

# Savage

Coquetels Low abv

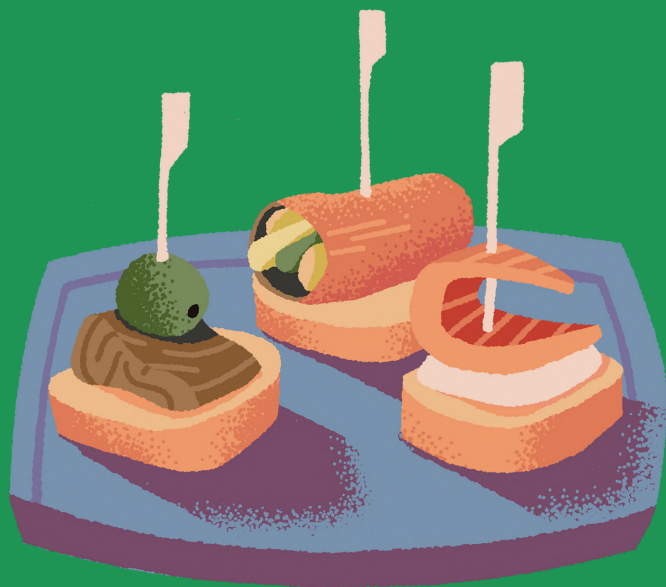
Apéritifs & Tapas





# 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 ENTIER DU PÉRIGORD 22€

"Maison La Jaumarie" / 100grs

### RILLETTES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOC / 90grs 9€

### RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE 9€

"Superproducteur" / 90grs

### RILLETTES DE POULET ÉPICÉ À LA FONDUE DE POIREAUX 10€

"Conserverie des 7 collines" / 100grs

## SUCRIVORE

### GAUFRES DE LIÈGE (\*2) ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES 7€

Sauvage



\*Liste des allergènes sur demande

## TAPAS DE LA MER

### RILLETTES DE HOMARD 14€

"Kaviari" / 90gr

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

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

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

"Fangst" / Boite de 110grs

### RILLETTES DE THON FUMÉ 10€

"Superproducteur" / 90grs

### POULPES MARINÉS 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 À LA TRUFFE D'ÉTÉ 11€

"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)

<b>Byrrh Grand Quinquina</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Épices et rond en bouche (18 %)</i>	
<b>Byrrh Rare Assemblage</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %) / Rare</i>	
<b>Bonal</b>	<b>5.00 €</b>
<i>Herbacé, gentiane (16 %)</i>	
<b>Cap Corse Mattei blanc</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Cédrat, subtile amertume (15 %)</i>	
<b>Cap Corse Grd Réserve</b>	<b>7.00 €</b>
<i>Cédrat, plus marqué par la quinine (17 %)</i>	
<b>Capéritif</b>	<b>7.00 €</b>
<i>Doux amer, rooibos, agrumes (16,5 %)</i>	
<b>Quina Maurin</b>	<b>5.00 €</b>
<i>Amande douce, cerise (16 %)</i>	
<b>St Raphaël ambré</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Cacao, vanille, belle douceur (16 %)</i>	
<b>Kina L'Aéro d'Or</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Floral, épices, belle amertume en final (18 %)</i>	

## Apéritifs divers (6cl)

<b>Cuvée Jean Lillet rouge*</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Suave et fruits mûrs / * 2010 (17 %) / Rare</i>	
<b>Cuvée Jean Lillet blanc*</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Fruité et moelleux / * 2010 (17 %) / Rare</i>	
<b>Oli'Tchin Manguin</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Apéritif à l'olives de Hautes Provençes (18 %)</i>	
<b>Rinquinquin Bio</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Pêche, très frais et doux en bouche (15 %)</i>	
<b>Pastis Provençal Manguin</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Thym, poire Williams, vanille / 4cl (45 %)</i>	

## Vermouths (6cl)

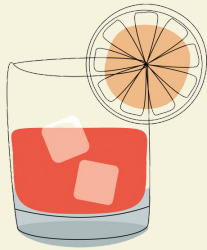
<b>Martini Rubino Riserva</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Boisé, végétal, bois de santal (18 %)</i>	
<b>Martini Ambrato Riserva</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Camomille, miel (18 %)</i>	
<b>Dolin de Chambéry blanc</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Floral, pêches, doux (16 %)</i>	
<b>Dolin de Chambéry Rouge</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Doux, fruité, épices (16 %)</i>	
<b>Dolin Chambéryzette</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Doux, fruité sur la fraise (16%)</i>	
<b>Noilly Prat ambré</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Cannelle, rond, épices (16%)</i>	
<b>Noilly Prat rouge</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Doux, épices, pointe herbacée, quinine (18 %)</i>	
<b>Carpano Punt e Mes</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Herbacé, très amer en bouche (16 %)</i>	
<b>Carpano Antica Formula</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16,5 %)</i>	
<b>Mancino Rosso / Bianco</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Plantes, épices / Cardamome, agrumess (16 %)</i>	
<b>Cocchi Storico</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Doux, cacao (16,5 %)</i>	
<b>Del Professor Rosso/Bianco</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Torréfié, fruits confits / Herbacé , fruité (18 %)</i>	
<b>Martini Gran Lusso</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)</i>	
<b>Luxardo Antico</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Rond, fruité sur l'amarena, épices (16,5 %)</i>	
<b>Mancino Chinato</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Complexe, boisé, quinine (17,5 %)</i>	

### Cinzano "Vintage" 1950

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

**19,00 € / 5CL**





## 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** 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** 9.00 €

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 %)

**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** 7,00 €

Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)

**Amaro Stambecco** 8,00 €

Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)



Accompagnement Softs: + 3 euros

# COQUETELS

*le goût du voyage ...*



Carte N° 12 , Hiver 2022 - 2023



## 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*  
Tabiti

## *L'Anana Bomb / 11e*

Pineau des Charentes Rastignac, cognac VS  
liqueur d'ananas des Caraïbes, verjus  
soupçon 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%*



## Golden (zoo) Colada 113e

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

*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%*





*Bellini*

*Old fashioned*

**GIN**  
25% ALC/VOL  
EST. 1842

*bramble*

*Amaretto Sour*

*espresso martini*

**CAMPARI**

*Negroni*



## Smoking Coco 112e

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 113e

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

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



## Tom Select 111e

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

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

*Rafraîchissant 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%*



## 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

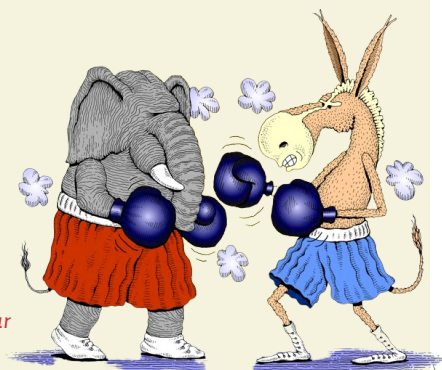
Bord du verre givré aux poivres "Voatsiperifery" de Madagascar et poivre de "Sichuan rouge"

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

## Fou Fighting / 11e

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%*





# 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.*

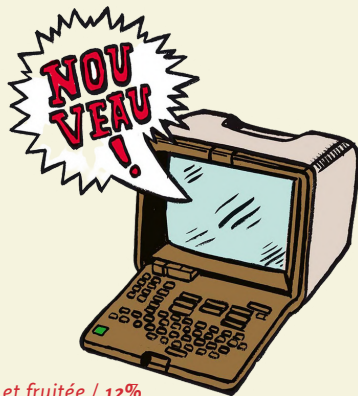
Pommeau de Normandie C.Drouin, verjus  
liqueur de châtaigne Pagès, liqueur de vanille  
de Madagascar, Calvados VS C.Drouin  
sirop d'érable, bitters old fashioned  
allongé de cidre brut

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

## *Savage 2.0 / 39e* *#4 pers.*

Rinquinquin 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  
Brokers (47%) / genièvre, épices + 1e  
Duroc / genièvre, notes fumées + 1e  
Mats / agrumes, poivres + 1e  
Ornabrak / pins, orge malté + 1e  
Black Hope / houblon, agrumes, poivre + 1e  
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 + 1e  
Berto Superiore / balsamique, armoise + 1e  
Antica Formula / vanille, clou de girofle + 1e  
Del Professor / fruits confits, orange + 1e  
Cocchi Storico / doux, cacao, noix + 1e  
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





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) 11e

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 11e

Vermouth dry, rhum Clairin, trait d'absinthe

### SAKURA MARTINI (2015) 11e

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

- Brokers (47%) / épices, genièvre
- Votanikon / sève mastiha, agrumes
- Sab's / genièvre, Pinot Noir, sec + 1e
- Réthia Océanic / marin, poivre, citron + 1e
- Mats dry gin / Agrumes, poivre + 1e
- Drouin Pira / poire, citron, poivre + 1e
- VL 92 / feuilles de coriandre + 1e
- Ornabrak / pins, orge malté + 1e
- Dr Jaglas / botanique, ginseng + 1e
- Procera / genièvre vert, miel, poivre + 2.5e
- Beefeater Burrough's / vieille en fût + 2e

## Les Vodkas

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

# Gins & Tonics

<b>VOTANIKON</b> (40 %) - Grèce / Agrumes, mastiha (sève), végétal	11,00 €
<b>HOOS LONDON</b> (44.4 %) Allemagne / Bourgeons de pins, épices	11,00 €
<b>MATS DRY GIN</b> (42 %) - All. / Main de boudha, poivres, citronnelle	12,00 €
<b>SAB'S</b> (46 %) - Beaune / Genièvre, raisins Chardonnay & Pinot Noir	12,00 €
<b>BLACK HOPE</b> (44%) - Allemagne / Base houblon, agrumes, poivre	12,00 €
<b>APOSTOLES</b> (44 %) - Argentine / Yerba maté, menthe poivrée, eucalyptus	12,00 €
<b>RÉTHA OCEANIC</b> (40 %) - Île de Ré / Pointe iodée, poivre, citron	13,00 €
<b>DUROC</b> (43 %) - Italie / Genièvre, pointe fumée (cardamome noire)	13,00 €
<b>DROUIN PIRA</b> (42 %) Normandie / Poire, citron, poivre	13,00 €
<b>ENGINE</b> (42 %) Bio - Italie / Sauge, agrume (citron jaune)	13,00 €
<b>MUTI</b> (43 %) - Afrique du Sud / Doux, agrumes, botanique, pointe fruitée	13,00 €
<b>ADAMUS</b> (44.4 %) - Portugal / Floral, pointe fruitée, très aromatique	14,00 €
<b>PROCERA</b> (44 %) Kenya / Genièvre vert, miel, pointe poivrée / (pépîte !)	16,00 €

(5cl)



**Three Cents**

(Grèce) - Douce amertume, zest de citron

**Schweppes Pink Pepper**

(France) - Baies roses, pointe épicée

**Barker & Quin**

(South Africa) - Honeybush - fleurs, orange

**Duroc**

Gin  
Tonica

(Italie) - Moins sucré, finale sèche



# Rhums

<b>EL DESTILADO (BLANC)</b> (41,5 %) - Mexique / Canne, végétal, poivré	<b>10,00 €</b>
<b>MC EXPLORER "PORT FINISH"</b> (43,5 %) - Océan Indien / Fruité, doux	<b>11,00 €</b>
<b>HAMPDEN</b> (46 %) - Jamaïque / Intense, épicé (poivre rouge), boisé	<b>13,00 €</b>
<b>LA MAISON DU RHUM IANS</b> (45 %) - Panama / Épices, fruits noirs	<b>13,00 €</b>
<b>LA FAVORITE USOP 4ANS</b> (42 %) - Martinique / Grillé, épicée, vanille	<b>13,00 €</b>
<b>ROBLE VIEJO 12ANS</b> (40 %) - Venezuela / Fruits à coques toastés	<b>13,00 €</b>
<b>ZACAPA NEGRA</b> (43 %) - Guatemala / Notes fumées, chocolat, épices	<b>14,00 €</b>
<b>TEEDA OKINAWA 5ANS</b> (42 %) - Japon / Miel, tropical, abricot	<b>14,00 €</b>
<b>COLOMA SINGLE CASK 2006</b> (50,3 %) - Colombie / Boisé, café torréfié	<b>14,00 €</b>
<b>PLANTATION IOANS</b> (48,5 %) - Barbades / Sec et rond, poivré, toasté	<b>14,00 €</b>
<b>BOCATHÉVA FULL PROOF 15ANS</b> (62 %) - Vénézuéla / Vif, fruité	<b>15,00 €</b>
<b>EL DORADO 21ANS</b> (43 %) - Guyana / Fruits à coques caramélisés, rond	<b>16,00 €</b>

(5cl)



## 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

<b>MONKEY SHOULDER</b> (40%) - Ecosse "Speyside" / Triple malts, miel	10,00 €
<b>ROZOLIEURS</b> (40%) - France / Céréales, vanille, tourbe légère	11,00 €
<b>SQUADRON BLENDED</b> (44%) - Angleterre / Doux, vanille, fruité, équilibré	11,00 €
<b>STRATHISLA 12ANS</b> (40%) - Ecosse "Speyside" / Doux, Sherry oaks finish	13,00 €
<b>LAPHROAIG 10ANS</b> (43%) - Ecosse "Islay" / Iodé, fumé, fruits secs	12,00 €
<b>TALISKER 10A PORT RUIGHE</b> (45.8%) - "Isle of Sky" / Tourbé, fruité	12,00 €
<b>KUJIRA 8ANS</b> (43%) - Japon / Base riz & koji noir, doux, épices, boisé	16,00 €
<b>FREIMESTER RYE</b> (48.2%) - Allemagne / Vanille, noisette, orange, sec	12,00 €
<b>BULLEIT RYE</b> (45%) - USA / Miel, épices, boisée, finale nette et sèche	11,00 €
<b>BULLEIT BOURBON</b> (45%) - USA / Épices poivrées, vanille, rond	11,00 €
<b>SMOOTH AMBLER CONTRADICTION</b> (46%) - USA / Céréales, cuir	12,00 €
<b>KOVAL</b> (47%) - USA / Base maïs et millet, notes de chutney de mangue	13,00 €
<b>JOURNEYMAN BIO</b> (45%) - USA / Vanille crémeuse, malt, tabac	14,00 €

(5cl)



## Old Fashioned

Servi en 6 CL  
+ 1€

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

# Liqueurs & Digestifs



## Liqueurs digestives

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

## Spiritueux et Digestifs

<b>Williamine AOP "Morand"</b>	<b>12,00 €</b>
Délicate saveur intense de poire (43 %)	
<b>La Blanche de C.Drouin</b>	<b>10,00 €</b>
EDV de cidre / pomme verte, très frais (40 %)	
<b>Vulson Rhino's Pastoral</b>	<b>13,00 €</b>
Frais et délicat, herbacé, floral, seigle (44 %)	
<b>Vodka Squadron vieilli</b>	<b>13,00 €</b>
<u>Finition en fût de Calvados</u> / pommes rôties (40 %)	
<b>Beefeater Burrough's Gin</b>	<b>13,00 €</b>
<u>Vieilli en fût de Lillet</u> / délicat, doux, oranges (43 %)	
<b>Tequila Patron Anejo</b>	<b>14,00 €</b>
Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)	
<b>Fleur de bière Wolfberger</b>	<b>10,00 €</b>
<u>Vieille en fût de chêne</u> / vanille, cacao toasté (40 %)	
<b>Arguadente Mavem</b>	<b>12,00 €</b>
Fruits confits, épices, cuirs (41 %)	
<b>Cognac Bourgoin XO 2010</b>	<b>13,00 €</b>
Très aromatique, vif en bouche (43 %)	
<b>Armagnac Comte de Lauvia</b>	<b>12,00 €</b>
Hors d'Age / complexe, chocolat, rancio (40 %)	

## Liqueurs d'exceptions

<b>La Raphaëlle (UEP)</b>	<b>16.00 €</b>	<b>Grand Marnier Cuvée 100 a.</b>	<b>13.00 €</b>
Douce, subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %)		Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)	
<b>Chartreuse 9° Centenaire</b>	<b>14.00 €</b>	<b>Bénédictine Single Cask</b>	<b>10.00 €</b>
Subtil assemblage de liqueurs vieilles (47 %)		Épices, miel, safran, agrumes (43 %)	
<b>Verveine du Velay Extra</b>	<b>10.00 €</b>	<b>Amaretto Adriatico Caroni</b>	<b>13.00 €</b>
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 MISTELINE 6.E

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

### GEHÖLZ BRÄU BIO 6.E

All./ 33cl (5%) **Blonde**  
Légère, douce, savoureuse

### SOCCA BIERA 2022 6.50E

Fra./ 33cl (6%) **Blonde**  
Bière de récolte très parfumé

### ATELIER DU MALT 6.50E

Fra. / 33cl (6%) **IPA**  
Amertume franche, agrumes, pin

### FATA MORGANA 6.E

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

### UZÈRE AMBRÉE BIO 6.E

Fra./ 33cl (6.5%) **Ambrée**  
Pain grillé, épices, miel



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 33cl

### TONICS 4.E

Three Cents / 20cl  
Barker & Quin honeybush / 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

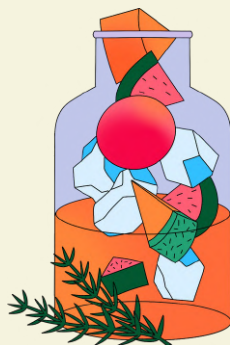
### SODAS 5.E

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

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

## 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

### MLLE JEANNE

Sirop de verveine, jus de pomme Cox cordial Paragon au poivre Penja du Cameron allongé de soda aux pamplemousses roses

### CARIBBEAN FURY

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

## Les Eaux

PERRIER / 33CL 4.E

EVIAN / 50CL 4.E