

ALCOOLS FORTS

WHISKIES

- Jameson (Irlande) 8,00
- Johnny Walker Red Label 40° 8,00
- Johnny Walker Black Label 12 ans 40° 10,00
Un '12 ans' moelleux, profond et complexe où se mêlent les fruits cuits, le caramel anglais, l'écorce d'orange et une finale légèrement tourbée.
- Glenfiddich Pur Malt 12 ans 40° 11,00
- Dalmore 12 ans 40° 11,00
Ce malt est vieilli 50% en fûts de Sherry Oloroso et 50% en fûts de Bourbon, un très bel équilibre entre notes fruitées, épicées et boisées
- Arran Sauternes 50° 11,00
Une petite distillerie créée il y a à peine 15 ans ne filtre pas à froid, garde son processus de fabrication le plus naturel possible et fini le vieillissement de ses whiskies dans des fûts de grande qualité. Ici dans un ancien fût de Sauternes.
- Nikka Black 43° 11,00
Ce malt japonais légèrement tourbé est produit dans la distillerie de Yoichi réputée pour avoir en 2010 placé ses whiskies comme les meilleurs du monde.
- Lagavulin 16 ans 43° 12,00
Première distillerie de la gamme 'Classics Malts', son malt complexe mais extrêmement tourbé vous ravira si vous êtes amateur.
- Bourbon 'Wild turkey 40,5° (Kentucky) 10,00
La cuvée 81 exprime des parfums de vanille, de sucre d'orge, d'épices douces et de cerise.

GIN

- G'Vine Gin "Floraison" 10,00
G'VINE Floraison capture l'essence du parfum éphémère et exaltant de la fleur de vigne lors des premières chaleurs du mois de juin. L'alliance de la subtile et aromatique fleur de vigne à l'alcool de raisin, adoucit le goût traditionnel de genièvre et en fait un gin équilibré, doux, rond et chaleureusement épicé.
- G'Vine Gin "Nouaison" 10,00
G'Vine Nouaison capture l'émotion de la naissance du grain de raisin. Il amplifie les arômes épicés, tout en conservant la note subtile de la fleur de vigne et la rondeur sensuelle du raisin.
- Gin Hendrick's 9,50
Le gin Hendricks possède un nez fruité dans lequel les agrumes dominent la baie de genièvre. Une fois en bouche, il révèle une longue note finale de concombre qui est tout simplement surprenante
- Gin Bulldog 9,50
- Gin Bombay Sapphire 8,00

RHUM

- Bacardi blanc 7,00
- Havana ambré 8,00
- Millonario Solera 15ans Reserva Especial 11,00
- Millonario XO Reserva Especial 16,00

VODKA

- Eristoff blanche 7,00
- Grey Goose 8,00

B=Bourboulieu, C=Cabernet, CB=Cabernet blanc, CAR=Carignan, CH=Chardonnay,
G=Grenache, GB=Grenache Blanc, M=Malbec, ME=Merlot, MO=Mourvèdre,
MU=Muscadelle, PG=Pinot Gris, PN=Pinot Noir, S=Sauvignon, SE=Sémillon,
SO=Solaris, SY=Syracuse,

UNE BOUTEILLE DE VIN COMPLETE VOUS SEMBLE DE TROP ? PAS DE SOUCI POUR EMPORTER
VOTRE BOUTEILLE EN FIN DE REPAS. NOUS LA METTRONS DANS UN ETUI DISCRET PREVU A CE EFFET.

NICOLAS, VOUS PROPOSE DES VINS À DÉCOUVRIR AU VERRE

VINS BLANCS

- France - Bordeaux, Pessac-Léognan, Château Lamothe Bouscaut, 2015 (70%S, 30% SE) 10,50
- France - Languedoc, Domaine de l'Aigle, AOP Limoux, 2017 (100%CH) 9,50
- France - Loire, Pouilly Fumé, Les Duchesse, Domaine Laporte 2017 (100% S) 10,00

VINS ROUGES

- Chili, 'Carmenere Grande Réserve', Los Vascos, Lafite- Rotschild, 2013 9,00
- France - Languedoc, 'Du Nord au Sud', Dom. Molin 'Agly 2015 (100% CAR vieilles vignes) 8,50
- Italie - Pouilles, La Torre, Primitivo Di Manduria (100%), DOC, 2016 7,50

VIN ROSÉ

- France - Provence, Château D'Esclan, Whispering Angel, 2017 9,50

ET À LA BOUTEILLE ...

VIN MAISON

Languedoc

- Les Croisières, 2015, **A boire au gré de votre envie,** Au verre 4,90
(Rouge ME-CS -SY, Blanc S ou Rosé G-SY) À la bouteille 24,00

VINS BLANCS

Belge

- Château de Bioul, La Batte de la Reine, Côtes de Sambre et Meuse, 2017 (CB,SO) 47,50

Loire

- Sancerre, Le Rochoy, Cuvée Siles, Domaine Laporte 2017 (100% S) 53,00
- Pouilly Fumé, Les Duchesse, Domaine Laporte 2017 (100% S) 46,00
- Touraine Sauvignon 'Les Parcelles', Paul Buisse, 2017 (100% S) 28,00

Bourgogne

- Chablis 'Sainte Claire', Jean-Marc Brocard **BIO** 2017 (100% CH) 48,00
- Chablis 1^{er} Cru, 'Les Vau de Vey', Jean-Marc Brocard **BIO** 2015 (100% CH) 54,00
- Hautes Côtes de Nuits 'Les Cloîtres' Bouchard Aîné, 2014 (100% CH) 42,00
- 'Kimméridgien', Jean-Marc Brocard, 2016 (100% CH) 32,00
- **New** Meursault 'Cuvée Maurice Chevalier', Remoissenet Père&Fils 2017 98,00

Alsace

- Pinot Gris, Sélection, Kuehn, 2017 (100% PG) - 29,00
- Riesling, Kuehn, 2017 28,00

Côtes du Rhône

- Condrieu, 'Les Mandouls, AOC Viognier, Ferraton Père & Fils, 2017 65,00

Bordeaux

- **New** Château Haut Mayne, Grave, 2017 (Semillon 60%, S blanc) 35,00
- Pessac-Léognan, Château Lamothe Bouscaut, 2015 (70%S, 30% SE) 48,00

Languedoc

- La Clape, Château de l'Hospitalet, 2017 (B- G-Vermentino) 39,00
- Corbières, Démon de L'Evêque, Ch.Bel Evêque-Pierre Richard, 2017 (80% B- 20%GB) 39,00
- Domaine de l'Aigle, AOP Limoux, 2017 (100%CH) 45,00
- Carcassonne, Domaine Galetis, 'G', 2016 (CH, Viognier) 35,00

Du Monde

- Australie, Chenin, Brown Brothers, 2014 (100% Chenin) 28,00
- Chili, Errazuriz, 'Estate Series' 2017 (100% CH) 28,50
- Italie
 - Veneto, Langhe bianco, 'Marin' Dom. Fontanafredda, 2013 (50%Riesling, 50%Nascetta) 51,00
 - Les Pouilles, 'Gelso Bianco', Podere 29, IGT, Fiano Minutolo, 2017 32,00
 - Valpolicella Classica, Due Uve, IGT delle Venezie, Bertani (PG, S) 2017 28,50
- Portugal, Vinho Verde, Portal Da Cacada, Reserva DOC, 2016, **Magnum**, 50,00

VINS ROUGES

Bordeaux

- **New** Château Haut-Moulin, BIO, 2015. Médaille d'Or Paris et Bordeaux (Me-C-S) 32,00
- Château Lescalle, Bordeaux supérieur, 2009 (Me-C-CS) **Magnum**, 78,00
- Côtes de Bourg AOC, 'Château La Grolet', **biodynamie**, 2016 (M-CS-ME) 43,00
- **Pessac-Léognan**, Château Lamothe Bouscaut, 2015 (CS-ME) 49,00
- **Saint-Emilion**, 'Les Roches' 2nd vin du Ch. de Yon Figeac, Grand Cru, 2014 (CFranc-ME) 53,00
- Château La Forêt, Lalande-de-Pommerol, 2015 53,00
- Château Fleur Lartigue, Grand Cru, 2014 (ME-CFranc) **Magnum**, 98,00
- Château Grand Bouquey, 2014 (83% ME, 17% CFranc) 40,00
- **Moulis**, L'Oratoire de Chasse-Spleen, 2014 (CS,ME,Petit Verdot) 56,00
- **Pauillac**, Moulin de Duhart, 2^{ième} vin du Ch.Duhart-Milon, 2015 (55% CS, 45%ME) 69,00
- **Saint-Estèphe**, Château Domeyne, 'Cru Bourgeois' 2014, AOC (60% ME, 40%CS) 69,00

Bourgogne

- Coteaux Bourguignons, Réserve n°101, Bouchard Ainé &Fils, 2016 (Gamay) 37,00

Côtes du Rhône

- SO RHON ! Domaine Constant-Duquesnoy, 2016 (SY-G-CAR) **50cl** 21,00
- Vinsobres AOC, 'Confidence' Domaine Constant-Duquesnoy, 2014 (SY-G) 35,00
- Cairanne, AOC, 'Terra Rhona' Domaine Constant-Duquesnoy, 2015 (55% GN, 45%SY) 28,00
- Saint-Joseph, 'La Source' Ferraton, 2016 (100% SY) 53,00
- Crozes-Hermitage 'Matinière', Ferraton 2016 (100% SY) 43,00
- 'Samorëns' Ferraton **BIO** (80% G, 15% SY, 5% Cinsault) 2017 28,00

Du Languedoc

- Corbières, Château Bel Evêque - Pierre Richard, 2015 (35% SY, 20% CAR, 10% G-M) 41,00
- **New** Château de la Soujeole, 'Grand Vin', Malpère, Biodynamie, (Me-C-M) 2016 68,00
- Château Laville Bertou, Minervois-La-Livinière, Gérard Bertrand, 2016 (SY,G,CAR) 39,00
- Grand Terroir Montpeyroux, Gérard Bertrand, 2016 (G, SY) 35,00
- Pic Saint Loup, Château L'euzière, 'L'Almandin' 2014 (70%SY, 25%G, 5% MO) 40,00

Du Monde

- **Argentine**, Mendoza, 'Amancaya', Domaine Lafite Rothschild-CaRo 2016 (50%CS-50%M) 43,00
- **Nouvelle Zelande**, Villa Maria, Pinot Noir Cellar Selection, **BIO**, 2016 45,00
- **Australie**, Everton Red, Brown Brothers, 2014 (SY-C-M) 29,00
- **Chili**,
 - Los Vascos, Lafite - Rothschild, 2016 (100% CS) 30,00
 - 'Carmenere Grande Réserve', Los Vascos, Lafite- Rotschild, 2013 43,00
- **Italie**,
 - Pouilles, La Torre, Primitivo Di Manduria (100%), DOC, 2016 35,00
 - Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento, 2016 35,00
 - Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento, 2016 **Magnum** 72,00

VINS ROUGES FRAIS

Loire

- Chinon 'Les Parcelles', Paul Buisse. 2015 (100% C-Franc) 30,00
- Sancerre, 'Les Grandmontains' Domaine Laporte, 2015 51,00
- Saint Nicolas de Bourgueil, Le Clos, Le Clos du Vigneau 2017 28,00

Alsace

- Pinot Noir, Kuehn, 2017 30,00

Beaujolais

- Brouilly, Château de La Terrière, 2017 (100% Gamay Noir) 36,00

Du Monde

- **Australie**, Tarrango, Brown Brothers, 2017 (100% Tarrango) 27,50
- **Italie**, Veneto, 'Salbanello', Domaine Paladin, IGP, 2017 (C,M) 32,00

VINS ROSÉS

Languedoc

- Pays d'Oc, Gérard Bertrand, 2017 Gris-Blanc (100% G gris) 28,00
- Estandon 'Héritage', AOP Côtes de Provence, 2017 (SY, Rolle, G, Cinsault) 28,00

Provence

- **New** Château D'Esclan, Whispering Angel, 2017 45,00
- **New** Château D'Esclan, Rock Angel, 2017 52,00

BEER & FOOD PAIRING....

La bière s'invite à table lors des repas de l'entrée au dessert.

Chaque bière a, comme le vin, ses particularités et sa signature.

Les bières que nous vous proposons font partie du programme **Craftworks**, mis en place par la brasserie **DUVEL-MOORTGAT**. Ce sont des bières artisanales en petit fût.

Les fûts sont placés dans un frigo-fût qui se trouve en dessous des pompes pour garantir un circuit court.

DEGUSTATION DE 3 BIERES ARTISANALES (3 x 14cl) 14,00

Notre barman Thomas, vous propose une sélection de 3 bières spéciales parmi les 5 ci-dessous.

Elles sont servies dans un verre à vin.

- **Maredsous Triple** - Arôme de caramel, perlant délicat
- **Liefmans Goudenband** - Arômes fruités de fruits secs et mûrs
- **Cherry Chouffe rouge** - Arômes de cerises, amandes et fruits des bois
- **Via Emilia** - Bière de la région de Parme. Blonde orangée double IPA avec une amertume parfaite due au houblon.

BIERES ARTISANALES DU FUT AU VERRE (25cl) 4,75

CAFÉS SPÉCIAUX - AFTER DINNER – ALCOOLS FORTS

CAFÉS SPÉCIAUX

CAFÉ ou THE GOURMAND (L,G,O) *Gourmand: 4 mignardises sucrées pour accompagner votre boisson chaude* 10,00

- Colonel (*1 boule de sorbet citron, vodka*) 10,00
- Irish, French ou Italian Coffee (L) (*Whiskey Jameson, Grand Marnier ou Cognac, Amaretto*) 10,00
- Café glacé (L, O) *Café Lungo refroidi par 2 boules de glace moka, Nuage de crème chantilly* 10,00
- Orgasme (*Amaretto, Bailey's, Frangelico et crème de chocolat*) 10,00
- Frappé Calvados (*Calvados et glace vanille*) 10,00
- Frappé Belge (*Espresso, rhum ambré, sirop de noisette et boule de glace spéculoos*) 10,00

AFTER DINNER - DIGESTIFS

- Amaretto 8,50
- Armagnac 'Larressingle' VSOP 9,00
- Averna Cream (L) 8,50
- Bailey's (L) 8,50
- Calvados 8,50
- Cognac Beaulon, 7 ans 9,00
- Cointreau 8,50
- 'Eau de Villée', Distillerie de Biercée 8,50
- 'Poire n°1', Distillerie de Biercée 9,00
- Grand Marnier 8,50
- Grappa 'Cavallina Bianca Nobile' 8,50
- Limoncello 'Villa Massa' 8,50
- Sambucca 8,50