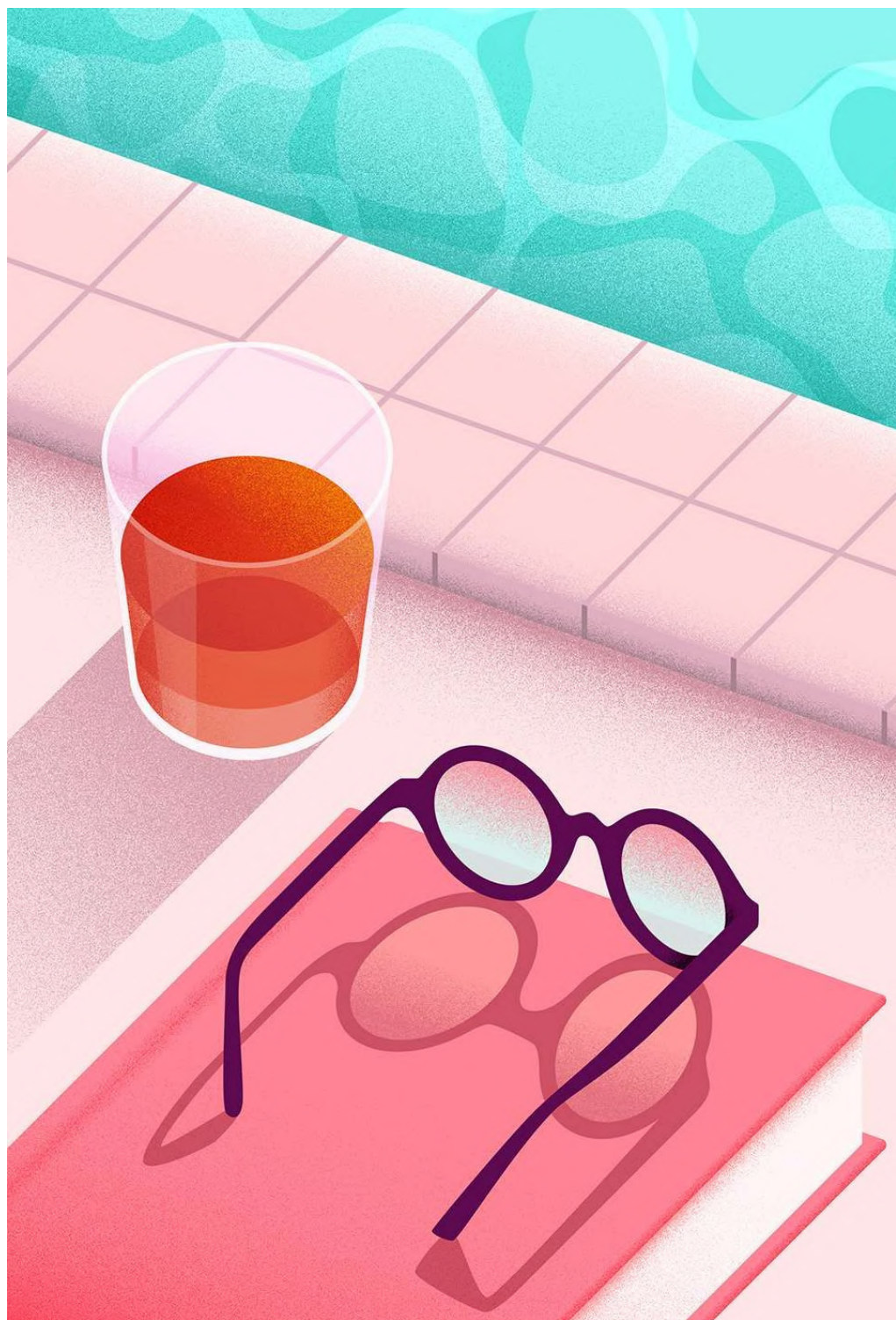


Coquetels, Apéritifs & Tapas



Summer 2023



TAPAS

Grignotage & Co ...



Carte N° 13 , Printemps - Été 2023

18H-23H30

LE GOÛT DU VOYAGE



TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 23 E

Jambon de Parme 14 mois, saucisson sec "Duculty", jambon cuit à la truffe d'été crottin de chèvre, vieux Comté AOP 12 mois Tomme de Savoie AOP / 400gr

RILLETES DE CANARD DE BARBARIE 10 E

"Superproducteur" / 90gr

RILLETES DE POULET ÉPICÉ À LA FONDUE DE POIREAUX 10 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 14 E

Crème fine de pois chiche à la patate douce - curry crème fine de basilic de Gênes AOP & Parmesan crème fine Bio de poivron "SuperProducteur" / 180gr

SUCRIVORE

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



*Liste des allergènes disponible sur le site et sur demande

NOS TAPAS.

TAPAS DE LA MER

RILLETES DE HOMARD 15 E

"Kaviari" / 90gr

MOULES À L'HUILE DE COLZA 8 E

"Kaviari" / 120gr

SAUMON DES ILES FÉROËS À L'HUILE GRILLÉ ET PRESSÉ À FROID 10 E

"Fangst" / Boite de 110gr

RILLETES DE THON FUMÉ 10 E

"Superproducteur" / 90gr

GRIGNOTAGE

CHIPS À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 7 E

"SuperBon" / 135gr

CHIPS AUX HERBES CRÉTOISES 6 E

"SuperBon" / 135gr

LA "TOMATO" EN DUO 7 E

Mini Bols de tomates séchées et de tomates cerises servi avec sa sauce au fromage frais au basilic / 150gr

C'EST HOT !

CROC MISTER 15 E

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

APÉRITIFS

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



Carte N° 13, Printemps - Été 2023



Quinquinas (6cl)

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

Byrrh Rare Assemblage 11.00 €
Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %) / **Rare**

Bonal 5.00 €
Herbacé, gentiane (16 %)

Cap Corse Mattei blanc 7.00 €
Cédrat, subtile amertume (15 %)

Cap Corse Mattei rouge 7.00 €
Fruits confits torréfiés, quinine (15 %)

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 9.00 €
Floral, épices, belle amertume en final (18 %)

Apéritifs divers (6cl)

Cuvée Jean Lillet rouge* 9.00 €
Suave et fruits mûrs / * **2010** (17 %) / **Rare**

Cuvée Jean Lillet blanc* 9.00 €
Fruité et moelleux / * **2010** (17 %) / **Rare**

Vulcain myrtilles 5.00 €
Apéritif à base de vin et myrtilles (11.5 %)

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

Pastis H. Bardouin Prestige 6.00 €
Safran, poivre Sichuan, rose / 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 €
Cannelle, 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 8,00 €
Plantes, épices / Cardamome, agrumes (16 %)

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

Del Professor Bianco 7,00 €
Herbacé, fruité (18 %)

Martini Gran Lusso / Rare 10,00 €
Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)

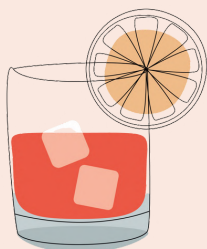
Luxardo Antico 7,00 €
Rond, fruité sur la cerise amarena, épices (16.5 %)

Mancino Chinato 9,00 €
Complexe, boisé, quinine (17.5 %)

Cinzano "Vintage" 1950

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

21,00 € / 5CL



Vins Mutés et Portos (6cl)

Pommeau de Normandie 6.00 €

Pomme caramélisée (17 %)

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 €

Riches 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 11.00 €

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, fruité, doux (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 €

Epicé, menthe poivrée (31 %)

Nardini Rabarbaro 8,00 €

Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)

Amaro Stambecco 8,00 €

Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)

Amaro Montenegro 7,00 €

Velouté, herbes, épices, agrumes (23 %)



Accompagnement Softs: + 2,50 euros

COQUETELS

le goût du voyage ...



Carte N° 13 , Printemps - Été 2023



queen B. 12e

Chambéryzette à la fraise, bitter Berto
sirop de concombre Bacanha, blanc d'oeuf
soupon de bourbon Buffalo Trace, citron
et verre rincé à la vanille de Madagascar

*Fruité, doux, légèrement amer et acidulé
à la façon d'un bonbon* **DISCO** / 13%



Loupé Negroni / 13e

Noilly Prat ambré, Cocchi Americano
amer Loupé à la gentiane et orange
sirop de safran Crozet, Cognac VS

*Coquetel sec et rond à la fois sur une belle amertume
à la façon d'un "Negroni" sur un final boisé et safrané* 20%

Funky Punky / 12e

Vermouth blanc Royal la Quintinye
Chartreuse verte, Rubis blanc (orge malté)
verjus Bio du Périgord Domaine Siorac
liqueur de coco Giffard, trait d'absinthe

*Notre Twist détonant de l'emblématique "Last Word"
aux délicates notes herbacées et minérales
légèrement acidulé sur une belle fraîcheur de coco* / 17%



Sicilian Smash / 11e

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

*Short Drinks frais et acidulé aux douces
notes d'agrumes et pointe végétale / 13,5%*



MARSEILLE



French Marceel / 12e

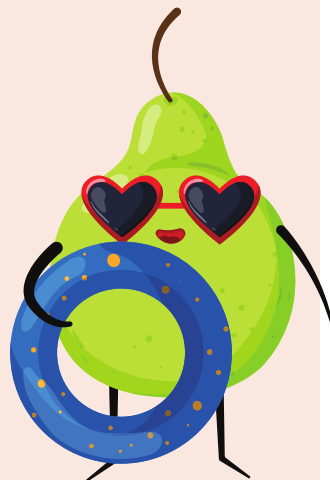
Cap Corse Mattei blanc à la bergamote
fruit de la passion et purée de passion
pastis Provençal Henri Bardouin
liqueur de mangue, Bénédictine, lime
allongé de ginger beer Three cents

*Un "MULE" Provençal, frais, fruité et détonant
qui Crain Dégun ! / 10%*

Belle'n Coolers / 12e

Montbazillac, liqueur de poire Belle de Brillet
salicorne, pisco Waqar, citron, blanc d'oeuf
allongé de limonade à la fleur de sureau Fentiman's

*Long Drink rafraîchissant, léger fruité et aromatique
sur une touche florale et subtile pointe marine / 10,5%*

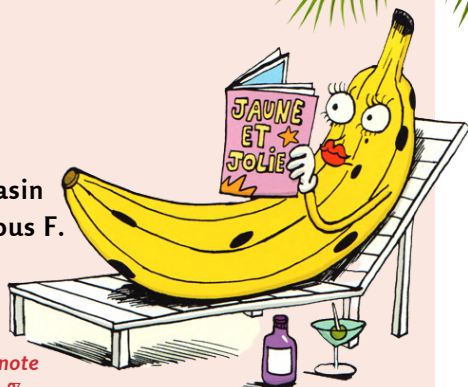




Banana Colada / 12€

Quina Saint Raphael ambré, socchu au sarasin
purée de banane et crème de banane Tempus F.
cachaça Umburana (vieille 2 ans en fût)
amaro di Angostura, lime, blanc d'oeuf

*Short Drink gourmand, doux et sucré sur une délicieuse note
de banane mûre, au final de tonka et sarasin grillé! / 11.5%*



Pink Playboy / 10€

Lillet rosé, sirop de basilic Bacanha
liqueur d'eau de tomate "la Tomato"
pointe de balsamique au petimezi Kalios
allongé de Prosecco

*Un Long Drink estival tout en délicatesse
et gorgé de fraîcheur à déguster en Pairing
avec notre "duo de Tomato" / 12%*

Cherry Mai Tai Spritz / 12€

Quina Maurin aux notes de cerises et amandes
shrub coco - cerise, liqueur de coco Giffard
rhum Bacardi Cuatro et allongé de Prosecco

*Un cocktail à l'esprit "TIKI", fruité, doux et aromatique
sur une belle fraîcheur, dans cette 5ème version revisitée
et inspirée de Martin Cate (SF) / 15%*



La Duchesse de Rubus / 12e

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

Délicate amertume aux notes fruitées de framboise et florales / 13%



Parfait Thyming / 12e

Rinquiquin pêche, liqueur de thym
gin, citron, relish, sirop "Maquis" Maison
bitter méditerranéen et verre rincé
au pastis Provençal Henri Bardouin

*La Provence dans ta Bouche ! avec ce short drink
frais, aromatique, délicat et complexe à la fois / 14%*

BBC à la Monsieur #2 / 13e

Martini Rubino Reserva infusé à l'origan sauvage
xérès Pedro Ximenez, brandy de xérès olorosso
rye whiskey Bulleit et verre rincé à la fumée liquide

*Short drink sec, puissant et aromatique
sur un final délicatement fumée / 20.5%*

Accompagné de sa tranche de bacon séchée





Loukoum Délice / 11e

Vermouth à la rose Otto's, liqueur de violette
sirop de pistache Bacanha liqueur de yağurt Bols
boukha (EDV de figue), blanc d'oeuf, lime

*Doux, sucré, gourmand et délicatement floral, à la saveur
de la célèbre confiserie Ottomane pour ce Coquetel -Dessert ! / 11,5%*



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

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



Luchador de Amor / 11e

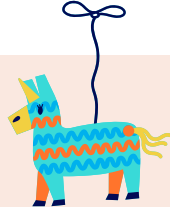
Apérol infusé à la verveine, Hydromel
tequila blanco infusé au piment wiri-wiri
lime, sirop de tamarin "Maison", blanc d'oeuf

*Notre version revisitée Low ABV du "Naked & Famous"
aux notes pimentées et acidulées, sur une belle douceur
de miel et subtile pointe amère / 11%*



EL AMOR
NUNCA FALLA





La Mule de Caravillon / 11e

Apéritif au melon "Manguin", porto rouge ruby Kopke
lime, sirop de "Maquis" Maison, vodka, Angostura
allongé de ginger beer Three Cents

*Un "MULE" explosif, gorgé de soleil, plein de fraîcheur
et de gourmandise sur un final fruité épicé / 11%*



Missionary Downfall / 12e

Pineau des Charentes, purée d'ananas
liqueur d'abricot du Roussillon, citron
feuilles de menthe, bitter lime et bitter galanga
rhum Bacardi Cuatro, soupçon de blue Curaçao

*Coquetel de type "Swizzle", frais et fruité sur un final gourmand
et délicatement épicé pour ce twist du classique M.D / 11%*

"Adopte la Fucking Blue Attitude"

Rasta Moka / 13e



Dolin rouge de Chambéry, purée de passion
La Blanche de Christian Drouin (pomme), lime
crème de cacao à la vanille, cold brew d'Ethiopie
lait clarifié, sirop de cardamome verte

*Coquetel "Clarifié", doux, fruité et soyeux aux délicates notes
torréfiées, sur une belle fraîcheur de pomme verte / 13%*



PUNCHS BOWLS

Coquetels à partager

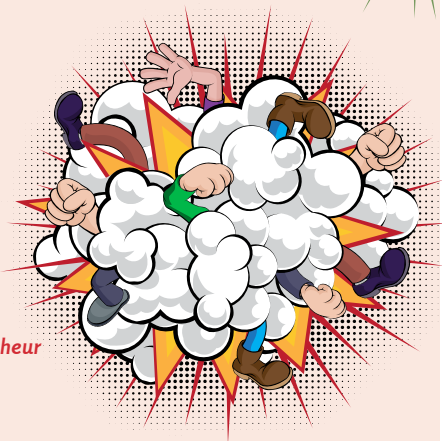


Carte N° 13 , Printemps - Été 2023

Fou Fighting 142e *vs 4 pers.*

Rinququin pêche, vermouth Dolin blanc infusé à la cardamome, Chartreuse jaune, gin, sirop de miel, citron, traits d'absinthe et allongé de ginger beer Three Cents

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



Summer Club 142e *vs 4 pers.*

Ambassadeur, purée de fraise, sucre muscovado purée de passion & fruit de la passion, lime vodka et allongé de Club Maté Soda

Doux, fruité gourmand, délicatement caramélisé / 12%

Peres Swizzle 143e *vs 4 pers.*

Vermouth Dolin blanc de Chambéry Chartreuse verte, purée d'ananas, lime liqueur d'ananas rôtie, Bacardi Cuatro galanga, allongé de tonic Premium Matcha

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



NEGRONI

Do it Yourself



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 !



Negroni Spagliato (1970) 9e

Bitter, vermouth rouge, Prosecco

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 rouge, bitter

Les Gins & Spiritueux

Bombay dry / genièvre, épices

Nouaison / raisin, sureau, épices + 1e

Mattei / citron, cédrat, laurier + 1e

Roméo's / pastèque, citron + 1e

Ginifer / piment, ananas + 1e

Dr Jaglas / botanique, ginseng, vif + 1,5e

Monkey 47 / épicé, agrumes, camphré + 2e

Repeater III / café, cacao, vanille + 1e



Bourbon = Boulevardier + 1e

Rubis Blanc (malt) = Rubis Negroni + 1e

Tequila reposado = Rosita + 1,5e

Mezcal = Oaxacan Negroni + 1,5e



Les Bitters

Martini Riserva / amer, 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

La Ina / doux, pruneaux, épices + 0,5e

Mulassano / orange, épices, herbes + 1e

Luxardo Antico / doux, cerise amarena + 1e

gDidante Inferno / épices, amer, tannique + 1e

Berto Superior / balsamique, armoise + 1e

Antica Formula / vanille, clou de girofle + 1e

Mancino / doux-amer, vanille, épices + 1,5e

Cocchi Storico / doux, cacao, noix + 1,5e

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

DRY MARTINI L'ORIGINAL (1904) 11e

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

VESPER (1953) 12e

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

SAKURA MARTINI (2015) 11e

Saké, Gin (au choix), Marasquin, pincée de sel rose

MARTINEZ À LA BYRON (1884) 12e

Genever, Vermouth Martini Gran Lusso (Rare)
Angostura & orange bitters



DIY



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

Votanikon / sève mastiha, agrumes
Momentum / basilic, citron
Distillerie de la Seine / mirabelle, genièvre
Nouaison / raisins, sureau, épices
Apostoles / yerba maté, menthe + 1e
Mattei / citron, cédrat, laurier + 1e
Louise (gin de Lyon) / kiwi, citron + 1e
Monkey 47 / épice, botanique, camphré + 2e
Procera / genièvre vert, miel, poivre + 2e
Ki No Tea / thé vert, doux et délicat + 2e
Beefeater Burrough's / orange, vieillie 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

SPIRITUEUX

Premiums & d'Exceptions



Carte N° 13 , Printemps - Été 2023

GINIS - TONICS

DISTILLERIE DE LA SEINE (44.2%) - Fra. / Mirabelle, genièvre	11,00 €
PLANTARIUM (40 %) - Fra. / Bio / Rond, fleur d'oranger, gingembre	12,00 €
MOMENTUM (44%) - Allemagne / Basilic, agrumes	12,00 €
TROPICAL PORTERS (42 %) "Old Tom" - Ecosse / Doux & Fruité (passion)	12,00 €
GEMBLUE (40 %) - Belgique / Concombre, citron vert, genièvre	12,00 €
LOUISE GIN (42 %) - Fra. - "Lyon 7ème" / Kiwi, timut, citronnelle	12,00 €
MATTEI DRY GIN (40 %) - Corse / Citron, cédrat, laurier	13,00 €
APOSTOLES (43 %) - Argentine / Menthe poivrée, yerba maté, eucalyptus	13,00 €
UL 92 (41.7 %) Hollande / Feuilles de coriandre, citron	13,00 €
ROMÉOS GIN (41 %) - Québec / Pastèque, citron	13,00 €
ELEPHANT (45 %) All. / Botaniques d'Afrique Australe, poivré, fruité, doux	14,00 €
AKAYANE "HARU" (46 %) - Japon / Rond, yuzu, matcha, poivre sansho	14,00 €
WINESTILLERY (42 %) Toscane / Base vin Chianti, zest, tilleul, raisin	14,00 €

(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	11,00 €
COLOMA 8ANS	(40 %) - Colombie / Rond, notes de café torréfié	11,00 €
FLOR DE CANA 12ANS	(40 %) - Nicaragua/ Rond, délicat, vanille, épices	12,00 €
DOORLYS 12ANS	(43 %) - Barbades / Finale sèche, boisé, épices	12,00 €
BACARDI 10ANS	(40 %) - Porto-Rico / Vanille, coco, caramel, épices	12,00 €
LA MAISON DU RHUM 11ANS	(45 %) - Panama / Épices, fruits noirs	13,00 €
LA FAVORITE USOP 4ANS	(42 %) - Martinique / Grillé, épicé, vanille	13,00 €
COMPAGNIE DES INDES 8ANS	(40 %) - West Indies / Boisé, épices	13,00 €
HAMPDEN	(46 %) - Jamaïque / Intense, épicé, (poivre rouge), boisé	13,00 €
TEEDA OKINAWA 5ANS	(42 %) - Japon / Miel, tropical, abricot	14,00 €
PLANTATION 2013 (9ANS)	(50.2 %) - Barbades / Fruits tropicaux, vanille	15,00 €
BOCATHÉVA FULL PROOF 15ANS	(62 %) - Vénézuëla / Vif, fruité	15,00 €
EL DORADO 21ANS	(43 %) - Guyana / Fruits à coques caramélisés, rond	19,00 €

(5d)



Old Fashioned

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

Servi en 6 CL
+ 1E



WHISKYS - BOURBONS

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

SQUADRON "BLENDED" (44 %) - Angleterre / Doux, vanille, Bel équilibre **11,00 €**

STAUNING KAOS (46 %) - Danemark / Épices, fumée légère, boisé **12,00 €**

STAUNING SMOKE (47 %) - Dan. / Très fumé, poivre, épices, céréales **13,00 €**

WATERFORD "THE CUVÉE" (50 %) - Irlande / Fruité, épice, végétal **14,00 €**

HINATORI SANS "BLENDED" (43 %) - Japon / Souple, léger, vanille **13,00 €**

KUJIRA SANS (43 %) - Japon / Base riz & koji noir, doux, épices, boisé **20,00 €**

FREIMESTER RYE (48.2 %) - Allemagne / Vanille, noisette, orange, sec **12,00 €**

BULLEIT RYE (45 %) - USA / Miel, épices, boisée, finale nette et sèche **12,00 €**

BULLEIT BOURBON (45 %) - USA / Épices poivrées, vanille, rond **11,00 €**

PLATTE VALLEY "CORN" (40%) - USA / Fruité, floral, épis de maïs, pécans **12,00 €**

ANGEL'S ENVY PORT CASK (43,3 %) - USA / Fruits mûrs, érable, rond **13,00 €**

WILLETT POT STILL (47%) - USA / Épices, poivre, noix de pécan **16,00 €**

(5d)



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	9.00 €
Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)	
Noyau de Poissy (amande)	8.00 €
Fruits secs, pâte d'amande (25 %)	
Italicus	9.00 €
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	11.00 €
Génépi, menthe, épices (48 %) / douce, miel (40 %)	
Verveine du Velay Extra	10.00 €
Ajout de Cognac et vieilli en fût / doux, boisé (40 %)	
Chartreuse Verte / Jaune	11.00 €
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	11,00 €
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 €
<i>Finition en fût de Calvados</i> / pommes rôties (40 %)	
Beefeater Burrough's Gin	13,00 €
<i>Vieilli en fût de Lillet</i> / délicat, doux, oranges (43 %)	
Tequila Patron Anejo	15,00 €
Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)	
Mezcal the Lost Explorer	12,00 €
Fruits mûrs, herbacée, fumée légère (42 %)	
Arguadente Mavem	11,00 €
Fruits confits, épices, cuirs, rond en bouche (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)	17.00 €	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 %)	
Chartreuse "Sauvage Cask"	12.00 €	Amaretto Adriatico Caroni	13.00 €
<i>Vieilli 5 mois en fût de Porto</i> / rond, boisé, fruits rouges		<i>Vieilli en fût de rhum Caroni</i> / fruits tropicaux (28 %)	

LA CAVE

Bières, Vins & Sans Alcools



Carte N° 13 , Printemps - Été 2023

BIÈRES

LE POULPE BIO 6.E

Fra. / 33cl (5%) **Blanche**
Agrumes, fraîche et pimpante

BLUE COAST BIO 6.E

Fra. / 33cl (5.3%) **Blanche fruitée**
Fruité à l'abricot, amertume légère

PANDA BEAR 7.E

Fra./ 33cl - B7&1more (7%) **Blonde**
Base saké et bambou, douce

ASAHI SUPER DRY 6.E

Japon / 33cl (5.2%) **Blonde**
Final net et franc, amertume douce

FOND DE CALE 6.E

Fra. / 33cl - 3 Mâts (5.5%) **IPA**
Fruits exotiques (mangue, litchi)

REDKERRY BIO 6.E

Fra. / 33cl Nauera (7.5%) **Rousse**
Malt grillé, dense et puissante



Beer

Bouteilles

VIINS



BLANC

VIRÉ CLESSÉ VÉRIZET 6.E

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

ROSÉ

ORÉLIE IGP ARDÈCHE 5.E

Vignerons Ardéchois / 13cl / 2021 (13%)
Fruité, gourmand et élégant

ROUGE

CÔTES DU RHONES AOC 6.E

Les Terrasses de l'Eridan / 13cl / 2020 (13%)
Fruité, souple et rond (Les Alexandrins)

CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

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

POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

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

CIDRE POIRÉ

Sans Alcool

LES SOFTS

JUS DE FRUITS 6.E

"Le Coq Toqué" Bio / 25cl
Abricot, Orange sanguine
Tomate-romarin / Pomme-fraise
Mangue "Boissonerie Paris" 25cl

TONICS 4.5E

Three Cents / 20cl
Duroc dry tonic / 20cl

TONIC AROMATIQUE 5.E

Schweppes Hibiscus / 20cl

SODAS THREE CENTS 4.5E

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

SODAS 6.E

Limonade fleur de sureau / 27.5cl
Cola Club Maté / 33cl

Infusion glacée Bio / 33cl 4.5E
Détente (fraise, basilic, passiflore)
Énergie (sauge, citron, ginseng)

LES EAUX

MOCKTAILS

8.50E



OBJECTIF FRAGOLA

Purée de fraise Ponthier, citron
sirop de Maquis Maison (sarriette-romarin)
jus de pomme A.Milliat

TINY GARDEN

Martini Floréale sans alcool
aux notes de camomille romaine, citron
sirop de combawa Maison, concombre
allongé à la limonade à la fleur de sureau

CARIBBEAN FURY

Jus de mangue A.Milliat, purée de
passion et purée d'ananas Ponthier
lime, allongé de ginger beer Three Cents

PERRIER / 33CL 4.5E

EVIAN / 50CL 4.5E