde / végétal, herbacé, amer + 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 + 0.5e
Lustau Tinto / fruits mûrs, noisette + 0.5e
La Ina / doux, pruneaux, épices + 0.5e
Luxardo Antico / doux, cerise amarena + 1e
Mancino / doux-amer, vanille, épices + 1.5e
Berto Superior / balsamique, armoise + 1e
Antica Formula / vanille, clou de girofle + 1e
Del Professor / fruits confits, orange + 1e
Cocchi Storico / doux, cacao, noix + 1e
Freimester / fruité (fraise-cassis), floral + 1.5e
Martini Gran Lusso / épices, boisé + 1.5e
Mancino Chinato / boisé, quinine + 2e
Alata / sec, fruits noirs, cerise + 2e

DRY MARTINI



Dry Martini

DIY

L'Atelier 007

Réveil l'espion qui est en toi : choisis tes ingrédients suivant tes goûts & envies pour créer ton Cocktail à la James Bond

DRY MARTINI L'ORIGINAL (1904) 12e

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

VESPER (1953)

12e

Gin (au choix), Vodka Premium
Kina l'Aéro d'Or, zeste de citron

CLAIRIN MARTINI

12e

Vermouth dry et blanc, rhum Clairin
trait d'absinthe

SAKURA MARTINI (2015)

12e

Saké, Gin, Marasquin, sel rose



Shaken not
Stirred!



Les Vermouths Dry

Dolin de Chambéry / agrumes, végétal
Noilly Prat dry / camomille, sureau
Noilly P. extra dry / fleurs blanches, agrumes + 0,5e
La Quintinye Royal / fleurs, citron, Pineau + 0,5e
Fynbos Revolution / fleurs, rooibos + 0,5e
Mancino / noix de muscade, agrumes + 1e
Mulassano / plantes Alpines, agrumes + 1e
Carlo Alberto / herbes sauvages + 1e
Winestillery Tuscan / vif, herbes, minéral + 1e
Freimeister extra dry / sec, amer vif + 1e
Cocchi extra dry / cardamome, pomme + 1,5e
Ramson / épices, floral + 1,5e
Alata / végétal, agrumes, sec en bouche + 2e

Les Gins

Haize / agrumes, herbacé, tonka
Votanikon / sève mastiha, agrumes
Plantarium gin / fleur d'oranger, gingembre
Rétha Océanic / marin, poivre, citron + 1e
Duroc / genevièvre, pointe fumée + 1e
Ginifer / ananas, piments + 1e
Drouin Pira / poire, gingembre + 1e
Adamus / fruité, très floral + 1,5e
Dr Jaglas / botanique, ginseng + 1e
Procera / genièvre vert, miel, poivre + 2,5e
Beefeater Burrough's / vieilli en fût + 2e

Les Vodka

Plantarium / douce, vanille
Squadron 303 / moelleuse, briochée + 1e
Siwucha / tendre, pointe fumée + 1e
Oli'Vodka Manguin / blé, olives + 1,5e
Squadron fût de Calvados / pommes rôties + 2e

Gins & Tonics

VOTANIKON (40 %) - Grèce / Agrumes, mastiha (sève), végétal	11,00 €
HOOS LONDON (44.4 %) Allemagne / Bourgeons de pins, épices	11,00 €
PLANTARIUM (40 %) - Fra. / Bio / Rond, fleur d'oranger, gingembre	11,00 €
GINIFER (42 %) - Afrique du Sud / Fruité et épicé (ananas & piment)	12,00 €
MONKS MEDELLA (43 %) - Afrique du Sud / Doux, fruitée aux bleuets	12,00 €
APOSTOLES (43 %) - Argentine / Yerba maté, menthe poivrée, eucalyptus	12,00 €
DR JAGLAS (40 %) - Allemagne / Ginseng, botaniques, sec et final amer	12,00 €
DUROC (43 %) - Italie / Genièvre, pointe fumée (cardamome noire)	13,00 €
DROUIN PIRA (42 %) Normandie / Poire, citron, poivre, gingembre	13,00 €
RÉTHA OCEANIC (40 %) - Île de Ré / Pointe iodée, poivre, citron	14,00 €
WINESTILLERY (42 %) Toscane / Base vin Chianti, zest, délicat	14,00 €
ADAMUS (44.4 %) - Portugal / Floral et fruité, très aromatique	14,00 €
PROCERA (44 %) Kenya / Genièvre vert, miel, pointe poivrée / (pépité !)	16,00 €

(5d)



Three Cents

(Grèce) - Douce amertume, zest de citron

Schweppes Pink Pepper

(France) - Baies roses , pointe épicée

Archibald / Bio

(France) - Gentiane, genièvre, fine bulle

Barker & Quin

(South Africa) - Honeybush (fleurs, miel)

Duroc

(Italie) - Moins sucré, finale sèche

Gin
Tonica

Rhums

EL DESTILADO (BLANC) (41.5 %) - Mexique / Canne, végétal, poivré	10,00 €
COLOMA 8ANS (40 %) - Colombie / Rond, notes de café torréfié	11,00 €
FLOR DE CANA 12ANS (40 %) - Nicaragua / Rond, délicat, vanille, épices	12,00 €
COMPAGNIE DES INDES 8ANS (40 %) - West Indies / Boisé, réglisse	13,00 €
HAMPDEN (46 %) - Jamaïque / Intense, épicé (poivre rouge), boisé	13,00 €
LA MAISON DU RHUM 11ANS (45 %) - Panama / Épices, fruits noirs	13,00 €
LA FAVORITE USOP 4ANS (42 %) - Martinique / Grillé, épicé, vanille	13,00 €
ROBLE VIEJO 12ANS (40 %) - Venezuela / Rond, boisé, toasté, caramel	13,00 €
ZACAPA NEGRA (43 %) - Guatemala / Notes fumées, chocolat, épices	14,00 €
TEEDA OKINAWA 5ANS (42 %) - Japon / Miel, tropical, abricot	14,00 €
PLANTATION 2013 (9ANS) (50.2 %) - Barbades / Fruité, poivre, noisette	15,00 €
BOCATHÉVA FULL PROOF 15ANS (62 %) - Vénézuëla / Vif, fruité	15,00 €
EL DORADO 21ANS (43 %) - Guyana / Fruits à coques caramélisés, rond	18,00 €

(5d)



Old Fashioned

Servi en 6 CL
+ 1E

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

Whiskys & Bourbons

MONKEY SHOULDER (40 %) - Ecosse "Speyside" / Triple malts, miel **10,00 €**

ROZOLIEURS (40 %) - France / Céréales, vanille, tourbe légère **11,00 €**

SQUADRON BLENDED (44 %) - Angleterre / Doux, vanille, fruité, équilibré **11,00 €**

STRATHISLA 12ANS (40 %) - Ecosse "Speyside" / Doux, Sherry oaks finish **13,00 €**

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 **11,00 €**

SMOOTH AMBLER CONTRADICTION (46 %) - USA / Céréales, cuir **12,00 €**

KOVAL (47 %) - USA / Base maïs et millet, notes de chutney de mangue **13,00 €**

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

(5cl)



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 & Digestifs



Liqueurs digestives

Menthe Pastille	8.00 €
Menthe poivrée, pastille Vichy (24 %)	
Amarula	8.00 €
Liqueur crémeuse aux notes exotiques (18 %)	
Amaretto Adriatico	8.00 €
Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)	
Noyau de Poissy (amande)	8.00 €
Fruits secs, pâte d'amande (25 %)	
Italicus	8.00 €
Bergamotte et cédrat à la pointe florale (20 %)	
Limoncello Lachanenche	8.00 €
Saveur intense, peu sucré, zest / Bio (25 %)	
Liqueur de café Cold Brew	8.00 €
Intense et gourmand en bouche (25 %)	
La Gauloise Verte / Jaune	9.00 €
Safran, génépi, épices (48 %) / douce, miel (40 %)	
Liqueur Obazine	9.00 €
Verveine, menthe, angélique et Armagnac (40 %)	
Chartreuse Verte / Jaune	9.00 €
Herbacé et puissante (55 %) / fleurs, miel, épices (43 %)	

Spiritueux et Digestifs

Williamine AOP "Morand"	12,00 €
Délicate saveur intense de poire (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 vieilli	13,00 €
<u>Finition en fût de Calvados</u> / pommes rôties (40 %)	
Beefeater Burrough's Gin	13,00 €
<u>Vieilli en fût de Lillet</u> / délicat, doux, oranges (43 %)	
Tequila Patron Anejo	14,00 €
Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)	
Fleur de bière Wolfberger	10,00 €
<u>Vieille en fût de chêne</u> / 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 (UEP)	16.00 €	Grand Marnier Cuvée 100 a.	13.00 €
Douce, subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %)		Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)	
Chartreuse 9° Centenaire	14.00 €	Bénédictine Single Cask	10.00 €
Subtil assemblage de liqueurs vieilles (47 %)		Épices, miel, safran, agrumes (43 %)	
Verveine du Velay Extra	10.00 €	Amaretto Adriatico Caroni	13.00 €
Ajout de Cognac et vieilli en fût / doux, boisé (40 %)		<u>Vieilli en fût de rhum Caroni</u> / fruits tropicaux (28 %)	

LA CAVE



Bières

LA BERLUE 6.E

Fra. / 33cl (5%) **Blanche**
Fraiche, bergamote, rooibos

GUSTAVE 6.E

Fra. / 33cl (5.2%) **Blonde**
Pointe maltée, agrumes, poivre

LES ANGES DÉCHUS 6.E

Fra./ 33cl **BIO** (7.5%) Sumer **Blonde**
Fruitée, épicée et pointe agrumes

FOND DE CALE 6.E

Fra. / 33cl (5.5%) **IPA**
Fruits exotiques, amertume douce

ISKA OSTARA 6.E

Fra./ 33cl **BIO** (5.2%) **Rousse**
Notes fleuries et aromatique



Bières bouteilles
uniquement

Vins



Rouge

CHÂTEAU DU CARRUGE 6.E

AOP. Bourgogne / 13cl / 2019 (13%)
Léger et délicat (Pinot Noir)

CÔTES DU RHÔNE 6.E

Belleruche AOP / 13cl / 2020 (14%)
Fruité, puissant, épices (Chapoutier)

Blanc

VIRÉ CLESSÉ VÉRIZET 6.E

AOC. Chardonnay / 13cl / 2020 (13%)
Fruité, sec et minéral

CIDRE BIO À LA CHÂTAIGNE 6.E

Fr.33cl(5%) / "Demi-sec", La Chouette

CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

Fr.33cl(5.5%) / "Brut"

POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

Fr.33cl(3.5%) / "Doux"

Cidres Poiré

Sans Alcool

Les Softs

JUS DE FRUITS 5.50E

"Le Coq Toqué" Bio / 25cl
abricot, orange sanguine, tomate-
romarin / Pomme "Bergström" 33cl

TONICS 4.E

Three Cents / 20cl
Duroc dry tonic / 20cl

TONICS AROMATIQUES 5.E

Schweppes Matcha / 20cl
Schweppes Hibiscus / 20cl

SODAS THREE CENTS 4.E

Pamplemousses roses / 20cl
Ginger beer / 20cl
Mandarine-bergamote / 20cl

SODAS 5.E

Soda Club Maté / 33cl
Cola Club Maté / 33cl

Limonade à la fleur de sureau
Fentiman's / 27.5cl
Shorle Bio pomme-cassis / 33cl

Les Eaux

Mocktails

8.50E



MENTA POMME

Menthe fraîche, cordial de coing à la fleur de
sureau, citron, jus de pomme Cox
et allongé de ginger beer Three Cents

UN JARDIN EN TOSCANE

Martini Floréale sans alcool aux notes de
camomille romaine, sirop de verveine
citron, tranche de concombre
allongé de soda aux pamplemousses roses

CARIBBEAN FURY

Jus de mangue-verveine, purée de
passion Ponthier, lime, purée d'ananas
Ponthier, ginger beer Three Cents

PERRIER / 33CL 4.E

EVIAN / 50CL 4.E