

SAUVAGE

MIXOLOGISM WINTER TOUR 24

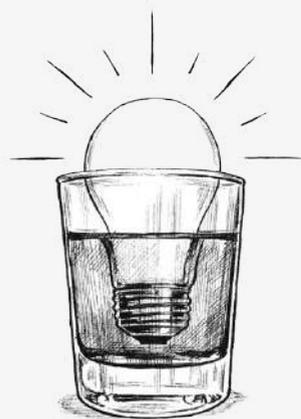


THE ART OF LOW ABV

COQUETELS / APÉRITIFS / TAPAS



THE ART OF LOW ABV COQUETELS



Concept & Inspirations

Nous avons imaginé un lieu d'aventure, d'exploration, de liberté inspiré par le monde et ses richesses.

Un lieu à l'esprit **Sauvage**, qui revient aux origines du goût et des saveurs oubliées, afin de les sublimer dans nos **Coquetels**.

Nous avons imaginé un lieu où le passé rencontre le présent en redonnant ses lettres de noblesse aux Apéritifs d'Antan d'ici et d'ailleurs pour des Coquetels à faible teneur alcoolique (**low ABV**) riches en goût et en arômes pour un voyage gustatif et sensoriel.

C'est dans cet univers que le « **slow drinking** » s'accorde et se pratique : l'Art de prendre le temps de partager et de déguster un Coquetel en restant à l'écoute de ses sens pour mieux les satisfaire.

« ON EST ENTRE LE BAR À VINS ET LE BAR À COCKTAILS, LA PLUPART DE NOS ALCOOLS DE BASE ÉTANT DES DÉRIVÉS DU VIN, POUR UN DEGRÉ ALCOOLIQUE PROCHE DE CELUI D'UN VERRE DE VIN.

CE QUE L'ON VEUT, C'EST FAIRE VOYAGER LE CLIENT AUSSI BIEN À TRAVERS LE TEMPS, QU'À TRAVERS LE MONDE DANS UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE ET NOSTALGIQUE »

Team Sauvage

Esprit



de Spritz

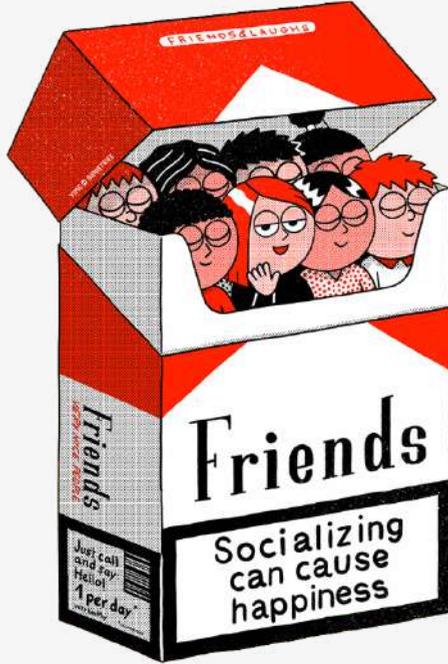
Apéritif "ABC" C.Drouin à base de pommes et épices, Gran Classico bitter Tempus Fugit allongé de prosecco et spray de calvados

UN SPRITZ AUX DOUCES NOTES DE POMMES RÔTIÉS ET ÉPICES
SUR UN FINAL DE RHUBARBE AMÈRE CARAMÉLISÉE / 13.5%



11E
En Direct
Long Drink

Green Smoke



Negroni

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

COQUETEL SEC, TRÈS AMER ET HERBACÉE, AVEC UNE FUMÉE PERSISTANTE ET MARQUÉE EN BOUCHE / 22%



14E
Mixing Glass
Short Drink

Cocô



Bitches

**Cap Corse Mattei blanc à la bergamote et cédrats
liqueur de coco, citron, sirop d'arbequina *Maison*
la Blanche de Drouin (EDV de cidre / pommes)
pointe de limonade aux citrons & olives le Tribute**

DÉLICAT ET COMPLEXE, SUR UNE BELLE FRAICHEUR DE COCO
ET DE POMME VERTE, AU FINAL MINÉRAL ET CROQUANT / 9.5%



12E
Shaker
Long Drink

Les Jardins



de Majorelle

Vermouth Chambéryzette à la fraise, vodka
liqueur Bénédictine, citron, menthe fraîche
jus de grenade Bio, (lait pour clarification)
Thé vert du Hammam (fruité & floral)
glaçon rincé à l'eau de fleur d'oranger

FRUITÉ, DOUX, COMPLEXE ET SOYEUX EN BOUCHE POUR
NOTRE VERSION "CLARIFIÉE" DU THÉ À L'ORIENTAL / 11%



12E
Clarifié
Short Drink

Mai Tai



Hulha Spritz

**Amaro Montenegro, amaretto Adriatico
à la pointe de sel de la mer Adriatique
liqueur d'orange caramélisée China China
dark rhum de Jamaïque Myer's, lime
allongé de bière blanche bio à l'abricot**

TIKI AUX DOUCES NOTES AMÈRES CARAMÉLISÉES ET BOISÉES
SUR UNE DÉLICATE FRAICHEUR D'ABRICOT ET POINTE SALINE / 14%



12E
En Direct
Long Drink



L'Orpailleur

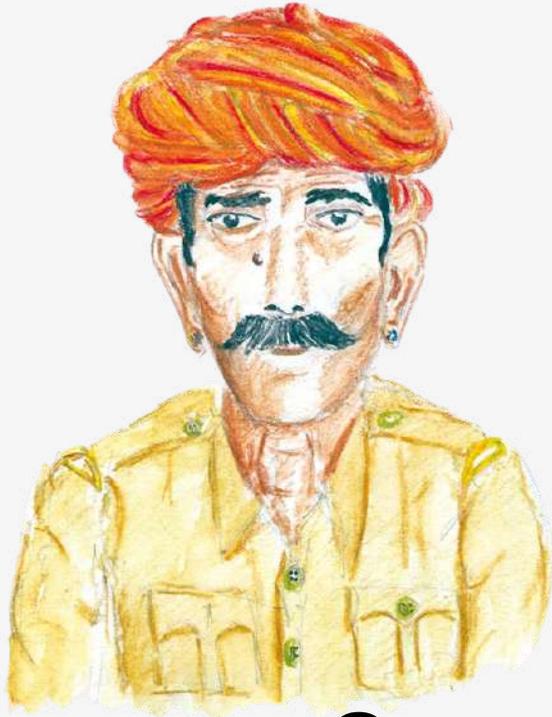
Rivesaltes ambré 5ans Domaine Brial infusé
au safran des Monts du Lyonnais, sirop de safran
liqueur d'abricot du Roussillon Giffard, citron
pisco Waqar du Chili, blanc d'oeuf, verjus
et verre rincé à l'eau de fleur d'oranger

DÉLICATE COMBINAISON ACIDULÉE DOUCE ET FRUITÉE OÙ "L'OR ROUGE"
EXPRIME TOUTE SA COMPLEXITÉ AROMATIQUE / 14%



13E
Shaker
Short Drink

Tropical



Lassi (लस्सी)

Vermouth Dolin blanc infusé aux graines d'ajowan (thym Indien), purée de banane liqueur de banane du Brésil Giffard, lime tequila blanco infusé au piment wiri-wiri liqueur de yaourt Bols / (sur glace pilée)

NOTRE VERSION DU LASSI AUX NOTES TROPICALES, GOURMAND
ET FRAIS À LA FOIS SUR UN FINAL LÉGÈREMENT ÉPICÉ / 15%



12E
En Direct
Long Drink

Houpalooza



Daiquiri

Porto blanc Andresen infusé sous vide à l'ananas Victoria de la Réunion, lime, sirop de basilic cachaça Germana Umbrana (vieilli), soupçon de kummel, liqueur d'ananas des Caraïbes Giffard et verre rincé à la vanille de Madagascar

UNE VERSION REVISITÉE DU DAIQUIRI, EMMENÉE PAR DES NOTES GOURMANDES D'ANANAS SUR UNE BELLE FRAICHEUR DE BASILIC ET DÉLICATE POINTE DE TONKA ET CUMIN / 15%



12E
Shaker
Short Drink

Villa Nova



Margarita

Porto rouge Kopke 10ans, miel d'agave
Tequila Patron Anejo, mezcal Madre espadin
liqueur de piment d'Espelette Giffard
lime, bitter Mexican Mole (pimenté)

NOTES FRUITÉES DE FRUITS ROUGES BIEN MÛRS SUR UNE BELLE RONDEUR ET
DOUCEUR D'AGAVE, DÉLICATE POINTE FUMÉE ET LÉGÈREMENT PIMENTÉE
DANS CETTE VERSION PREMIUM DE LA CLASSIQUE MARGARITA / 21%



15E
Shaker
Short Drink

Gentleman



Savage

Vin à la myrtille, liqueur de Gauloise jaune
fruit de la passion et purée de passion
concentré acidulé de pommes vertes Monin
calvados Drouin, liqueur d'eau de tomate
float de ginger beer Three Cents

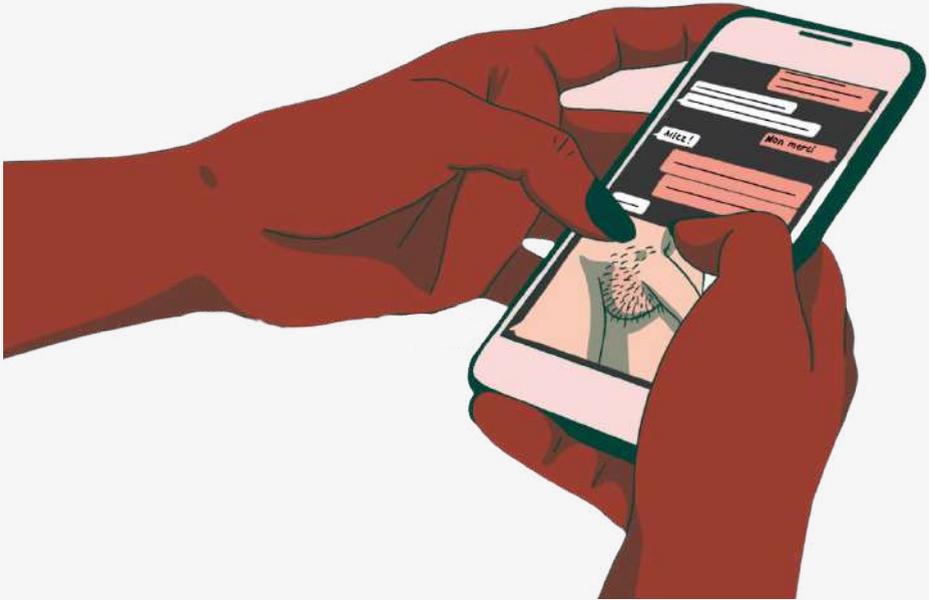
NOTES FRUITÉES DE MYRTILLES ET DE PASSION, MÉLÉES À LA FRAICHEUR DE
LA POMME VERTE ET DE LA TOMATE SUR UNE POINTE DE GINGEMBRE / 11%



12E

En Direct
Long Drink

Tinder



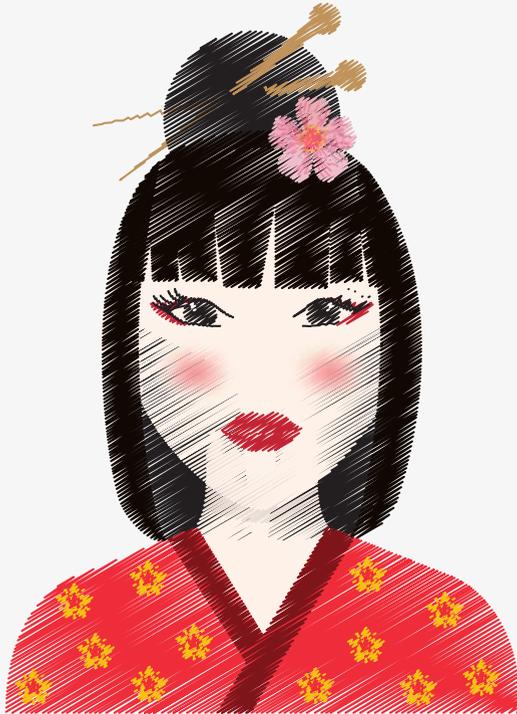
Surprise...

Quina Maurin (cerise-amande), citron
Eau de vie de framboise, Akayane Haru gin
socchu au sarrasin, écume de crème, sucre
blanc d'oeuf, liqueur de marasquin Luxardo

COQUETEL DOUX ET ONCTUEUX AUX NOTES FRUITÉES DE FRUITS
ROUGES SUR UNE BELLE FRAICHEUR EN BOUCHE, AU FINAL
DÉLICAT DE SARRASIN GRILLÉ / *SURPRISE MOTHER FUCKER!* / 15%


13E
Shaker
Long Drink

Hokkaido



Highball

Saké Muroka daiginjo, liqueur de yuzu umeshu Fu-Ki (prunes-amandes), citron Gin infusé aux algues wakamé du Japon allongé de soda à la mandarine - bergamote

DÉLICAT ET COMPLEXE, AUX DOUCES NOTES D'AGRUMES
SUR UN FINAL FLORAL ET POINTE D'AMANDE MARINE / 9%



13E
En Direct
Long Drink

Coquetels



Master

**Vermouth Noilly Prat ambré, liqueur de coco
cognac Camus ile de Ré Fine Island (VS)
cold brew bio d’Ethiopie, verre rincé à l’absinthe**

COQUETEL COMPLEXE ET DÉLICAT, AUX DOUCES NOTES D’ÉPICES SUR UNE
BELLE FRAICHEUR DE COCO AU FINAL TORRÉFIÉ ET POINTE SALINE / 18.5%



11E
Mixing Glass
Short Drink

Caravelle



Tonka Project

Marsala Florio 2007 semi secco 14 ans
rhum vieux de Guyana El Dorado 21ans
Pineau des Charentes H.Fils 19 ans (rare)
fumé sous cloche aux sarments de vigne
et fève de tonka / "édition limitée à 70"

COQUETEL DE TYPE OLD FASHIONED, COMPLEXE ET SUBTIL
NOTES DE RANCIO, NOIX, MIEL, ÉPICES ET POINTE DE CACAO
SUR UNE DÉLICATE FUMÉE AUX ARÔMES DE TONKA / 20,5%



25E
Mixing Glass
Short Drink

Mango



Mambo

**Monbazillac, liqueur de mangue Giffard
crème de cassis noir de Bourgogne Giffard
rhum blanc Traditionnel "Veritas" (Blend)
xérès Fino Lusteau, sirop de cardamome
lime et allongé de ginger ale Fever Three**

FINESSE ET DÉLICATESSE POUR CE COOLER RAFFRAICHISSANT ET FRUITÉ, INSPIRÉ
PAR LE DERNIER OPUS DE GUTS "ESTRELLAS" POUR SES NOTES CALIENTE / 8%



12E
En Direct
Long Drink



Supâ Mentha

Vermouths Dolin dry et blanc de Chambéry
menthe, Paragon cordial au poivre Penja
Chartreuse verte, liqueur de Menthe Pastille
Supasawa acid mix, élixir végétal Chartreux

LÉGÈREMENT ACIDULÉ, AUX NOTES HERBACÉES, MINÉRALES
ET POIVRÉES SUR UNE BELLE FRAÎCHEUR MENTHOLÉE / 16%



13E
Shaker
Short Drink

Pine - Oh!



Mule

**Pineau des Charentes Rastignac infusé au foin
eau de vie et liqueur de mirabelle Wolfberger
Bombay dry gin, liqueur de poire Belle de Brillet
bitter citron noir, citron et allongé de ginger beer**

UN MULE OÙ LE TERROIR EST MIS EN AVANT ENTRE MIRABELLE ET NOTES
SÉCHÉES DE FOIN, SUR UN FINAL FRAIS DE POIRE ET GINGEMBRE / 10%



12E
En Direct
Long Drink

Smash Club



Paradise

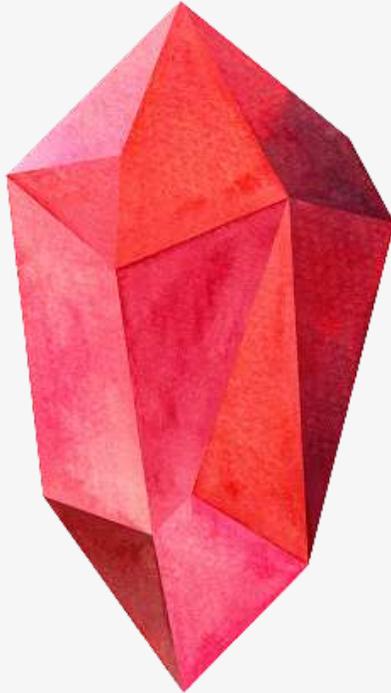
**St Raphaël Quina ambré, menthe fraîche
crème de cacao à la vanille Tempus Fugit
sirop de brownie Monin, lime, mezcal
rhum Bacardi Cuatro, traits d'absinthe
top de soda aux pamplemousses roses**

POINTE FRUITÉE ET LÉGÈREMENT FUMÉE, SUR UNE BELLE
FRAICHEUR EN BOUCHE AUX NOTES GOURMANDES DE CACAO / 13%



11E
En Direct
Short Drink

Château



Jewell

**Cuvée Jean Lillet rouge 2010 (Rare)
Gin Beefeater Burrough's Reserve vieilli
en fût de Lillet (Rare), Marsala secco 4ans
Chartreuse verte "Sauvage Cask" vieilli
6 mois en fût de Porto / "Édition limité à 140"**

NOTRE VISION PREMIUM DU CÉLÈBRE "BIJOU" AUX DÉLICATES NOTES DE FRUITS
NOIRS ET RAISINS MÛRS DE LA CUVÉE JEAN LILLET SUR UNE SUBLILE POINTE
D'ORANGE BOISÉE ET HERBACÉE / 22%



17E
Shaker
Short Drink

Nomads



Land

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

RAFRÂCHISSANT ET AROMATIQUE, FAÇON "MOJITO SAUVAGE"
POUR NOTRE BEST SELLER LOW ABV / 12%



11E
En Direct
Long Drink

PUNCHS BOWLS

COQUETEL À PARTAGER

LE TERME «PUNCH» VIENDRAIT DE LA TRADUCTION DU MOT HINDI «PANCH» QUI SIGNIFIE CINQ, COMME LE NOMBRE D'INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES POUR PRÉPARER LE COCKTAIL. (ALCOOL, FRUITS, SUCRE, ÉPICES, EAU)

NOTRE SÉLECTION DE PUNCH BOWL EST À PARTAGER POUR 4 PERSONNES



43e

PEAR O'MAN

Monbazillac, La Blanche de Drouin (EDV de pommes) concombre & sirop de concombre menthe, citron traits d'absinthe allongé de Poiré Fils de Pomme

MAURIN MON AMOUR

Maurin Quina (cerise-amande), vodka fruit et purée de passion EDV de fleur de bières (notes exotiques), citron sirop de safran allongé de tonic à l'hibiscus Schweppes

PUNCH BIRD PARADISE

Rinquinquin pêche purée d'ananas Bacardi Cuatro Chartreuse verte citron vert bitter Peychaud allongé de ginger beer Three Cents

MOCKTAILS

SANS ALCOOL

8.50e



SICILIAN GARDEN

Martini Floréale sans alcool aux notes de camomille Romaine lamelle de concombre sirop d'Arbequina citron jaune et allongé de soda aux pamplemousse rose Three Cents

LADY SAVAGE

Jus de pomme Bio Patrick Font, lime purée de passion sirop de verveine allongé de tonic Premium à l'hibiscus

CARIBBEAN FURY CLASS

Purée d'ananas Ponthier, lime jus de mangue Alain Milliat menthe fraîche allongé de ginger beer Three Cents

APERITIVO

"DRINK BETTER, DRINK BITTER"



Americano / Negroni / Spagiato

Gins & Spiritueux

- Bombay Dry** / genièvre, épices
- Nouaison G'Vine** / raisin, sureau, épices (+1e)
- Louise** (Lyon 7) / timut, kiwi, citronnelle (+1e)
- Apostoles** / yerba maté, menthe poivrée (+1e)
- Le Tribute** / mandarine, kumquat, citron (+1.5e)
- Akayane Haru** / poivre, thé, patate douce (+1.5e)
- World Explorer** / épicé, gingembre, poivre (+1.5e)
- Repeater III** / café, cacao, vanille (+1.5e)

Bourbon = Boulevardier (+1e)

Pisco = Quebranta (+1.5e)

Tequila reposado = Rosita (+1.5e)

Mezcal = Oaxacan Negroni (+1.5e)

Americano : vermouth, bitter, (perrier) / 9e

Negroni : vermouth, bitter, gin / 10e

Spagiato : vermouth, bitter, prosecco / 9e

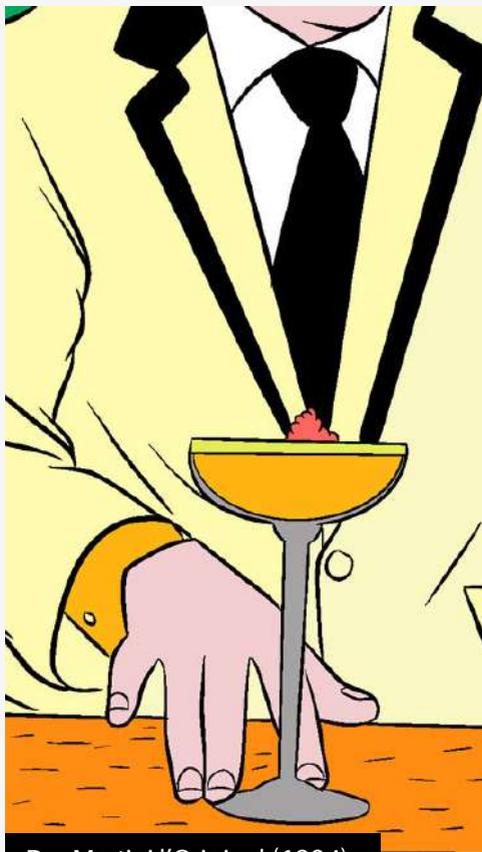
Vermouths

- Martini Rubino Riserva** / bois de santal, 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)
- Le Nar** / grenade, thym, camomille (+1e)
- Mulassano** / orange sanguine, épices, herbes (+1e)
- Luxardo Antico** / doux, cerise amarena (+1e)
- 9Didante Inferno IGP** / épices, amer, tannique (+1e)
- Berto Superior** / herbes, agrumes, réglisse (+1e)
- Antica Formula** / vanille, clou de girofle, rond (+1e)
- Mancino** / doux-amer, vanille, épices (+1.5e)
- Casoni Balsamico** / vinaigre balsamique, rond (+1.5e)
- Cocchi Storico** / doux, cacao, noix (+1.5e)
- Freimester** / fruité (fraise-cassis), floral (+1.5e)
- Martini Gran Lusso** / épices, boisé, raisin mûr (+2.5e)
- Mancino Chinato** / boisé, quinine (+2e)
- Alata** / sec, fruits noirs, cerise, amer (+2e)

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 (+1.5e)
- Bordiga Rosso** / amer sur les agrumes (+1.5e)
- Argala** / gentiane, hibiscus (+1.5e)
- Gran Classico** / fruité, végétal, rhubarbe (+1.5e)
- Marka** (vieilli en fût) / épices, boisé (+2e)

DRY MARTINI



Dry Martini l'Original (1904)

Vodkas

- Freimester Sangaste** / agrumes, amandes, vanille
- Grey Goose** / douce, ronde, céréales (+1e)
- Squadron 303** / moelleuse, briochée (+1e)
- Siwucha** / tendre, pointe fumée (+1.e)
- Oli'Vodka Manguin** / blé, olives (+1.5e)
- Squadron fût de Calvados** / pommes rôties (+2e)

Dry Martini Original : Bitter orange, part égale de Vermouth Dry et de Gin ou Vodka (zest de citron ou olive au choix) / 11e

Vesper : Gin, Vodka, Kina l'Aéro d'Or / 12e

Sakura Martini : Saké, Gin, marasquin / 12e

Vermouths

- Dolin de Chambéry** / agrumes, végétal
- Noilly Prat dry** / camomille, sureau
- Noilly Prat Extra Dry** / fleurs blanches, agrumes (+0.5e)
- La Quintinye Royal** / fleurs, citron, Pineau (+0.5e)
- Fynbos Revolution** / rooibos très floral (+0.5e)
- Mancino** / noix de muscade, agrumes (+1e)
- Mulassano** / plantes Alpines, agrumes (+1e)
- Carlo Alberto** / herbes sauvages (+1e)
- Winestillery Tuscan** / vif, minéral, tilleul (+1e)
- Freimeister Extra Dry** / sec, amer vif (+1e)
- 9Didante Purgatorio IGP** / sauge, menthe (+1e)
- Cocchi Extra Dry** / cardamome, pomme, frais (+1.5e)
- Ramson** / épices, floral (+1.5e)
- Alata** / végétal, agrumes, sec en bouche (+1.5e)

Gins

- Nouaison** / raisins, sureau, épices
- Votanikon** / mastiha (sève), agrumes
- Apostoles** / yerba maté, menthe (+1e)
- The Mermaid** / zest, salicorne (pointe marine) (+1e)
- World Explorer** / épicé, gingembre, poivre (+1e)
- Louise (Lyon 7)** / kiwi, timut, citronnelle (+1e)
- Olafsson Icelandic** / végétal, agrumes, complexe (+1e)
- Le Tribute** / mandarine, kumquat, citron (+1.5e)
- Adamus** / fruité, floral, très aromatique (+1.5e)
- Procera** / genièvre vert, miel, poivre (+ 2e)
- Beefeater Burrough's** / orange, vieilli en fût (+2e)

APÉRITIFS



Vins Mutés & Portos

6cl

Pineau des Charentes (17%) / miel, vanille	6e
Rivesaltes vieux 18a (20%) / figue, noix	9e
Porto blanc Andresen 10a (20%) / amande	9e
Porto kopke 10a (20%) / fruits secs, rond	9e
Porto Graham's 30a (20%) / soyeux, fruité	16e
Xérès Olorosso (18.5%) / sec, noisettes	7e
Xérès P. Ximenez (17%) / pruneaux, suave	8e

Quinquinas

Bonal (16%) / herbacé, gentiane	5e
Quina Maurin (16%) / amande, cerise	6e
Byrrh Grd Quinquina (18%) / épices douce	7e
Byrrh Rare Assemblage (17%) / chocolat	12e
St Raphael ambré (16%) / cacao, vanille	6e
Cap Corse Mattei (15%) / cédrat, frais	7e
L'Aéro d'Or (18%) / orange, épices, amer	8e

Gentianes

Salers (16%) / agrumes, racine	6e
Salers 25 (25%) / douce, framboise	7e
La Jeannette (30%) / agrumes, pêche	8e
Suze Saveur d'Autfois (20%) / douce	11e

Vermouths

Martini Rubino R. (18%) / boisé, bois de santal	6e
Martini Ambrato R. (18%) / camomille, miel	6e
Punt e Mes (16%) / herbacé, très amer	6e
Dolin Rouge (16%) / fruité, épices, doux	6e
Dolin Blanc (16%) / floral, pêches, doux	6e
Dolin Chambéryzette (16%) / fraise	6e
Noilly Prat Ambré (16%) / cannelle, épices	6e
La Quintinye Blanc (16%) / fruité, floral	7e
Luxardo Antico (16.5%) / cerise amarena	7e
Casoni Balsamico (18%) / v. balsamique	8e
Antica Formula (16%) / vanille, clou de girofle	8e
Cocchi Storico (16%) / doux, cacao, noix	8e
Martini Gran Lusso (16%) / épice, boisé, Rare	12e

Cinzano Vintage 1950 / pruneaux confits 21e
gourmand et rond en bouche, **Très Rare** (5cl)

Bitters

Martini Riserva (28.5%) / amer, agrumes	6e
Campari (25%) / amertume franche	6e
Dolin Bitter (16%) / légère amertume, fruité	6e
Berto (25%) / agrumes, épices, gentiane	7e
Luxardo blanco (30%) / marasquin, absinthe	7e
Nardini bitter (24%) / agrumes, pointe anisé	7e
Bordiga Verde (20%) / végétal, herbacé, amer	8e
Gran Classico (28%) / fruité, miel, rhubarbe	8e
Marka (35% - <i>vieilli en fût</i>) / épices, boisé	9e

Amaros

Cynar (16.5%) / artichaut, amer doux	6e
Amaro Montenegro (23%) / velouté, herbes	7e
Canto Sirenne (27%) / citron, timut, vanille	8e
Nardini (31%) / menthe poivrée, épices	8e
Nardini Rabarbaro (19%) / rhubarbe, caramel	8e

Apéritifs Divers

Lillet Blanc-Rouge (17%) / orange, doux	6e
Pastis Manguin (45%) / romarin, vanille (4cl)	6e
Vulcain Myrtilles (11.5%) / vin de myrtilles	5e
Rinquinquin (15%) / pêche, frais, fruité	6e
ABC Drouin (17%) / pommes rôties, épices	7e
Cuvée Lillet 2010 (17%) / fruité, moelleux	11e

GINS & TONICS



THE ART OF BITTER FRESHNESS

G' Vine Nouaison (45%)-Fra. / sureau, minéral (raisin)	12e
Votanikon (40%)-Grèce / agrumes, mastiha (sève végétale)	12e
Louise Gin (42%)-Lyon 7ème / kiwi, citronnelle, timut	13e
Apostoles (43%)-Argentine / yerba maté, menthe	13e
Tropical Porters (42%)-Ecosse / doux, fruité (mangue)	13e
Le Tribute (43%)-Esp. / mandarine, kumquat, lime, frais	13e
World Explorer (42%)-Fra. / gingembre, poivre, épice	13e
Akayane Haru (46%)-Japon / rond, yuzu, matcha, poivre	13e
The Mermaid (42%)-Ang. / zest, salicorne (marin), épice	13e
Elephant (45%)-Allemagne / doux, pointe fruité, poivre	14e
Adamus (44.4%)-Portugal / floral, fruité, très aromatique	14e
Ki No Tea (45.1%)-Japon / thé vert, cypres, chocolat blanc	16e



GIN-TO EXPERIENCE

« NOUS VOUS PROPOSONS UNE PAUSE
DÉSALTÉRANTE AUTOUR D'UNE SÉLECTION
DE GINS, QUI ACCOMPAGNÉS DE SON
TONIC PREMIUM SUBLIMERA VOTRE GIN
POUR UNE EXPLOSION AROMATIQUE ET
GUSTATIVE » SERVI EN 5 CL



- Three Cents** (Grèce) / Douce amertume, zest de citron (10.2gr)
Schweppes Pink Pepper (Fra) / baies roses, pointe épicée (8.8gr)
The Artisan (Angleterre) / agrumes, finale sèche, très peu sucré (3.9gr)
Limonaderie de Provence (Fra)-bio / armoise, agrumes, + amer (5.1gr)
Archibald (France)-bio / genièvre, gentiane, fine bulle, léger amer (6.8gr)

RHUMS WHISKYS

OLD FASHIONED EXPERIENCE

<< POUR LES AMATEURS DE SPIRITUEUX

NOUS VOUS PROPOSONS UNE

SÉLECTION PRÉMIUM

SAVAMMENT CHOISIE

À DÉGUSTER PUR, SERVI EN 5 CL

OU EN COCKTAIL OLD FASHIONED >>

Whiskys - Bourbons

Monkey Shoulder (40%)-Écosse / Triple malts, miel	9e
Squadron blended (40%)-Angl. / bel équilibre, vanille	11e
Stauning Kaos (46%)-Danemark / épices, boisé, fumé	12e
PM Single Malt (42%)-Corse / fruité, boisé, caramel	13e
Stauning Smoke (47%)-Danemark / très fumé, céréales	14e
Waterford the Cuvée (50%)-Irlande / fruité, épicé	14e
Hinatori 5a Blended (43%)-Japon / léger, vanille	14e
Kujira 8a (43%)-Japon / base riz & koji noir, rond, boisé	20e
Freimester Rye (48.2%)-All. / noisette, vanille, sec	12e
Bulleit Rye (45%)-USA / épices, boisé, finale sèche	12e
Rittenhouse Rye (50%)-USA / agrumes confits, épices	13e
Platte Valley Corn (40%)-USA / fruité, doux, mais	12e
Buffalo Trace (40%)-USA / épices, vanille, fruits confits	11e
Woodford Reserve (45.2%)-USA / fruits secs, épices	12e
Angel's Envy Port Cask (43%)-USA / fruits mûrs, rond	13e
Willett Pot Still (47%)-USA / épices, poivre, noix de pécan	16e

Rhums

Coloma (40%)-Colombie / notes de café torréfié, rond	11e
Rump@blic (43%)-Barbades-Sicile. / caramel, vanille	12e
Flor de Cana 12a (40%)-Nicaragua / rond, délicat, épices	12e
Doorlys 12a (43%)-Barbades / finale sèche, boisé, épices	12e
Bacardi 10a (40%)-Porto Rico / vanille, caramel, coco	12e
La Favorite 4a (42%)-Martinique / grillé, épicé, vanille	13e
Abuelo 12a (40%)-Panama / fruits secs, tabac, cacao	13e
Hampden (46%)-Jamaïque / intense, poivre rouge, boisé	14e
Teeda Okinawa (42%)-Japon / miel abricot, tropical	14e
Plantation 2013 (50.2%)-Barbades / fruits tropicaux	15e
Flor de Cana 18a (40%)-Nicaragua / noix, caramel, vanille	15e
Bocathéva 15a (62%)-Vénézuëla / vif, intense, fruité	15e
El Dorado 21a (43%)-Guyana / fruits à coques caramélisés	20e

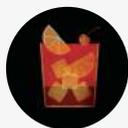


Old Fashioned

Spiritueux au choix :

Whiskys, Bourbons ou Rhums pointe de sucre, bitters aromatique et monté sur glace. Zest d'orange et cerise au marasquin.

Servi en 6cl / + 1e



SPIRITUEUX LIQUEURS

<< POUR LES AMATEURS DE SPIRITUEUX
ET AUTRES LIQUEURS DIGESTIVES, NOUS
VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION
PREMIUM À DÉGUSTER PUR OU SUR
GLACE. SERVI EN 5 CL >>

Liqueurs Digestives

Menthe Pastille (24%) / menthe poivrée, pastille Vichy	8e
Amarula (18%) / crèmeux, notes exotiques	8e
Amaretto Noyau de Poissy (25%) / pâte d'amande	8e
Amaretto Adriatico (28%) / amandes torréfiées salées	9e
Italicus (20%) / bergamote, cédrat, floral	9e
Limoncello Lachenanche bio (25%) / intense, zest	8e
Café cold brew du Honduras (25%) / généreux, grillé	8e
Gauloise verte (48%) / génépi, menthe, épices	9e
Gauloise jaune (40%) / douce, miel, épices	9e
Chartreuse verte (55%) / herbacée, puissante	10e
Chartreuse jaune (43%) / fleurs, douce, épices	10e
Bénédictine Single Cask (42%) / miel, safran, agrumes	11e
Adriatico Caroni Cask (28%) / fruits tropicaux (vieilli en fût)	13e
Grand Marnier Cuvée 100a (40%) / orange confite, douce	13e
Chartreuse 9ème Centenaire (47%) / douce, épices	14e
La Raphaëlle (VEP) (45%) / agrumes, gingembre, douce	17e

Spiritueux

La Blanche de Drouin (40%) / pomme verte, très frais	11e
EDV de framboise Wolfberger (43%) / fruité, aromatique	11e
Williamine AOP Morand (40%) / poire intense, frais	12e
Calvados Sélection Drouin (40%) / fruité, boisé léger	12e
Vulson's Rhino Pastoral (44%) / herbacé, floral, seigle	13e
Oli Vodka Manguin (40%) / blé, olives, grasse en bouche	12e
Vodka Squadron vieilli Calvados (40%) / pommes rôties	13e
Tequila Vecindad Reposado (43%) / épices, poivre	12e
Tequila Patron Anejo (40%) / miel d'agave, douce, boisé	15e
Mezcal Madre Espadin (40%) / végétale, fumée douce	13e
Socchu au sarsasin (25%) / notes de sarsasin grillé, céréales	11e
Cognac Bourgoin 2010 (43%) / vif, aromatique, boisé	13e
Armagnac Comte de Lauvia (40%) / complexe, rancio	12e



Nos Vins (13cl) / 6e



Côtes du Rhône AOC Terrasses de l'Eridan 2021
Fruité, souple et rond (Rouge) / (13%)

Pinot Noir AOP Château du Carruge 2020
Fruité, léger et élégant (Rouge) / (13%)

Chardonnay Mi-Nuit IGP Domaine Briâl (2022)
Fruité (pêche, poire), minéral (Blanc) / (12.5%)

Monbazillac AOC Domaine Moulin-Pouzy (2018)
Vin blanc liquoreux gourmand et équilibré / (13%)

Les Jus de fruits & Sodas

Jus de fruits "Le Coq Toqué" Bio (25cl) / 6e

Abricot du Roussillon, Orange sanguine
Ananas, Tomate-romarin, Pomme-fraise

Tonics (20cl) / 4.5e

Tonic Three Cents
Tonic hibiscus Schweppes Premium

Sodas "Three Cents" (20cl) / 4.5e

Soda aux pamplemousses roses
Soda mandarine -bergamote
Ginger beer

Infusion glacée Bio Détente (33cl) / 5e
(fraise, basilic, passiflore)

Limonade Bio citron - lavande (33cl) / 6e

Limonade citron - olive (20cl) / 5.5e

Cola Club Maté (33cl) / 6e

Nos Bières Bouteilles (33cl)

Le Poulpe Bio / 6e

Brasseurs de Méditerranée / Var, (5%) **Blanche**
Agrumes (pamplemousse), fraîche et pimpante

La Promesse Bio / 6e

Brasserie Sous le Bois / Ain, (5%) **Blonde**
Belle longueur aux notes d'agrumes

Panda Bear / 7e

B7&More / Bourgogne, (7%) **Blonde**
Base saké et bambou, douce et végétale

Fond de Cale / 6e

Brasserie 3 Mâts / Alsace, (5.5%) **IPA**
Fruits exotiques (mangue, litchi)

Scylla / 6e

Brasserie 3 Mâts / Alsace, (5.5%) **Rousse**
Biscuits, épices, noyau de cerise

Cidre Brut Bio Fils de Pomme / 6e

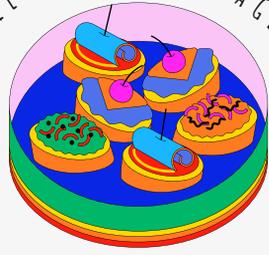
Fruité, sec, pommes rôties (5.5%)

Poiré Bio Fils de Pomme / 6e

Léger, minéral, fruité et frais (3.5%)

18H-23H30

LE GOÛT DU VOYAGE



NOS TAPAS.

TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 25 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

RILLETES DE PORC BIO AUX POMMES ET CALVADOS 10 E
 "Le Motay" / 90gr

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU PÉRIGORD 22 E
 "La Jaumarie" & chutney de figes / 100gr

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)

TAPAS DE LA MER

RILLETES DE SAUMON BIO 12 E
 "Kaviari" / 90gr

RILLETES DE HOMARD 15 E
 "Kaviari" / 90gr

RILLETES DE THON FUMÉ 10 E
 "Superproducteur" / 90gr

TRUITE D'EAU DOUCE FUMÉ AU THYM ET GENIEVRE 10 E
 "Fangts" / Boite de 110gr (Danemark)

MOULES À L'HUILE DE COLZA 8 E
 "Kaviari" / 120gr

TAPAS DU JARDIN

TRIOLOGIE DE MÉZZÉS 14 E
 Houmous à la patate douce et curry, crème fine de basilic de Gênes AOP & Parmesan caviar d'aubergines aux épices / 180gr

TARTARE D'ALGUES BIO AU PESTO ROUGE 12 E
 "Kaviari" / 90gr

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12 E
 "Plantin" / 100gr

SUCRIVORE

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

*Liste des allergènes disponible sur le site et sur demande

