

BAR LE DIX

By

GABRIEL



G A B R I E L

BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE
A CONSOMMER AVEC MODERATION

CONTENANCE DES VERRES

Apéritif 6-8CL Anisé 2CL Cocktail 8-16CL Alcool 4CL Champagne 12CL
Verre de Vin 12CL Bière Pression 25CL Bière Bouteille 33CL ou 30CL

Prix nets TTC, service compris

Les cocktails créations

Le port de la lune

13.00

(Exotique, doux, épicé)

Rhum havana club 3 ans, purée de mangue, jus d'ananas clarifié giroflé, teinture de cardamome, sirop de passion-curry madras maison.



Un Cocktail exotique à la fois doux et légèrement épicé qui s'inspire du nom donné au port de Bordeaux à l'époque ou de nombreux navires marchands déchargeaient leurs denrées exotiques en face de la place royale. En 1790, 3000 navires ont accosté à Bordeaux au quai des douanes



Le petit trianon 13.00

(Floral, rond, sec)

Pisco Barsol Quebranta infusé au ranboutan, liqueur de sureau Marie Brizard, Citron vert frais, Blanc d'œuf, écume de lavande,

Une boisson délicate mêlant Douceur, notes florales et complexités aromatique qui à tout pour plaire. A l'image du petit trianon, une magnifique bâtisse construite par l'architecte du roi Louis XV, Ange-jacques Gabriel, pour Madame de Pompadour. Malheureusement cette dernière mourût avant de le voir achevé en 1768.

La Compagnie des Indes

13.00

(Frais, exotique, gourmand)

Rhum Havana 7 ans à la vanille bourbon, Ginger beer La French, Velvet falernum, Angostura bitter et citron vert frais, Cordial tonka, Macis



Une invitation au voyage, ce cocktail épicé et exotique marie le piquant du gingembre à la douceur de la vanille et la complexité du falernum. En sommes, le meilleur des produits que la compagnie des indes et sa fameuse flotte de navires marchands, pouvait ramener à Bordeaux au retour de leurs longs voyages



Un Mascaron 13.00

(Corsé, boisé, puissant)

Bourbon Jim Beam, Menthe fraîche, Velvet Falernum, eau florale de fleur d'oranger, Baies roses, fumé à la citronnelle séchée

Voici un cocktail mystique au doux parfum oriental mêlant la fraîcheur de la menthe, la puissance du bourbon et la complexité de la liqueur de tabac pérrique. Mystère et Orient nous ont été inspirés par les mascarons qui ornent la façade de notre établissement, ces ornements avaient pour fonction d'éloigner les mauvais esprits afin qu'ils ne pénètrent pas dans la demeure.

L'intrépide

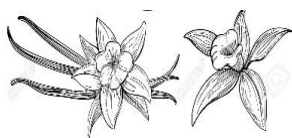
13.00

(Acide, floral, rafraichissant)

Gin G'vine, Betterave rouge cuite, romarin et citron vert frais, Limonade BIO, Liqueur de combawa et une goutte d'anisette Marie Brizard (pour la fraîcheur...)



Un soir de février 1750 Marie Brizard traversa la Place royale et vit un marin fiévreux gisant au sol. L'histoire raconte qu'elle soigna cet homme et qui lui offrit en retour la fameuse recette de l'anisette.



Le Gabriel 13.00

(Gourmand, pétillant, vanillé)

Cognac Gautier infusé au beurre de pop-corn, Liqueur de vanille Madagascar, Ginger beer, citron vert frais, Angostura bitter, Eclat de macis

Entre traditions et modernité, ce cocktail pétillant au gout inimitable de pop-corn nous a été inspiré par le travail remarquable de Ange-Jacques Gabriel, architecte du roi Louis XV, à qui l'on doit la place de la bourse ainsi que les bâtiments l'entourant

Place royale 16.00

(Fruits rouges, frais, pétillant)

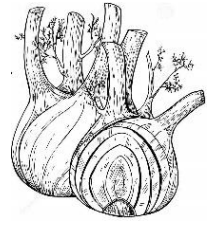
Gin beefeater, Basilic frais, Purée de fraise senga, Champagne Lallier, Vinaigre balsamique de Modène, sirop d'hibiscus maison



Un cocktail « royal » aux fruits rouges et champagne avec une touche piquante apportée par le basilic. Un véritable hommage à la place de la bourse anciennement place royale qui fût inaugurée en 1749 pour symboliser la prospérité de la ville.

Jardin Royal 13.00

(Légèrement anisé, herbal, frais)



Gin Old ladsy black, Estragon et citron vert frais, Izarra Verte, limonade BIO, Citron noir d'Iran, Sirop de fenouil maison, Bitter thaï, Spray de chartreuse verte.

De la fraîcheur, une pointe d'anis et une touche herbacée. Voici un cocktail représentant au mieux une balade matinale dans le jardin royal (actuellement jardin public). Ce parc de 14 hectares crée en 1746 et dessiné par Ange-Jacques Gabriel, sur commande de l'intendant Tourny afin de répondre aux attentes des citadins en quête de lieu de détente et de découverte



Le Régent 13.00

(Doux, complexe, soyeux)

Mezcal El Senioro Joven, Camomille romaine, Lait d'amandes infusé à la noix de macadamia, Cardamome noire, jus de mangue frais, Eau de lin

Notre recette de punch au lait clarifié. Une ancienne technique du XVIII -ème siècle courante en Angleterre consistait réaliser un punch au lait puis de le filtrer afin d'obtenir une couleur limpide et de garder le goût soyeux du lait. Il porte le nom de régent qui était la personne la plus importante au xviii -ème siècle.

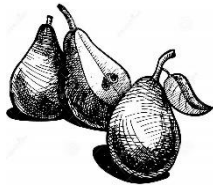
La Guyenne 16.00

(Puissant, rond, musqué)



Armagnac Baron De Sigognac, Sirop de sauternes aux poivre blanc du Penja, Lillet blanc, bitter du « dix » by Gabriel, muscade râpée

A l'époque Bordeaux était la capitale de la région de Guyenne qui s'étendait jusqu'à l'Aveyron. Nous avons sélectionné des produits typiquement régionaux pour vous concocter ce « old fashioned » plus qu'étonnant !



L'impératrice 13.00

(Gourmand, notes pâtisseries, sucré)

Vodka Pyla infusée à la fève de tonka,
Purée de poire williams, Bitter
chocolat, citron vert frais

Une délicieuse gourmandise aux faux-aires de poire Belle-hélène. Une création inspirée de la très célèbre Madame de pompadour qui avait un penchant démesuré pour les gourmandises et autres pâtisseries

Lettre persanne 13.00

(Sucré, exotique, doux)

Cachaça Paraty infusé au foin de
Crau sous vide, Sirop de Pandan-coco
maison, Citron vert frais, Teinture de
camomille



Du nom de l'ouvrage de Montesquieu, bordelais d'origine, ce cocktail est une invitation au voyage. Essayez de nouvelles saveurs entre le gout sucré du pandan, la fraîcheur de la cachaça infusée au foin et les notes gourmandes de la noix de coco, un délice.

Le Siècle des lumières 13.00

(Boisé, agrumes, acidulé)

Ratafafia de figues, Liqueur de
bergamote Marie Brizard, Oléo
saccharum d'orange valencia,
Calvados roger Groult 3 ans



Le régent est un cocktail riche en saveurs avec une dominante boisée, les agrumes apportent une fraîcheur et une profondeur à cette boisson. Un vrai cocktail création du siècle des lumières

Un Mitchell 13.00

(Frais, floral, rafraichissant)

Vodka Thompson's, Concombre et
citron vert frais, Saké Junmai,
liqueur de sureau Marie Brizard, baies de Sancho



Pourquoi Mitchell ? de son prénom Pierre, il a créé la verrerie royale sur les quais des chartrons, ce qui a grandement facilité l'importation du vin et des alcools, cela contribua à l'expansion fulgurante de bordeaux

Les cocktails sans-alcools

L'intendant 9.00

(frais, gourmand, Légèrement épicé)

Basilic et citron vert frais, Purée de fraise Senga, Ginger ale et sirop de fève de tonka maison



Une boisson riche en saveurs : des notes gourmandes apportées par la fève de tonka se marie parfaitement avec la fraise senga. Le ginger ale et le basilic frais amènent une touche épicée et rafraichissante



La boudeuse 9.00

(frais, rafraichissant, mentholé)

Menthe et concombre frais, eau florale de bambou, citron vert, Soda

Ce cocktail frais au faux air de Virgin mojito porte le nom du bateau avec lequel Louis Antoine de Bougainville se lança dans un tour du monde.

Jardin d'automne 9.00

(doux, boisé, automnal)

Purée de poire, sirop de noisette torréfiées, jus de pomme et citron frais, Ginger ale, Cannelle de Madagascar



A la fois gourmand, sucré et légèrement épicé, ce cocktail nous inspire une agréable ballade, un jour d'automne, dans le jardin à la française (jardin public) dessiné par Ange- Jacques Gabriel et conçu pour apporter un cadre agréable aux bordelais propre à leurs bonnes santé



L'échoppe 9.00

(Exotique, Sweet, rafraichissant)

Banane écrasée, jus d'ananas, thé vert jasmin, sirop d'orgeat, eau pétillante

Un délice d'exotisme, repartez en vacances le temps d'un verre avec ce cocktail audacieux associant subtilement la banane et le jus d'ananas avec du thé vert jasmin et l'orgeat pour la fraîcheur et la douceur

Les cocktails classiques 13.00

AU COMMENCEMENT

SAZERAC (1830)

Voici un vrai cocktail de dégustation chargé d'histoire. De nombreuses versions existent sur sa création, mais retenons qu'il a été créé à la Nouvelle-Orléans et qu'Antoine Amédée Peychaud y est sûrement pour quelque chose. Voici la recette que nous avons retenue : Du Cognac Camus VSOP borderies, un peu de pernod absinthe, du Peychaud's bitter et du sucre.

PISCO PUNCH (1853)

Une recette attribuée à Jerry Burns du légendaire Bank Exchange Bar à San Francisco. C'est un cocktail exotique composé de Pisco Barsol Quebranta, de jus d'ananas et citron frais, de Lillet rouge et de quelques gouttes d'angostura bitter

BIJOU (1860)

Création du célèbre Harry Johnson. Il porte ce nom parce qu'il combine les couleurs de trois bijoux : le gin Plymouth Navy Strength pour le diamant, le martini rouge pour le rubis et la Chartreuse vert pour l'émeraude

JAPANESE (1860)

Un cocktail très ancien, il fait belle impression avec son parfum d'amande prononcé mêlé au Cognac Camus VSOP borderies. Nous vous le conseillons après le repas.

KNICKERBOKERS (1862)

Une recette de Jerry Thomas qu'il mentionne dans fameux Bartender's Guide. Il est composé de rhum vieux, de triple sec Combier, de jus de citron vert frais et de sirop de framboise

MANHATTAN (1874)

Une tradition populaire raconte que cette boisson a été créée au Manhattan club à New York lors d'un banquet organisé par Jennie Jerome en l'honneur de Samuel J. Tilden candidat à l'élection présidentielle. Ce banquet fit que le cocktail devint à la mode. Il est composé de rye whisky Jim Beam, de martini rouge et de quelques gouttes d'angostura bitters.

OLD FASHIONED (1881)

Un cocktail légendaire créé au Penndennis Club de Louisville dans le Kentucky par le barman du club et James E. Pepper propriétaire du marque de bourbon. Ce dernier aimait tellement son cocktail, que pendant ses voyages, il demandait aux différents barmen de refaire sa recette. Il est composé de bourbon Jim Beam, d'Angostura bitter, de sucre et d'un trait d'eau gazeuse. Mytique !

MARTINEZ (1884)

Ce cocktail inventé par Jerry Thomas est considéré comme le « père » du célèbre dry martini, le gin Roku apporte des notes florales et se marie parfaitement avec le martini rouge et l'angostura bitter. N'oublions pas la touche de marasquin pour la touche gourmande

RAMOS GIN FIZZ (1888)

Ce grand classique inventé par Henry C. Ramos à la Nouvelle Orléans est une prouesse technique pour les barmen. En effet il faut le shaker une dizaine de minutes pour obtenir la consistance onctueuse recherchée qu'apporte le lait et le blanc d'œuf. On y rajoute du gin Old lady's Black, du citron jaune et du citron vert frais ainsi que du perrier et une subtile touche de fleur d'oranger.

CLOVER CLUB (1896)

Une recette onctueuse et légère élaboré avec du gin beefeater, du sirop de framboise, du noilly prat, du citron vert et du blanc d'œuf. Il trouve son nom à l'hôtel bellevue-strafford de Philadelphie qui hébergeait le club masculin Clover club qui servait ce cocktail

SINGAPORE SLING (1913)

Inventé par le barman Ngiam Tong boon au long bar du célèbre raffle hôtel de Singapour. Son nom d'origine était Straitz sling et était destiné aux femmes. En voici la composition : Gin old lady's black, Peter Heering, Bénédictine, Cointreau, citron vert et jus d'ananas frais, angostura bitter

FRENCH 75 (1915)

Cocktail dont le nom s'inspire des canons de 75 mm utilisés par l'armée française lors de la première guerre mondiale. La recette à évolué au fil du temps ainsi que son nom mais voici la plus répandu : Gin Old Lady's Black, Sucre en poudre et jus de citron frais compléter au champagne Brut Lallier.

AVIATION (1916)

Une harmonieuse combinaison entre le gin G'vine floraison, la crème de violette, une touche de marasquin et citron vert

NEGRONI (1919)

Voici un joli « twist » de l'Americano. Vous retirez l'eau gazeuse, puis rajouter une mesure de Gin Beefeater avec le campari et le martini rouge : vous obtiendrez un délicieux Negroni.

LA PROHIBITION

LAST WORD (Année 20)

Crée à Detroit au début des années 20 au Detroit athletic club il est composé du gin canadien Ungava, de liqueur de Marasquin, de citron vert frais et de chartreuse verte. Un must alliant fraîcheur, légèreté et acidité

SOUTH SIDE (Année 20)

Selon la légende, ce cocktail était le préféré des gangsters du south-side de Chicago, alors que ceux du North Side buvaient plutôt des Gin-ginger ale. Pour la recette nous avons choisi un gin G'vine floraison, de la menthe fraîche, du sirop de sucre et du citron vert. Vous pouvez le demander rallonger d'eau gazeuse, cela vous changera des Mojitos !

SIDE CAR (1922)

Le plus emblématique des cocktails durant la prohibition. Il est composé de cognac Camus VSOP 100% borderies, de cointreau et jus de citron jaune frais

BRANDY ALEXANDER (1922)

Un cocktail classique indétronable, Doux et onctueux grâce à la crème de cacao et la crème liquide. Avec une base de cognac Gautier VS et une pincée de noix de muscade voila un cocktail parfait en digestif après le repas.

BEE'S KNEES(Années 30)

Comme beaucoup de boissons, l'origine de ce cocktail c'est perdu dans l'histoire, Nous savons malgré tout qu'il fut crée lors des années folles de la prohibition : un délicieux mélange entre le gin Mare, le sirop de miel et du jus de citron frais

CORPSE REVIVER 2 (1930)

Voici un cocktail sec, puissant et « herbal » à la manière des médicaments d'autres fois. Une véritable potion magique à base de gin Mare, de Cointreau, de Lillet blanc de citron frais et un trait d'absinthe. Dans le Savoy Cocktail Book, Harry Craddock mentionnait : La prise successive de quatre Corpse reviver n°2 fait renaître le cadavre !

L'ERE DU RENOUVEAU

HEMINGWAY DAIQUIRI (1937)

Cette recette a été crée en l'honneur du célèbre écrivain au bar la Floridita à Cuba. Hemingway avait l'habitude de demander des doubles doses dans ses cocktails d'ou son surnom Papa Doble. Cette variante contient deux doses d'havana club 3 ans, du citron vert et du pamplemousse frais ainsi que du marasquin.

VIEUX CARRE (1938)

Crée en hommage au quartier français de la Nouvelle-Orléans, Il mêle la puissance du Jim Beam rye, la douceur du martini rouge puis les épices avec la bénédictine et le fameux Peychaud's bitter.

MULATA (Année 40')

Un excellent cocktail cubain composé du rhum Havana 7 ans, de Chocolat royal MB, de Kalhua et du citron vert.

MAÏ TAÏ (1944)

Le plus connu des cocktails Tiki, indémodable depuis des décennies, c'est le cocktail au rhum par excellence un équilibre parfait entre le sucre du sirop d'orgeat et le cointreau, l'acidité du citron et la puissance du rhum agricole 3 Rivières ainsi que d'un rhum vieux jamaïcain

EL DIABLO (1946)

Un classique diaboliquement épicé qui fait parti de la famille des mules. Nous le réalisons avec la tequila Altos reposado, du ginger beer français, du citron vert frais et de la crème de Mûres Vedrenne

BLACK RUSSIAN (1948)

Un des cocktails le plus simple à réaliser mais un des meilleurs avec de la vodka Sobieski estate et de la liqueur de café. Parfait pour les soirées d'hiver.

MARGARITA (1948)

Un grand classique ! Nous la réalisons avec la téquila Jimador Blanco, de l'original triple sec Combier et du jus de citron vert frais.

VESPER (1953)

Le cocktail emblématique de James Bond. Créé par Ian Flemming pour Casino Royale, nous le Préparons avec du Gin Sorgin, la vodka Pyla et du lillet blanc.

PINA COLADA (1954)

Partez en vacances avec la spécialité de Porto Rico : Du rhum Havana club 3 ans, de la Crème de coco pour l'onctuosité et du jus d'ananas frais pour la douceur.

BLUE HAWAIIAN (1957)

Créé par Harry Yee à Honolulu (Hawaï), ce cocktail emblématique de la culture tiki est la même recette que la Pina Colada avec une touche de curaçao bleu et ça fait la Différence !

PALOMA (1960)

Ce grand classique est très prisé au Mexique. Au programme de la fraîcheur avec la Tequila Jimador Blanco et le citron vert puis de l'acidité avec le jus de pamplemousse BIO sans oublier le sirop d'agave et l'eau gazeuse pour l'équilibre.

EXPRESSO MARTINI (1984)

Créé par Dick Brassel au Fred's place à Londres. La recette est simple : un Espresso avec autant de vodka, un peu de liqueur de café et du sirop de sucre.

BRAMBLE (1984)

Encore une recette de Dick Brassel passée à la prospérité : Du Gin Beefeater, de la crème de Mûre Marie Brizard, du sirop de sucre et du citron

COSMOPOLITAN (1986)

Voici un classique moderne lancé comme test marketing pour Absolut citron dans les années 80. Nous devons cette création à Cheryl Cooke barmaid à Miami. Mais par soucis de qualité nous vous proposons la recette de Dale de Groff qui est mieux proportionné : Vodka au citron, Cointreau, du jus de cranberry et citron frais

SERENDIPTY (1994)

Ce savoureux mélange de menthe fraîche, de jus de pomme, de calvados Roger Groult 3 ans, de sucre en poudre et de champagne Lallier. Un cocktail signature de Colin Field chef barman actuel de l'hôtel Ritz à Paris

BREAKFAST MARTINI (1996)

Voici une bonne proposition pour le premier cocktail de la journée : de la marmelade d'orange, du Cointreau, du jus de citron frais, du gin Ungava. Cette recette est l'invention du célèbre barman Salvatore Calabrese lorsqu'il officiait au library bar de Londres

PORN STAR MARTINI (1999)

Une composition exotique et savoureuse composé de purée de passion, de la vodka Russian standard, du Passoa et du sucre vanillé maison servi avec un shot de champagne Lallier. Un délicieux breuvage attribué à Douglas Ankrah du lab bar à Londres

PENICILLIN (2005)

Ce cocktail est un whisky sour pas comme les autres, avec de délicieuses touches de complexités : Du whisky Monkey shoulder, un sirop de miel-gingembre maison, du jus de citron frais et une touche de tourbe avec l'Aarberg 10 ans. Remercions l'Australien Sam Ross pour cette trouvaille.

GIN BASIL SMASH (2008)

Créé par Jorg Meyer, ce cocktail a connu un succès immédiat. Voici sa recette : Du basilic et du jus de citron frais, du sirop de sucre et le gin Bombay Sapphire.

OLD CUBAN (2008)

Ce cocktail hybride entre un mojito et un French 75 est réalisé avec du rhum Havana club 7 ans, de la menthe et du citron vert frais, du champagne Lallier et quelques gouttes d'Angostura bitter. Une recette signée Audrey Saunders du Pegu Club à Soho.

En Apéritif

CHAMPAGNES

	12.5cl	75cl
LALLIER BRUT 2014	10.00	65.00
LALLIER BLANC DE BLANC	14.00	85.00
BONNEVIE-BOCART BRUT	15.00	
GIORGIA ROSE	18.00	

APERITIFS A BASE DE VIN

LILLET BLANC, ROUGE OU ROSE	6.00
KIR maison (cassis, mûre, pêche, framboise, fraise)	8.00
MARTINI ROUGE OU BLANC	6.00
CARPANO ANTICA FORMULA	9.00
PINEAU BLANC 5 ANS BEAULON	8.00
PINEAU ROUGE 5 ANS BEAULON	8.00
NOILLY PRAT	7.00
TIO PEPE XERES	7.00
PORTO BLANC "Noval"	6.00
PORTO ROUGE Ramos Pinto Tawny	8.00

LES ANISES

RICARD, PASTIS 51	6.00
PERNOD	7.00
L'ANISSETTE MARIE BRIZARD	6.00
PERNOD ABSINTHE 68°	9.00

LES AMERS

CAMPARI, APEROL	6.00
SUZE	6.00

LES BIERES

PAUL'S Paulaner à la pression 25cl	5.00
PAUL'S Paulaner à la pression 50cl	8.00
MONACO / PANACHE	6.00
CARLSBERG 33cl	6.00
DUVEL 33cl	7.00
HOEGAARDEN 33cl	6.50
LEFFE	6.50

Les rafraîchissements

THES GLACE MAISON

THE NOIR ASSAM GLACES PECHE	5.50
THE VERT SENCHA GLACES MENTHE	5.50

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSE

ORANGE ET/OU CITRON	6.00
---------------------	------

JUS ET NECTARS DE FRUITS

(Maison Meneau Bio 25cl)	6.50
--------------------------	------

ABRICOT, ANANAS, FRAISE/FRAMBOISE, MULTIFRUIT,
PAMPLEMOUSSE, PECHE, POMME, RAISIN ROUGE, TOMATE

(Manufacture de Bordeaux 25cl) <i>Des jus naturels Bio pétillants</i>	5.50
---	------

FRAISE-BASILIC, ABRICOT-THYM, VERVEINE-CITRON

(Suprême Boissons Bordeaux 33cl)	7.00
-----------------------------------	------

ANANAS-GINGEMBRE, HIBISCUS-FRAMBOISE

EAUX MINERALES

EVIAN, BADOIT ROUGE 33CL	5.00
ABATILLE PLATE, GAZEUSE 33cl	5.50

SODAS

COCA COLA, COCA ZERO 33cl	5.00
DIABOLO	6.00
SCHWEPPES TONIC, AGRUM' 33cl	5.00
ORANGINA 25cl	5.00
FEVER TREE TONIC WATER 20cL	4.50
FEVER TREE GINGER BEER, GINGER ALE 20cl	4.50
LIMONADE BIO 33cl (Maison Meneau)	6.00
SIROPS à L'EAU : GRENADINE, MENTHE, PECHE, FRAISE, CITRON, ORGEAT	3.00

Les boissons chaudes

Nous utilisons un café haut de gamme certifié Fairtrade qui est composé de 100% arabica BIO provenant de fermes d'altitudes du Honduras. Les cerises rouges sont cueillies à la main et séchées manuellement, garantissant ainsi que seuls les grains de cafés mûrs sont envoyés à l'usine JULIUS MEINL

L'EXPRESSO OU LE DECAFEINE	2.50
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO	5.00
CHOCOLAT, GRAND CREME	5.00

LES THES « JULIUS MEINL »

Depuis sa création, JULIUS MEINL s'attache avec fierté à proposer une offre de thés haut de gamme. JULIUS MEINL a commencé à importer directement du thé dès 1894, devenant rapidement le plus grand importateur direct de thé en Europe pendant la période de l'empire austro-hongrois

THES VERT 4.00

THE VERT SENCHA
Thé VERT DE CHINE JASMIN chung hao
Thé VERT SENCHA-MENTHE fraîche
Thé VERT OOLONG

THES NOIR 4.00

THE DARJEELING ORGANIC Happy Valley FTGFOP1
THE NOIR ASSAM amrutty STGFOP1
THE EARL GREY

MELANGES JULIUS MEINL 4.00

SYMPHONIE FRUIT (pommes, hibiscus sureau...)
SYMPHONIE MONTAGNE (citron, fenouil, anis...)
VITALITE (ginseng, thé vert, menthe, guarana...)

LES INFUSIONS 4.00

CAMOMILLE
VERVEINE
ROOIBOS VANILLE d'Afrique du Sud
MENTHE fraîche

Nos spiritueux

LES GINS FRANÇAIS

G'VINE FLORAISON	CHARENTES	16.00
SORGIN	PAYS BASQUE	14.00
THOMPSON'S Gin	BORDEAUX	15.00
PINK PEPPER	COGNAC	17.00

LES GINS

BEEFEATER	ANGLETERRE	9.00
MONKEY 47	ALLEMAGNE	17.00
OLD LADY'S BLACK	ANGLETERRE	10.00
HENDRICKS	ECOSSE	16.00
ETSU	JAPON	14.00
UNGAVA	CANADA	12.00
TANQUERAY TEN	ECOSSE	16.00
PLYMOUTH NAVY STRENGHT	ANGLETERRE	16.00
ROKU	JAPON	11.00
MARE	ESPAGNE	16.00

Nos GINS & TONIC 16.00

LE FRUITE

Tanqueray Ten - Original tonic - Agrumes du moment

LE FRANÇAIS

G'Vine - Tonic - Romarin & Pomme

LE FLORAL

Hendrick's - Original tonic - Concombre & rose

VODKA

RUSSIAN STANDARD	RUSSIE	8.00
KETEL ONE	HOLLANDE	11.00
SAUVELLE	FRANCE	14.00
SOBIESKI ESTATE	POLOGNE	14.00
PYLA	FRANCE	10.00
THOMPSON'S	FRANCE	15.00
UNAMI	FRANCE	16.00
NADE	FRANCE	19.00

**Supplément soda, jus de fruits, tonic : + 1 euros*

Prix nets TTC, service compris

RHUMS ET CACHACAS

CACHACA LEBLON	<i>Brésil</i>	12.00
CACHACA PARATI	<i>Brésil</i>	9.00
HAVANA 3ans	<i>Cuba</i>	9.00
TROIS RIVIERES Blanc	<i>Martinique</i>	8.00
FERRONI dame jeanne 57°	<i>France/Ile Maurice</i>	11.00
RHUM GUNS BELLS <i>spiced</i>	<i>France/Antilles</i>	9.00
HAVANA 7 ans	<i>Cuba</i>	11.00
APPLETON 12 ans	<i>Jamaïque</i>	13.00
JM XO	<i>Martinique</i>	20.00
PACTO NAVIO	<i>Cuba</i>	13.00
DAMOISEAU 5 ans	<i>Guadeloupe</i>	17.00
ABUELO XV TAWNY Po	<i>Panama</i>	27.00
ARCANE EXTRAROMA 12	<i>Ile Maurice</i>	16.00
FERRONI JAMAICA 2007	<i>France/Jamaïque</i>	27.00
RHUM SAISON	<i>France/Antilles</i>	17.00
ANGOSTURA 1919	<i>Trinidad et Tobago</i>	13.00

A LA DECOUVERTE DU RHUM

3X2CL

LES RHUMS DE TRADITIONS « Françaises » 26.00
DAMOISEAU 5 – ARCANE 12 – JM XO

LES RHUMS DE TRADITIONS « Hispaniques » 28.00
PACTO NAVIO – ABUELO XV – HAVANA 7

LES RHUMS DE TRADITIONS « Anglaises » 25.00
APPLETON 12 – ANGOSTURA 1919 – FERRONI JAMAICA

Téquilas, Mezcal et Pisco

Toutes nos téquilas sont 100% agaves

EL JIMADOR <i>BIANCO</i>	9.00
OLMECA ALTOS <i>REPOSADO</i>	10.00
DON JULIO <i>ANEJO</i>	16.00
MEZCAL LOS SENIORIOS <i>JOVEN</i>	11.00
MEZCAL LOS SIETE <i>MISTERIOS</i>	16.00
PISCO BARSOL <i>QUEBRANTA</i>	14.00

EAUX DE VIES DE FRUITS

Suisse

ETTER POIRE WILLIAM <i>DU VALAIS</i>	16.00
ETTER ZUGER KIRSCH <i>VIEUX ET NOBLE</i>	16.00
ETTER VIEILLE PRUNE « <i>BARRIQUE</i> »	17.00
ETTER FRAMBOISE	15.00

France

Prix nets TTC, service compris

MIRABELLE 45° JEAN PAUL METTE	14.00
POIRE CRISTALLINE BRANA	19.00
VEILLE PRUNE DE SOUILLAC L. ROQUE	17.00

GRAPPAS

GRAPPA NARDINI BIANCA	15.00
-----------------------	-------

CALVADOS

ROGER GROULT 3 ANS	Pays d'auge	10.00
PERE MAGLOIRE XO	Pays d'auge	19.00
ROGER GROULT 12 ANS	Pays d'auge	18.00
Père Jules 10 ans	Pays D'auge	16.00
Lemorton 10 ans	Domfrontais	16.00
Lemorton 1999	Domfrontais	17.00
Lemorton reserve spécial	Domfrontais	10.00

COGNAC

CAMUS VSOP "100% Borderies"	15.00
GAUTIER XO	22.00
CAMUS XO ELEGANCE	29.00
DELAMAIN XO	27.00
HENNESSY XO	36.00
MARTEL "Cordon Bleu"	30.00

COGNAC LA SELECTION OLIVIER BLANC

VSOP ARTISANAL DOMAINE CHAINER FILS	16.00
XO ARTISANAL DOMAINE CHRISTOPHE F	22.00
XO ARTISANAL DOMAINE FRANCOIS VOYET	22.00
XO ARTISANAL DOMAINE P. DE SEGONZAC	22.00

ARMAGNAC

BARON DU PRADA 100% <i>colombard</i>	2000	20.00
CHATEAU DE LAUBADE	1993	22.00
CASTAREDE <i>31ans</i>	1987	28.00
DARTIGALONGUE	1979	32.00
BARON DE SIGOGNAC hors d'âge	20 ans	17.00
CHATEAU DE BORDENEUVE	1991	26.00
DOMAINE DE RIMAILLO	1992	22.00
DOMAINE DU BEDAT	1981	29.00

FINE DE BORDEAUX IGP

FINE DE BORDEAUX 1 ANS	12.00
FINE DE BORDEAUX HORS D'ÂGE 10 ANS	30.00

**Supplément soda, jus de fruits, tonic : + 1 euros*

Prix nets TTC, service compris

LIQUEURS DE PLANTES

CHARTREUSE VERTE	10.00
BENEDICTINE	8.00
IZZARA VERTE	9.00
GET 27	8.00
GET 31	8.00
FERNET BRANCA	8.00

LIQUEURS DE FRUITS

LIMONCELLO KYPRIS	8.00
COINTREAU	9.00
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	9.00
ITALICUS	10.00
MANZANA	8.00

AUTRES LIQUEURS

BAILEYS	8.00
DRAMBUIE	7.00
AMARETTO DI SARRONNO	8.00
KALHUA	8.00
SOUTHERN COMFORT	7.00

WHISKIES

BLENDS ECOSSAIS

BALLANTINE'S FINEST <i>CHOCOLAT, POMME, VANILLE</i>	8.00
MONKEY SHOULDER <i>NOIX, VANILLE, REGLISSE</i>	10.00
CHIVAS 12 <i>MOELLEUX, POMME, MIEL</i>	9.00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK <i>TOURBE, SALIN, EPICE</i>	12.00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL <i>NOIX DU BRESIL, MIEL, VIEUX CHENE</i>	25.00

**Supplément soda, jus de fruits, tonic : + 1 euro*

Prix nets TTC, service compris

IRLANDE

BUSHMILLS ORIGINAL <i>ROSE, AMANDE, FRUITS ROUGES</i>	10.00
LAMBAY (COGNAC CASK FINISH) <i>MALT, POIVRE, FLEURS</i>	14.00
CONNEMARA ORIGINAL <i>FUME, MIEL, FRUITS</i>	14.00

JAPON

TOTTORI <i>FRUITS SECS, VANILLE, CHOCOLAT</i>	12.00
KURAYOSHI PURE MALT <i>MALT, RAISIN, VANILLE</i>	18.00

U.S.A

JIM BEAM WHITE <i>COCO, POMME, PRUNES</i>	9.00
MAKER'S MARK <i>FRUITS SECS, PRUNE, PECHE</i>	12.00
JACK DANIEL'S <i>CUIR, BOIS, TABAC</i>	9.00
JIM BEAM RYE (PRE-PROHIBITION) <i>CARAMEL, VANILLE, PECAN</i>	10.00
HUDSON MANHATTAN RYE <i>BOIS, POMME, CARAMEL</i>	17.00

FRANCE

MICHEL COUVREUR OVER-AGED <i>RAISIN SEC, MIEL, TOURBE</i>	14.00
BELLEVOYE BLEU (TRIPLE MALT) <i>FRUITS JAUNE, BOIS, POMME</i>	13.00

INDE

PAUL JOHN EDITED <i>VEGETAL, CHOCOLAT, FUME</i>	16.00
--	-------

TAÏWAN

KAVALAN (EX BOURBON CASK SOLIST) <i>VANILLE, EXOTIQUE, BOISE</i>	30.00
---	-------

**Supplément soda, jus de fruits, tonic : + 1 euros*

Prix nets TTC, service compris

SINGLE MALT ECOSSAIS

CARDHU AMBER ROCK	11.00
<i>AGRUMES , MIEL, EPICES DOUCES</i>	
BALVENIE 12 DOUBLE WOOD	15.00
<i>NOISETTE, XERES,BOISE</i>	
ABERLOUR 18 ANS	19.00
<i>ABRICOT, CUIR, MIEL</i>	
MACCALAN 12 ANS	27.00
<i>POMME, AGRUMES, TOFFEE</i>	
ANCESTOR'S SPEYSIDE SINGLE MALT	12.00
<i>VANILLE, FLORAL, DOUX</i>	

HIGHLANDS

OBAN 14 ans	11.00
<i>MARIN, FRUITE, IODE</i>	
GLENMORANGIE original	13.00
<i>MIEL, FLORAL, CANNELLE</i>	

ILES D'ISLAY

ARDBEG 10 ans	14.00
<i>TRES TOURBE, MALT, TABAC</i>	
LAGAVULIN 16 ans	16.00
<i>IODE, FUME, FRUITE</i>	
LAPHROAIG 10 ANS	16.00
<i>SALIN, FRUITS, FRAIS</i>	
CAOL ILA 12 ANS	11.00
<i>EPICES DOUCES, MARIN, FRUITS</i>	
ANCESTOR'S ISLAY SINGLE MALT	13.00
<i>FUME, IODE, ELEGANT</i>	

ILES D'ORCADES

HIGHLAND PARK 12 ans	12.00
<i>FLORAL, EPICE, TOURBE</i>	

ILES DE SKYE

TALISKER PORT RUIGH	11.00
<i>FRUITS CONFITS, MALT, EPICES</i>	

**Supplément soda, jus de fruits, tonic : + 1 euros*

Prix nets TTC, service compris