


CARTE DES VINS

Blanc

12,5 cl 50 cl 75 cl

- Le Clos du Château AOC Valençay 2018				20,00
- Anjou, Domaine du Petit Clocher AOC Anjou 218				24,80
- Petit Chablis, Domaine Christophe AOC Petit Chablis 2018				29,50
- Chardonnay De mi-nuit IGP Côtes catalanes 2017		3,90	13,50	18,50
- Riesling Muschelkalck, Domaine Loew AOC Alsace 2018				30,60
- Haut Marin AOC Côtes de Gascogne 2017		4,20	16,50	21,00

Rouge

12,5 cl 50 cl 75 cl

- Les chemins de Peyrou AOC Bordeaux 2015		4,50	17,00	22,50
- Domaine Marion Pla « Profonde gratitude » AOC Saint Chinian 2016				24,50
- Domaine Denis Jamain « Les Fossiles » AOC Reuilly 2018				33,50
- Domaine Sérol « Eclat de Granite » AOC Côtes Roannaise 2018		5,20	19,00	28,00
- Les Cabanes Vin de France				18,00
- Château Gaillard AOC Saint Emilion grand cru 2015				55,00

Rosé

12,5 cl 50 cl 75 cl

- La Nuit tous les chats sont gris IGP Gard 2018	4,10	15,00	18,50
- Pommandre AOC Côtes de Provence Rosé 2018	4,50	16,50	22,00
- Domaine Saint André de Figuière, cuvée Magali AOC Côtes de Provence 2019			28,00

Pétillant

12 cl 75 cl

- Champagne Chassenay d'Arce « Passion » AOC Champagne	8,80	50,00
- Domaine Delmas « Cuvée passion » Brut AOC Crémant de Limoux	5,80	28,00

CARTE DES DIGESTIFS

- Calvados Gérard Maeyaert 40° 4cl	5,60
- Fine Armagnac « Marquis de Montesquiou » 40° 4cl	5,60
- Eau de vie de poire 40°, mirabelle 40° 4cl	5,60
- Cognac Delaitre XO 40° 4cl	9,00
- Cognac Isle de Ré 4cl	8,60
- Cognac Camus 4cl	4,80
- Get 27 21°, Get 31 24° 4cl	5,20

Rhums (4cl)

- Saint James 40° 6,00
Martinique - France. Rhum agricole avec des notes florales, fruitées, légèrement poivrées et épicées.
- Havana Club 3 ans 40° 5,00
Cuba. Nuances boisées mêlant le caramel, la vanille, le chocolat et les épices. Vieilli en fût de chêne pendant 3 ans.
- Don Papa 7 ans 40° 8,50
Philippines. Notes vanillées et fruitées. Vieilli en fût de bourbon pendant 7 ans.
- Diplomatico Reserve Exclusive 40° 9,00
Venezuela. Notes de fruits, de cacao et de cannelle. Fin de bouche notes de banane. Grande richesse. Vieilli jusqu'à 12 ans en fût de chêne.
- Rhum arrangé mangue passion Damoiseau 4cl 4,50

Whiskies (4cl)

- Jack Daniel's 40° 6,50
États-Unis. - Tennessee. Notes de vanille, d'agrumes et de chênes. Un mélange en bouche de cuir, de bois, de brûlé et de tabac. Âgé d'au moins 5 ans. Filtré au travers d'une couche de charbon et d'érable.
- Jameson 40° 6,00
Irlande - New Midleton. Blend fruité et épicé. Vieillissement en fût de chêne américain et de xérès.
- Nikka Coffey Grain 45° 7,50
Japonais. Single grain à base de maïs. Très fruité. Notes de poire et de vanille puis de rhum et de caramel. Légère amertume en fin de bouche.
- Lagavulin 16 ans 43° 10,50
Écosse - Islay. Single malt. Surnommé « Le prince d'Islay ». Très tourbé et iodé. Vieilli en fût de bourbon.
- Monkey Shoulder 40° 7,80
Écosse - Speyside. Blended malt Whisky. Épicé et fruité aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.
Le saviez-vous ? Les « maltmen », qui autrefois remuaient l'orge à l'aide d'une pelle, étaient constamment exposés aux courants d'airs qui leur occasionnaient de sérieux rhumatismes. Cette maladie du maltage était connue sous le nom de « Monkey Shoulder », l'épaule du singe. C'est en hommage à ces maltmen que la famille Grant's a créé ce triple malt.