

BIÈRES PRESSION

<i>La Rouget de Lisle</i> – Blonde – 5,5° – Produite dans le Jura	3,00 €	6,00 €
<i>La Rouget de Lisle</i> – Blanche – 4,8° – Produite dans le Jura	3,00 €	6,00 €
<i>La Rouget de Lisle</i> – Bière de Saison – 6,4° – Produite dans le Jura	3,00 €	5,00 €
<i>Brooklyn</i> – East IPA – 6,9° – Produite aux États-Unis	5,00 €	9,00 €
<i>Hop House 13</i> – Houblonnée, Légèrement Ambrée – 5° – Produite en Irlande	5,00 €	9,00 €

À LA BOUTEILLE

<i>Cidre Extra-Brut Bio</i> – Appie – Très peu sucré, robuste et tannique – 6,5° – 33cl	6,00 €
<i>Poiré</i> – Appie – Peu sucré, acidulé et rafraîchissant – 4,1° – 33cl	6,00 €
<i>La Rouget de Lisle</i> – Combe aux Loups – Brune – 6,4° – 33cl – Produite dans le Jura	6,00 €
<i>Corona</i> – Lager Mexicaine – 4,6° – 33cl	6,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS DE DÉGUSTATION

Alain Milliat 33cl - 6,50 €

<i>Pomme Cox</i>	<i>Abricot</i>
<i>Fraise Sengana</i>	<i>Mangue</i>
<i>Pêche de Vigne</i>	<i>Ananas</i>
<i>Cranberry</i>	<i>Tomate</i>
<i>Orange</i>	

SOFTS DRINKS & EAUX MINÉRALES

<i>Coca-Cola</i> – 33cl	4,00 €
<i>Coca-Cola Zero</i> – 33cl	4,00 €
<i>Limonade</i> – 25cl	4,00 €
<i>Schweppes Tonic</i> – 25cl	4,00 €
<i>Badoit Rouge</i> – 33cl	4,00 €
<i>Badoit Verte</i> – 50cl	4,50 €
<i>Badoit Verte</i> – 1L	6,00 €
<i>Evian</i> – 50cl	4,50 €
<i>Evian</i> – 1L	6,00 €



C A R T E D E S
V I N S

*Pour nos palais délicats,
Pour ton nez aquilin*

VINS AU VERRE

ROUGES

<i>Bourgogne Pinot Noir 2017</i> – Louis Jadot	6,00 €
<i>Hautes Côtes de Nuit 2017</i> – Domaine G&Y Dufouleur	7,00 €
<i>Santenay 2017</i> – Louis Jacquard	8,00 €

BLANCS

<i>Mâcon-Lugny 2017</i> – Domaine François-Xavier Delorme	5,00 €
<i>Viré Clessé 2017</i> – Meurgey-Croses	6,00 €
<i>Chablis 2017</i> – Domaine de La Meulière	7,00 €
<i>Mercurey 2017</i> – Louis Jacquard	8,00 €

VIN ROSÉ DU MOMENT

5,00€

Champagnes

BRUTS NON MILLÉSIMÉS

	12cl	75cl
Devaux « Grande Réserve »		65,00 €
Bruno Paillard « Première Cuvée »	10,00 €	65,00 €
Devaux « Cuvée D »		80,00 €
Gosset « Grande Réserve »		80,00 €
Roederer – Brut Premier		85,00 €
Deutz « Brut Classic »		90,00 €
Ruinart « Blanc de Blancs »		120,00 €
Bollinger « Spécial Cuvée »		120,00 €
Krug « Grande Cuvée » 166ème édition		220,00 €

GRANDES CUVÉES MILLÉSIMÉES

Philipponnat – Blanc de Noirs 2012 – Extra Brut		100,00 €
Bruno Paillard – Blanc de Blancs 2006 – Extra Brut		120,00 €
Roederer – Blanc de Blancs 2011		150,00 €
Dom Pérignon – « Vintage » 2008		190,00 €
Bollinger « La Grande Année » 2007		250,00 €
Devaux « Sténopé » 2010		250,00 €
Roederer – « Cristal » 2008		320,00 €

CUVÉES ROSÉES

Moët & Chandon – Grand Vintage 2009 – Extra-Brut		80,00 €
Laurent-Perrier		140,00 €

Vins Rouges de Bourgogne

LA COTE DE Nuits

Hautes-Côtes de Nuits « 16ème Génération » – 2017 – Domaine Guy & Yvan Dufouleur	30,00 €
Bourgogne Passetoutgrain – 2018 – Domaine François Lamarche	35,00 €
Marsannay « Cuvée Saint-Urbain » – 2017 – Domaine Jean Fournier	35,00 €
Bourgogne Pinot Noir – 2017 – Domaine Amiot-Servelle	40,00 €
Hautes-Côtes de Nuits – 2018 – Domaine François Lamarche	50,00 €
Marsannay « Clos du Roy » – 2017 – Domaine Jean Fournier	55,00 €
Hautes-Côtes de Nuits – 2016 – Domaine Gros Frère & Soeur	60,00 €
Fixin « Les Petits Crais » – 2017 -Domaine Jean Fournier	60,00 €
Nuits-Saint-Georges « Aux Saint-Julien » – 2017 – Domaine Guy & Yvan Dufouleur	60,00 €
Bourgogne Pinot Noir – 2017 – Domaine Jean-Marie Fourrier	60,00 €
Bourgogne Pinot Noir – 2015 – Domaine Jean Grivot	60,00 €
Fixin 1er Cru « Clos du Chapitre » – Monopole – 2016 – Domaine Guy & Yvan Dufouleur	70,00 €
Gevrey-Chambertin – 2016/2017 – Domaine Jean Fournier	75,00 €
Gevrey-Chabertin – 2016 - Domaine Drouhin-Laroze	80,00 €
Marsannay – 2016 – Domaine Méo-Camuzet	80,00 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes – 2017 – Domaine Humbert Frères	90,00 €
Chambolle-Musigny « Les Chardannes » – 2016 – Domaine des Beaumont	90,00 €
Morey-Saint-Denis – 2016 – Domaine des Beaumont	90,00 €
Vosne-Romanée – 2017 – Domaine François-Lamarche	90,00 €

Vosne-Romanée – 2016 – Domaine Jean Grivot	95,00 €
Chambolle-Musigny – 2014 – Domaine Amiot-Servelle	95,00 €
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Cuvée du Pape Jean Paul II » – 2016 – Domaine Brycsek	100,00 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes – 2015 – Domaine Jean-Marie Fourier	130,00 €
Gevrey-Chambertin 1er cru « Poissenot » – 2014 – Domaine Humbert Frères	150,00 €
Vosne-Romanée 1er Cru « Les Malconsorts » – 2014 – Domaine François Lamarche	150,00 €
Gevrey-Chambertin – 2016 – Domaine Armand Rousseau	160,00 €
Chambolle-Musigny 1er cru « Les Feusselottes » – 2017 – Domaine Henri Felettig	165,00 €
Vosne-Romanée 1er Cru « La Croix Rameau » – 2015 – Domaine François Lamarche	180,00 €
Chambolle-Musigny – 2016 – Domaine Méo-Camuzet	180,00 €
Clos de Vougeot Grand Cru – 2014 – Domaine Laurent Roumier	190,00 €
Morey-Saint-Denis 1er Cru Vieilles Vignes « La Riotte » – 2007 – Domaine Perrot-Minot	200,00 €
Vosne-Romanée 1er Cru « Les Beaux Monts » – 2013 – Domaine Jean Grivot	200,00 €
Chapelle-Chambertin Grand Cru – 2015 - Domaine Drouhin-Laroze	200,00 €
Echezeaux Grand Cru – 2013 – Domaine François Lamarche	200,00 €
Bonnes Mares Grand Cru – 2015 - Domaine Drouhin-Laroze	240,00 €
Charmes-Chambertin Grand Cru – 2013 – Domaine Humbert Frères	250,00 €
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Amoureuses » – 2014 – Domaine Amiot-Servelle	250,00 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux Saint Jacques » – 2016 – Domaine Armand Rousseau	360,00 €
Charmes-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes – 2007 – Domaine Perrot-Minot	450,00 €
Richebourg Grand Cru – 2016 – Domaine Gros Frère & Soeur	600,00 €
La Grande Rue Grand Cru – Monopole – 2011 – Domaine François Lamarche	600,00 €
Charmes-Chambertin Grand Cru – 2016 – Domaine Armand Rousseau	600,00 €

LES CÔTES DE BEAUNE & CHALONNAISE

Hautes-Côtes de Beaune – 2017 – Domaine Germain Père & Fils	30,00 €
Santenay – 2017 – Domaine Louis Jacquard	35,00 €
Bourgogne Pinot Noir « Nature d’Ursulines » – 2017 – Jean-Claude Boisset	36,00 €
Savigny-Lès-Beaune – 2017 – Domaine Louis Jacquard	40,00 €
Saint-Romain « Combe Bazin » – 2016/2017 – Domaine Henri & Gilles Buisson	45,00 €
Pernand-Vergelesses « Clos de Bully » – 2017 – Maison Champy	45,00 €
Santenay 1er Cru « Gravières » – 2016 – Domaine Roger Belland	45,00 €
Givry 1er Cru « La Grande Berge » – 2017/2018 – Domaine Louis Jacquard	45,00 €
Mercurey « La Framboisière » – Monopole – 2018 – Domaine Faiveley	45,00 €
Chorey-Lès-Beaune « Les Beaumonts » – 2017 – Jean-Claude Boisset	50,00 €
Maranges 1er Cru « La Fussière » – 2017 – Domaine Bachelet-Monnot	50,00 €
Monthelie – 2015 – Pierre Matrot	50,00 €
Auxey-Duresses 1er Cru « Les Grands-Champs » – 2016 – Domaine Dubuet-Monthelie	55,00 €
Beaune 1er Cru – 2014/2016 – Domaine Germain Père & Fils	55,00 €
Pommard « La Chanière » – 2015/2017 – Domaine Germain Père & Fils	55,00 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru « Les Vergelesses » – 2015 – Domaine Dubuet-Monthélie	60,00 €
Aloxe-Corton – 2015/2016 – Domaine Maurice Chapuis	60,00 €
Chassagne-Montrachet – 2015 – Domaine Jean-Claude Ramonet	60,00 €
Auxey-Duresses 1er Cru « Les Écusseaux » – 2015/2017 – Domaine Henri & Gilles Buisson	65,00 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot-Clos Pitois » – Monopole – 2015 – Domaine Roger Belland	65,00 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » – 2015 – Domaine Marc-Antoin Blain	80,00 €
Corton Grand Cru « Languettes » – 2014 – Domaine Maurice Chapuis	95,00 €
Volnay 1er Cru « Clos des Chênes » – 2016 – Domaine Fontaine-Gagnard	100,00 €
Corton Grand Cru « Les Renardes » – 2014 – Domaine Henri & Gilles Buisson	130,00 €
Volnay 1er Cru « en Caillerets » – 2012 – Domaine de la Pousse d’Or	140,00 €

Vins Blancs de Bourgogne

LE CHABLISIEN

Chablis – 2017 – Domaine de la Meulière	29,00 €
Chablis 1er Cru – Mont de Milieu – 2016 – Domaine de la Meulière	45,00 €

LA COTE DE NUITS

Bourgogne Aligoté 2017 – Domaine François Lamarche	21,00 €
Hautes-Côtes de Nuits « Demoiselle Huguette » – 2018 – Domaine Guy & Yvan Dufouleur	30,00 €
Marsannay « Cuvée Saint-Urbain » – 2017 – Domaine Jean Fournier	40,00 €
Marsannay « Les Longeroies » – 2015/2017 – Domaine Jean Fournier	55,00 €
Bourgogne Chardonnay – 2015 – Domaine Jean-Marie Fourrier	60,00 €
Hautes-Côtes de Nuits – 2015 – Domaine Gros Frère & Soeur	60,00 €
Morey-Saint-Denis – 2016 – Domaine des Beaumont	80,00 €
Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Clos de Perrières » – 2016/2017 – Domaine Guy & Yvan Dufouleur	100,00 €

LA COTE DE BEAUNE

Bourgogne Aligoté – 2018 – Domaine Germain Père & Fils	20,00 €
Hautes-Côtes de Beaune « La Coulevraie » – 2017 – Domaine David Trousselle	27,00 €
Santenay – 2017 – Domaine Louis Jacquard	35,00 €
Bourgogne Chardonnay – 2018 – Domaine Henri & Gilles Buisson	35,00 €
Bourgogne Chardonnay Magnum – 2015 – Domaine Henri & Gilles Buisson	79,00 €
Hautes-Côtes de Beaune – 2017 – Domaine Henri Felettig	45,00 €
Savigny-Les-Beaune « Les Gollardes » – 2017/2018 – Domaine Guy & Yvan Dufouleur	45,00 €

Saint-Romain – 2017 – Domaine Henri & Gilles Buisson	49,00 €
Pernand-Vergelesses – 2018 – Domaine François-Xavier Delorme	49,00 €
Bourgogne Chardonnay – 2016/2017 – Domaine Fontaine-Gagnard	50,00 €
Auxey-Duresses 1er Cru « Les Grands-Champs » – 2016 – Domaine Dubuet-Monthelie	50,00 €
Santenay 1er Cru « Beauregard » – 2016 – Domaine Roger Belland	50,00 €
Meursault « Les Vireuils » – 2015 – Domaine Sophie Bohrman	70,00 €
Saint-Aubin 1er Cru « Murgers des Dents de Chien » – 2017 – Domaine Sophie Bohrman	70,00 €
Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Champs Gains » – 2017 – Domaine Roger Belland	99,00 €
Meursault-Blagny 1er cru – 2015 – Thierry et Pascale Matrot	100,00 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru « La Boudriotte » – 2017 – Domaine Fontaine-Gagnard	100,00 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Les Caillerets » – 2016 – Domaine Fontaine-Gagnard	160,00 €
« Bâtard-Montrachet » Grand Cru – 2015 – Domaine Marc-Antonin Blain	300,00 €

LES COTES CHALONNAISE ET MACONNAISE

Mâcon-Lugny – 2018 – François-Xavier Delorme	22,00 €
Viré-Clessé Vieilles Vignes – 2017 – Pierre Meurgey-Croses	30,00 €
Saint-Véran – 2017 – Pierre Meurgey-Croses	32,00 €
Mercurey « Au Pottet » – 2017/2018 – Domaine Louis Jacquard	35,00 €
Rully « Les Cailloux » – 2017/2018 – Domaine Louis Jacquard	40,00 €
Montagny – 2016 – Domaine Faiveley	45,00 €

Vins Blancs de la Loire

Touraine Sauvignon « L'Arpent des Vaudons » – 2018 – Domaine Mérieau	20,00 €
Saint-Pourçain « Instant T » – 2018 – Les Terres d'Ocre	20,00 €
Coteaux du Layon Vieilles Vignes – 2017 – Domaine de la Poterie	25,00 €
Quincy « Les Follets » – 2018 – Domaine des Ballandors	25,00 €
Anjou « En Robe » – 2016 – Domaine Denis Goffin	28,00 €
Menetou-Salon – 2017 – Domaine Van Remoortere	28,00 €
Vouvray Sec – 2018 – Domaine Vincent Carême	29,00 €
Pouilly Fumé « Les Petites Aubues » – 2018 – Domaine Tabordet	29,00 €
Sancerre « Chavignol » – 2018 – Domaine Martin	30,00 €
Sancerre « Les Culs de Beaujeu » – 2017 – Domaine Martin	39,00 €
Montlouis Sec « Négrette » – 2015 – Le Rocher des Violettes	39,00 €
Chinon – 2016 – Les Mains Rouges	45,00 €
Saumur « L'Insolite » – 2017 – Domaine des Roches Neuves	49,00 €
Saumur « Château Yvonne » – 2016 – Château Yvonne	52,00 €
Jasnières « Les Rosiers » – 2015 – Domaine de Bellivière	55,00 €
Vin de France « Les Argiles » – 2015 – Domaine François Chidaine	55,00 €
Savennières « Clos du Papillon » / « La Jalousie » – 2015 – Domaine du Closel	60,00 €

Vins Rouges de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil « Les Perruches » – 2016 – Domaine de la Cotelleraie	27,00 €
Bourgueil « La Diletante » – 2017 – Domaine Breton	30,00 €
Chinon « Beaumont » – 2017 – Domaine Breton	30,00 €
Anjou « Vitelotte » – 2014 – Domaine Denis Goffin	30,00 €
Menetou Salon – 2017 – Domaine Van Remoortere	32,00 €
Chinon – 2017 – Philippe Alliet	35,00 €
Saint-Pourçain « Les Ardelles » – 2014 – Les Terres d'Ocre	37,00 €
Chinon « Les Picasses » – 2015 – Les Mains Rouges	44,00 €
Saumur Champigny « Les Poyeux » – 2015 – Domaine Dominique Joseph	45,00 €
Saumur Champigny – 2015 – Château Yvonne	45,00 €
Saumur Champigny « La Marginale » – 2016 – Domaine des Roches Neuves	69,00 €

Vins du Beaujolais

Beaujolais « Cuvée à l'Ancienne » – 2016 – Domaine Joubert	20,00 €
Raisins Gaulois – 2017 – Domaine Lapierre	25,00 €
Côte de Brouilly « Pierre Bleue » – 2014 – Domaine Blain Soeur & Frère	35,00 €
Côte de Brouilly « Les Jumeaux » – 2014 – Domaine Blain Soeur & Frère	35,00 €
Morgon – 2017 – Domaine Marcel Lapierre	46,00 €

VINS DU JURA

La Viouvre – 70% Chardonnay ; 30% Savagnin – 2016 – Domaine des Carlines	38,00 €
Trémoulette – 100% Chardonnay – 2016 – Domaine des Carlines	45,00 €
En Beaumont – 100% Savagnin – 2016 – Domaine des Carlines	50,00 €

VINS DE LA COTE DU RHONE

VINS BLANCS :

Côtes du Rhône – 2017 – Château Saint-Roch	20,00 €
--	---------

VINS ROUGES :

Gigondas « La Gille » – 2016 – Famille Perrin	32,00 €
Côtes du Rhône « Coudoulet de Beaucastel » – 2016 – Château de Beaucastel	40,00 €
Côte-rôtie « Colline de Couzou » – 2014 – Domaine Bonnefond	70,00 €
Côte-Rôtie « Les Rochains » – 2014 – Domaine Bonnefond	80,00 €
Châteauneuf-du-Pape – 2011 – Château de la Gardine	80,00 €

VINS DU LANGUEDOC

Vignoble des Corbières « Tonton Marcos » – 2018 – Vin Nature – Domaine de Jardin Super	30,00 €
Vignoble des Corbières « Papaka » – 2018 – Vin Nature – Domaine de Jardin Super	44,00 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence « By Ott » – 2018 – Domaine Ott	30,00 €
Côtes de Provence Cuvée de l'Excellence Cru Classé – Château Saint-Maur	38,00 €
Côtes de Provence Magnum Cuvée de l'Excellence Cru Classé – Château Saint-Maur	70,00 €

LES SPIRITUEUX

Monsieur Moutarde vous propose une sélection étendue et variée de spiritueux et d'alcools variés, cette carte est élaborée de manière à faciliter votre choix.

En cas de doute n'hésitez pas à solliciter l'aide d'un des membres de l'équipe pour vous aider dans votre choix.

Bonne dégustation !

RHUMS

RHUMS AGRICOLES / PUR JUS DE CANNE :

Les rhums agricoles ou réalisés à partir de pur jus de canne à sucre proviennent majoritairement, mais pas uniquement, des Antilles Françaises ainsi que des anciennes colonies Françaises. Ils représentent un style particulier de rhum et sont reconnus à travers le monde comme des spiritueux nobles.

BLANCS : (SUPPLEMENT TTPUNCH : 1,50€)

A1710 – La Perle Millésime 2017 – 54,5° – <i>Martinique</i>	6,00 €
Longueteau – 55° – <i>Guadeloupe</i>	6,00 €
Clément – Canne Bleue Millésime 2018 – 50° – <i>Martinique</i>	6,00 €
Clairin – Casimir – Récolte 2016 – 48,3° – <i>Haïti</i>	8,00 €
Longueteau – Genesis – Brut de distillation 73,51° – <i>Guadeloupe</i>	9,00 €
A1710 – La Perle Brute Millésime 2017 – Rhum Extraordinaire – Brut de distillation 66° – <i>Martinique</i>	9,00 €

VIEUX :

Clément – Silver – Rhum Vieux Agricole – 40° – <i>Martinique</i>	7,00 €
Trois Rivières – Double Wood – 43° – <i>Martinique</i>	7,00 €
JM – Calvados Cask Finish – Hors d'Âge – Affinage Fût Calvados – 41,4° – <i>Martinique</i>	12,00 €
Clément – Très Vieux Rhum – Single Cask Vanille Intense – 13 ans – 41,5° – <i>Martinique</i>	12,00 €
Clément – Très Vieux Rhum – Single Cask 100% Canne Bleue – 17 ans – 41,5° – <i>Martinique</i>	13,00 €
JM – MultiMillésime 2002-2007-2009 – Très Vieux Rhum – 42,3° – <i>Martinique</i>	14,00 €
A1710 – Tricentenaire – Hors d'Âge – 46,4° – <i>Martinique</i>	28,00 €
Bielle – Rhum Premium Ambré – 45° – <i>Marie-Galante</i>	8,00 €
Karukera – Rhum Vieux Réserve Spéciale – 42° – <i>Guadeloupe</i>	10,00 €
Longueteau – VSOP – Très Vieux Rhum – 42° – <i>Guadeloupe</i>	11,00 €
Arcane – Extraroma – Solera 12 ans – 40° – <i>Île Maurice</i>	7,00 €
Rum & Cane – French Overseas – Extra-Old – 43° – Assemblage <i>Martinique & Île de la Réunion</i>	7,00 €
Savanna par Indian Ocean Stills – 2012 – 6 ans en fûts de chêne Français – Brut de Fût 61° – <i>Île de la Réunion</i>	14,00 €

RHUMS COMPAGNIE DES INDES :

Embouteilleur indépendant Français (Bourguignon même), Florent Beuchet offre à travers Compagnie des Indes une sélection de rhums de grande qualité, de provenances variées et sans ajouts surfaits de sucre ou d'arômes. Assemblages ou single casks, ils sont une belle représentation de ce que le rhum a de mieux à offrir.

Compagnie des Indes – Caraïbes – 40° – <i>Assemblage Guyane Britannique, Trinidad & Tobago et Barbade</i>	6,00 €
Compagnie des Indes – Latino 5 ans – 40° – <i>Assemblage Guatemala (60%), Guyane Britannique, Trinidad & Tobago et Barbade</i>	8,00 €
Compagnie des Indes – Jamaïca 5 ans – 43° – <i>Jamaïque</i>	8,00 €
Compagnie des Indes – West Indies 8 ans – 40° – <i>Assemblage République Dominicaine, Guyane Britannique, Panama et Barbade</i>	9,00 €
Compagnie des Indes – Jamaïca Navy Strength 5 ans – 57° – <i>Jamaïque</i>	10,00 €
Compagnie des Indes – Boulet de Canon N°7 – Édition Limitée – 46° – <i>Panama</i>	10,00 €
Compagnie des Indes – Veneragua Multi-distillerie 13 ans – Petite production – 45° – <i>Venezuela et Nicaragua</i>	11,00 €
Compagnie des Indes – Brazil 8 ans – Epris - Fût Unique - Brut de Fût 53,2° – <i>Brésil</i>	12,00 €
Compagnie des Indes – Venezuela 14 ans – C.A.D.C – 43 – <i>Venezuela</i>	12,00 €
Compagnie des Indes – Hampden 9 ans – Fût Unique – 44° – <i>Jamaïque</i>	12,00 €
Compagnie des Indes – Fiji South Pacific 13 ans – Fût Unique – 44° – <i>Îles Fidji</i>	12,00 €
Compagnie des Indes – Guyana 14 ans – Diamond – Fût Unique – 43° – <i>Guyane Britannique</i>	12,00 €
Compagnie des Indes – Trinidad 16 ans – Trinidad Distillers Limited – Fût Unique – Brut de Fût 63,5° – <i>Trinité et Tobago</i>	18,00 €
Compagnie des Indes – Caroni 20 ans – Fût Unique – Brut de Fût 59,8° – <i>Trinité et Tobago</i>	30,00 €
Compagnie des Indes – Kaiman – 46° – Assemblage d'exception Guadeloupe 1973 ; Guyana & Jamaïque 1993	50,00 €

RHUMS KILL DEVIL :

Marque de rhum de l'embouteilleur indépendant Écossais Hunter Laing, la gamme Kill Devil offre une belle sélection variée de rhums provenant de distilleries prestigieuses.

Kill Devil – Belize – Travellers Distillery Column Still– 9 ans – Fût Unique – 46° – <i>Belize</i>	9,00 €
Kill Devil – Panama - Column Still – 11 ans – Fût Unique – Brut de Fût 61,5° – <i>Panama</i>	16,00 €
Kill Devil – Guyana – Uitvlugt Distillery Pot Still – 16 ans – Fût Unique – 46° – <i>Guyane Britannique</i>	16,00 €
Kill Devil – Cuba - Sancti Spiritus Distillery Column Still – 18 ans – Fût Unique – 46° – <i>Cuba</i>	16,00 €
Kill Devil – Trinidad - Caroni Distillery – 20 ans – Fût Unique – 46° – Fût Unique – <i>Trinité et Tobago</i>	34,00 €

RHUMS TRADITIONNELS :

Les rhums dits traditionnels sont aussi appelés rhums industriels, non pas parce qu'ils subissent une production à l'échelle industrielle mais parce que la matière première utilisée pour les réaliser est la mélasse, un sous-produit de l'industrie sucrière. La mélasse (la partie de jus de canne qui ne cristallise pas), bien qu'un sous-produit pour l'industrie sucrière, est une excellente matière première pour fabriquer de grands et beaux rhum à travers le monde entier dans une variété de styles très large.

Gold of Mauritius – Dark Rum – Solera 5 ans – 40° – <i>Île Maurice</i>	7,00 €
Penny Blue – VSOP – 4 ans – 40° – <i>Île Maurice</i>	7,00 €
Grander Rum – 8 ans – 45° – <i>Panama</i>	7,00 €
Mount Gay – Black Barrel – 43° – <i>Barbade</i>	7,00 €
Rum & Cane – Spanish Caribbean – Extra-Old – 43° – Assemblage Cuba & République Dominicaine	8,00 €
Fair – Extra Old – 40° – <i>Belize</i>	8,00 €
Appleton Estate – Rare Blend – Hors d'Âge – 12 ans – 43° – <i>Jamaïque</i>	9,00 €
Hampden Estate – Pure Single Jamaican Rum – 8 ans – 46° – <i>Jamaïque</i>	9,00 €
Santa Teresa – 1796 – Hors d'Âge – 40° – <i>Venezuela</i>	10,00 €
Grander Rum – 12 ans – 45° – <i>Panama</i>	10,00 €
Mount Gay – XO Reserve Cask Rum – 43° – <i>Barbade</i>	10,00 €
Plantation – Peru Grand Terroir – Millésime 2004 – 43,5° – <i>Pérou</i>	10,00 €
Admiral Rodney – Extra Old Saint-Lucia Rum – 40° – <i>Sainte-Lucie</i>	10,00 €
Grander Rum – Single Barrel 8 ans – Fût Unique – Brut de Fût 54,5° – <i>Panama</i>	11,00 €
TW – Rhum Rare – Guyana & Jamaïca – Brut de Fût 63,5° – <i>Assemblage Guyanne Britannique & Jamaïque</i>	12,00 €
Mount Gay – Pot Still Rum 2009 – 10 ans – 48° – <i>Barbade</i>	15,00 €
Mount Gay – Master Blender Collection – The Peat Smoke Expression – 57° – <i>Barbade</i>	28,00 €

RHUMS ÉPICES / INFUSES :

Beach House Spiced – Profil : Agrumes, miel, épices douces – 40° – <i>Île Maurice</i>	6,00 €
Mauritius Rom Club Sherry Spiced – Profil : Cerise au marasquin, épices douces – 40° – <i>Île Maurice</i>	6,00 €
Meermaid Infused Rum – Profil : Agrumes, épices douces, fruits exotiques – 40° – <i>Assemblage Trinidad & Tobago et Jamaïque</i>	6,00 €
Plantation – Pineapple – Rhum ambré infusé à l'ananas Victoria – 40° – <i>Assemblage Caraïbes</i>	8,00 €



WHISKIES

SCOTCH WHISKIES :

REGION DES LOWLANDS :

Partie sud de l'Écosse, le nom de cette région provient de sa situation géographique, c'est une région vallonnée et propice à la culture de céréales comme l'orge ou le blé. On peut délimiter grossièrement cette région avec la frontière avec l'Angleterre et une diagonale entre l'estuaire du fleuve Ta à l'est et du fleuve Clyde à l'ouest. Jadis plus d'une vingtaine de distilleries y étaient encore en activité, aujourd'hui elles ne se comptent malheureusement plus que sur les doigts de la main.

Koudeta – Blended – 45°	6,00 €
Auchentoshan – Single Malt – 12 ans – Vieillessement en fûts de bourbon et xérès oloroso – 40°	8,00 €
Borders – While We Wait 2 nd Release – Single Grain – Affinage Xérès Oloroso – 51,7°	9,00 €
Girvan – The Octave – 2009 – Single Grain – Fût Unique – 52,8°	10,00 €
The Sovereign – Port Dundas – Single Grain – 27 ans – Fût unique – Brut de Fût 56,1°	19,00 €

REGION DU SPEYSIDE :

C'est au nord-est de l'Écosse, au sein de la vallée qui abrite la rivière Spey, ainsi que ses affluents (la Fiddich et la Livet par exemple), que se situe cette région. L'abondance d'eau et le climat tempéré en font une région fertile propice à la culture de l'orge. Cette région est un des berceaux du whisky, elle est occupée par environ deux tiers des distilleries Écossaises, on y en décompte une cinquantaine aujourd'hui.

Monkey Shoulder – Blended Malt – 40°	6,00 €
Black Bull – 8 ans – Blended – 50°	8,00 €
Benriach – Curiositas Peated Malt – 10 ans – Single Malt – 46°	8,00 €
Auchroisk – Distiller's Art – Single Malt – Fût Unique – 48°	8,00 €
Tullibardine – 228 Burgundy Finish – Single Malt – Affinage Pinot Noir Chassagne Montrachet – Fût Unique – 43°	8,00 €
Inchgower – Distiller's Art – "Xmas Cake" – Single Malt – Fût Unique – 48°	8,00 €
Glen Spey – Douglas of Drumlanrig – Single Malt – 9 ans – Fût Unique – 46°	8,00 €
Benromach – 10 ans – Single Malt – 43°	9,00 €
Mortlach – Hepburn's Choice – Single Malt – 7 ans – Fût Unique – 46°	9,00 €
Craigellachie – Hepburn's Choice – Single Malt – 9 ans – Fût Unique – 46°	9,00 €
Tamdhù – Hepburn's Choice – Single Malt – 8 ans – Fût Unique – 46°	9,00 €
Auchroisk – Douglas of Drumlanrig – Single Malt – 12 ans – Fût Unique – 46°	9,00 €
Benromach – Organic – Single Malt – 43°	10,00 €
Dailuaine Petrus – Hepburn's Choice – Single Malt – 6 ans – Affinage Petrus – Fût Unique – 46°	10,00 €
The Balvenie – Double Wood – Single Malt – 17 ans – Vieillessement Bourbon & Affinage Sherry – 43°	16,00 €

REGION DES HIGHLANDS :

Au nord de l'Écosse, cette région offre une grande diversité de paysages sublimes et contrastés. C'est aux côtés des montagnes, landes, vallées, lacs et tourbières qu'une grande partie des whiskies Écossais y sont produits. Les whiskies qui en sont issus reflètent particulièrement bien par leur variété la multitude de paysages qui entourent les distilleries de cette grande région.

Glenjoyne – Hepburn's Choice – Single Malt – 7 ans – Fût Unique – 46°	7,00 €
Glenmorangie – Nectar d'Or – Single Malt – 12 ans – Affinage Sauternes– 46°	8,00 €
Fettercairn – Hepburn's Choice – Single Malt – 8 ans – Fût Unique – 45,8°	9,00 €
Glenglassaugh – Torfa – Richly peated – Single Malt – 50°	10,00 €
Invergordon – The Octave – 2011 – Single Grain – Fût Unique – 51,8°	11,00 €
Dalmore – 15 ans – Single Malt – 12 ans Fûts de Bourbon + 3 ans Fûts de Xérès – 40°	14,00 €
The First Editions – Royal Brackla – Single Malt – 1998 – 18 ans – Brut de Fût 54,7°	18,00 €
Glenmorangie – Signet – Single Malt – 46°	23,00 €
The First Editions – Authors' Series – Leo Tolstoy – Ben Nevis – Single Malt – 19 ans Fûts de Xérès – Brut de Fût 55,5°	40,00 €

ÎLE D'ISLAY (OUEST DE L'ÉCOSSE) :

Située au sud-ouest de l'Écosse, cette île est un lieu unique quand il s'agit de la production de whiskies. Les whiskies qui y sont produits sont à l'image de l'île qui est exposée aux vents et tempêtes, balayés par les embruns marins et dont une bonne partie de sa superficie est recouverte de tourbières. On y compte un grand nombre de distilleries, huit en activité actuellement, pour une si petite superficie et les whiskies que celles-ci produisent ont tous une typicité reconnaissable et reconnue, leur profil tourbé, maritime et sauvage.

The Big Smoke – Blended Malt – 46°	8,00 €
Laphroaig – 10 ans – Single Malt – 40°	8,00 €
Port Charlotte – Islay Barley 2011 – Heavily Peated – Single Malt – 50°	10,00 €
Bunnahabhain – The Octave – 2014 – Single Malt – Fût Unique – 53,6°	12,00 €
Caol Ila – 18 ans – Single Malt – 43°	15,00 €
Laphroaig – 11 ans – Single Malt – Fût Unique – 50°	23,00 €

AUTRES ÎLES :

L'Écosse est entourée par un grand nombre d'îles, et leurs occupants, en bons Écossais, ne se privent pas de produire du whisky, chacun reflétant le savoir faire et le terroir de chaque île.

Talisker – 10 ans – Single Malt – 45,8° – Île de Skye	7,00 €
Jura – 12 ans – Single Malt – 10 ans Fûts de Bourbon + 2 ans Fûts de Xérès Oloroso – 40° – Île de Jura	8,00 €
Raasay – While We Wait 3 rd Release – Single Malt – Affinage Rouge de Toscane – 46° – Île de Raasay	9,00 €
Highland Park – Valkyrie – Single Malt – Vieillessement Chêne Américain et Xérès – 45,9° – Îles des Orcades	12,00 €
Talisker – 25 ans – Single Malt – 45,8° – Île de Skye	30,00 €

WHISKIES IRLANDAIS :

Jameson – Caskmates IPA Edition – 40°	7,00 €
The Quiet Man – Traditionnal Irish Whiskey – Blended – 40°	8,00 €
Jameson – Maker’s Series – Single Malt – Blender’s Dog – 43°	9,00 €
Jameson – Maker’s Series – Single Malt – Cooper’s Croze – 43°	9,00 €
The Quiet Man – Traditionnal Irish Whiskey – Single Malt – 12 ans – 40°	10,00 €

WHISKIES AMÉRICAINS :

Les céréales utilisées pour les whiskies aux États-Unis ne sont pas principalement l’orge comme en Écosse. Les Bourbons Whiskies sont réalisés à partir de 51% de maïs minimum alors que pour les Rye Whiskies c’est le seigle qui est utilisé. De différentes céréales impliquent des profils aromatiques typés et très différents de ce que peut offrir un whisky réalisé principalement à base d’orge.

Godfather – Kentucky Straight Bourbon Whiskey – 5 ans – 45°	7,00 €
Woodford Reserve – Kentucky Straight Bourbon Whiskey – Distiller’s Select – 43,2°	7,00 €
Woodford Reserve – Kentucky Straight Rye Whiskey – Distiller’s Select – 45,2°	7,00 €
1776 – Straight Rye Whiskey – 50°	8,00 €
Woodford Reserve – Kentucky Straight Bourbon Whiskey – Double Oaked – 43,2°	9,00 €
Willet – Kentucky Straight Bourbon Whiskey – Small Batch – 47°	9,00 €
Sonoma – Cherrywood Rye – 47,8°	10,00 €
High West Whiskey – Campfire – Blend of Peated Malt Whisky, Straight Rye and Straight Bourbon Whiskeys – 46°	14,00 €
Booker’s – Toogie’s Invitation – Kentucky Straight Bourbon Whiskey – Small Batch – Brut de Fût 64,50°	15,00 €

WHISKIES FRANÇAIS/ÉLEVÉS EN FRANCE :

BM Signature – Pur malt – Vieilli en fût ayant contenu du macvin – 40° – <i>Produit Jurassien</i>	7,00 €
Bercloux – Single Malt – 46° – <i>Produit de Charente-Maritime</i>	8,00 €
BM Signature – Pur malt – 9 ans – Vieilli en fût ayant contenu du vin jaune – 42° – <i>Produit Jurassien</i>	9,00 €
Michel Couvreur – Intravagan'za Clearach – Single Malt – 50° – <i>Distillé en Écosse, élevé en Bourgogne</i>	9,00 €
Mac Malden – White Bresse – Single Malt – Affinage Chardonnay – 43° – <i>Produit en Écosse, embouteillé en France</i>	9,00 €
Meyer's – Pur Malt – 40° – <i>Produit Alsacien</i>	9,00 €
Vilanova – Gost – Pur Malt – Single Cask – Chêne Américain et ex-Vin Blanc – 43° – <i>Produit dans le Tarn</i>	9,00 €
Naguelnann – Grand Pa – Single Malt – 44° – <i>Produit Breton</i>	10,00 €
Naguelnann – Mesk – Blend Whisky de Malt et de Blé Noir – 44° – <i>Produit Breton</i>	10,00 €
Hepp – Tharcis – Single Malt – 40° – <i>Produit Alsacien – Finition fût de vieille prune</i>	11,00 €
Benjamin Kuentz – (D'un) Verre Printanier – Single Malt – 46° – <i>Embouteilleur de whiskies Français</i>	11,00 €
Michel Couvreur – Candid Malt Whisky – Single Malt – 49° – <i>Distillé en Écosse, élevé en Bourgogne</i>	13,00 €

WHISKIES JAPONAIS :

Vus au départ comme une aberration pour certains, une simple curiosité pour d'autres, les whiskies Japonais ont rapidement gagné en notoriété pour aujourd'hui être pleinement reconnus comme des produits remarquables.

Nikka – Coffey Grain – Single Malt – 45°	9,00 €
The Yamazaki – Distiller's Reserve – Single Malt – 43°	9,00 €
Kura – Finished in Japanese Rum Barrels – Pure Malt – 40°	11,00 €
Hibiki – Japanese Harmony – Blended Malt – 43°	12,00 €
Kavalan – Sherry Oak Matured – Single Malt – 46° – <i>Origine Taïwan</i>	13,00 €
The Yamazaki – 12 ans – Single Malt – 43°	14,00 €



Eaux de vies & Cognacs

AOC COGNAC :

Jean-Luc Pasquet – L'organic – 4 ans – Grande Champagne – 40°	7,00 €
Hardy – V.S.O.P – Fine Champagne – 40°	7,00 €
Meukov – Arima – VSOP – Grande Champagne – 40°	7,00 €
Fanny Fougerat – Cognac d'Auteur – V.S.O.P Petite Cigüe – 5 ans – 40°	8,00 €
Rémy Martin – 1738 Accord Royal – Assemblage Grande, Petite et Fine Champagne – 40°	9,00 €
Fanny Fougerat – Cognac d'Auteur – X.O Iris Poivré – 12 ans – 40°	10,00 €
Jean-Luc Pasquet – L'organic – 10 ans – Grande Champagne – 40°	10,00 €
Hardy – X.O Rare – Fine Champagne – 40°	13,00 €

AOC ARMAGNAC :

Château de Laubade – Blanche d'Armanac – 42°	5,00 €
Castarède – VSOP – Bas Armagnac – 40°	7,00 €
Castarède – Hors d'Âge – Bas Armagnac – 20 ans d'âge minimum – 40°	9,00 €
Castarède – Folle Blanche Brut de Fut – Bas Armagnac – 6 ans d'âge – Brut de Fût 59°	11,00 €
Castarède – Millésime 1987 – Bas Armagnac – 31 ans – 40°	15,00 €

AOC FINES & MARCS :

Reyon – Très Vieux Marc de Bourgogne – Pinot Noir – 45°	9,00 €
Reyon – Marc de Bourgogne Hors d'Âge – Chardonnay – 43°	11,00 €
Reyon – Très Vieille Fine de Bourgogne – Pinot Noir – 42°	8,00 €
Reyon – Fine de Bourgogne Hors d'Âge – Pinot Noir – 43°	12,00 €

BRANDIES :

Monteru – Cépage Merlot – 2014 – 41,3°	7,00 €
Monteru – Cépage Chardonnay – 2014 – 41,3°	7,00 €
Monteru – Cépage Sauvignon Blanc – 2014 – 41,3°	7,00 €
Monteru – Cépage Cabernet Sauvignon – 2014 – 41,3°	7,00 €

GINS

SUPPLEMENT TONIC : 2€

BM Signature – La Rouget de Lisle – 40° – <i>Produit dans la Jura</i>	8,00 €
Gabriel Boudier – Rare London Dry Gin – 37,5° – <i>Produit à Dijon</i>	8,00 €
Rétha – Oceanic Gin – 40° – <i>Produit en Charente</i>	8,00 €
Citadelle – Dry Gin – 44° – <i>Gin Français</i>	8,00 €
Generous Gin – 44° – <i>Gin Français</i>	8,00 €
M – The Gin by Mac Malden – 42° – <i>Produit en Bourgogne</i>	8,00 €
Blossom London Dry Gin – Vieilli en fûts de Cognac – 40° – <i>Gin Français</i>	8,00 €
Gabriel Boudier – Saffron Gin – 40° – <i>Produit à Dijon</i>	8,00 €
Otso – Less is More – Hoppy Dry Gin – 40° – <i>Gin Français</i>	8,00 €
Le Gin de Christian Drouin – 42° – <i>Produit en Normandie</i>	9,00 €
Bercloux Gin Bio – 45° – <i>Gin Cognaçais</i>	9,00 €
Awen Nature – Gin Mist – 37,5° – <i>Produit en Bretagne</i>	9,00 €
Pink Pepper Gin – Audemus Spirits – 44° – <i>Gin Français</i>	10,00 €
Sab's Gin – 15 Botanicals Pinot Noir & Chardonnay eaux-de-vie – 46° – <i>Produit à Beaune</i>	10,00 €
<hr/>	
Tanqueray – London Dry Gin – 43,1° – <i>Gin Britannique</i>	8,00 €
Langley's – Old Tom Gin – 40° – <i>Gin Britannique</i>	8,00 €
Langley's – N°8 – Distilled London Gin – 41,7° – <i>Gin Britannique</i>	8,00 €
Cremerne – Colonel Fox's London Distilled Dry Gin – 40° – <i>Gin Britannique</i>	8,00 €
Tanqueray – N° Ten – Small Batch Distilled Gin – 47,3° – <i>Gin Britannique</i>	9,00 €
Hendrick's Gin – 41,4° – <i>Gin Écossais</i>	9,00 €
The Botanist – Islay Dry Gin – 46° – <i>Produit sur l'Île d'Islay en Écosse</i>	9,00 €
Oxley – Cold Distilled London Dry Gin – 47° – <i>Gin Britannique</i>	9,00 €
Tanqueray – Lovage – London Dry Gin – 47,3° – <i>Gin Britannique</i>	10,00 €
Silent Pool – Intricately Realised Gin – 43° – <i>Gin Britannique</i>	10,00 €
<hr/>	
Roku Gin – Japanese Craft Gin – 43° – <i>Gin Japonais</i>	8,00 €
Polugar – N°10 Juniper – Old Russian Gin – 38,5° – <i>Gin Russe</i>	8,00 €
Four Pillars – Rare Dry Gin – 41,8° – <i>Gin Australien</i>	8,00 €
VL92 Gin – 41,7° – <i>Gin Hollandais</i>	8,00 €
Nikka – Coffey Gin – 47° – <i>Gin Japonais</i>	10,00 €
Four Pillars – Navy Strength Gin – 58,8° – <i>Gin Australien</i>	10,00 €
St George Terroir Gin – 45° – <i>Gin Californien</i>	10,00 €
Koval – Dry Gin – 47° – <i>Gin de l'état de l'Illinois</i>	10,00 €
Ferdinand's – Saar Dry Gin – 44° – <i>Gin Allemand</i>	10,00 €
Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin – 47° – <i>Gin Allemand</i>	10,00 €
Monkey 47 – Schwarzwald Sloe Gin – 29° – <i>Liqueur à base de gin et de prunelle – Produit Allemand</i>	10,00 €

SPIRITUEUX D'AGAVE

Patròn – Silver – Tequila 100% Agave – 40°	8,00 €
Calle 23 – Tequila 100% Agave – Blanco – 40°	6,00 €
Calle 23 – Tequila 100% Agave – Reposado – 40°	8,00 €
Calle 23 – Tequila 100% Agave – Añejo – 40°	10,00 €
123 – Uno – Tequila 100% Agave Bio – Blanco – 40°	7,00 €
123 – Dos – Tequila 100% Agave Bio – Reposado – 40°	9,00 €
123 – Tres – Tequila 100% Agave Bio – Añejo – 40°	11,00 €
<hr/>	
Del Maguey – Vida – Mezcal Artisanal 100% Agave Espadin– 42°	8,00 €

VODKAS de dégustation

Viche Pitia – Classic – 40° – <i>Macération de pain de seigle toasté dans de l'alcool de seigle, filtrée puis distillée en pot still.</i>	7,00 €
Viche Pitia – Lemon & Milk – 43° – <i>Macération de citrons et de lait dans de l'alcool de seigle, filtrée puis distillée en pot still.</i>	7,00 €
Réthà – La Blanche – 40° – <i>Distillat de pommes de terres provenant de l'île de Ré</i>	7,00 €
Polugar N°1 – Seigle et Blé – 38,5° – <i>Triple distillation d'un moût de seigle et de blé.</i>	8,00 €
Polugar N°3 – Caraway – 38,5° – <i>Distillat de seigle, ajout de carvi et de coriandre avant la troisième distillation.</i>	8,00 €
Polugar – N°4 – Miel & Épices – 38,5° – <i>Distillat de seigle, ajout de miel et d'épices avant la troisième distillation.</i>	8,00 €
Grey Goose – Alain Ducasse – 40° – <i>Distillat de trois blés tendres, chacun torréfié à une intensité différente.</i>	12,00 €

Eaux de Vie

Chateau de Laubade – Vieille Eau de Vie de Prune – 42°	7,00 €
G.Miclo – Eau de Vie de Mirabelle – 43°	7,00 €
Joseph Cartron – Eau de Vie de Poire Williams des Monts de la Côte d'Or – 49°	9,00 €
Marcel Michel – Eau de vie de Gentiane – 45°	12,00 €
Reyon – Eau de Vie de Framboise – 43°	12,00 €

CALVADOS :

Lelouvier – Fine de Calvados – 2 ans minimum – 40°	6,00 €
Lelouvier – Calvados Hors d'Âge – 12 ans minimum – 42°	9,00 €
Roger Groult – Calvados Pays d'Auge Doyen d'Age – 20 ans minimum – 41°	17,00 €

Liqueurs, apéritifs & apéritifs à base de vins

AMERS ET QUINQUINAS :

Gentiane – Salers – 20°	5,00 €
Marcel Michel – Gentiana – Liqueur de Gentiane à base de vin – 16°	5,00 €
Fernet Branca – Amer Italien à base de plantes et d'épices – 39°	5,00 €
Branca Menta – Amer Italien à la menthe – 28°	5,00 €
Cynar – Amer Italien à base d'extraits de plantes dont d'artichaut – 16,5°	5,00 €
Campari – Amer Italien – 25°	5,00 €

LIQUEURS :

Liqueur de Menthe Verte Briottet – (équivalent régional du Get27) – 21°	5,00 €
Liqueur de Menthe Blanche Briottet – (équivalent régional du Get31) – 24°	5,00 €
Bailey's Irish Cream – 17°	5,00 €
Cointreau – Liqueur à base d'écorce d'oranges douces et amères – 40°	5,00 €
J.M – Shrub – Liqueur d'agrumes et d'épices à base de rhum Martiniquais – 35° – <i>Martinique</i>	5,00 €
Grand Marnier – Liqueur par assemblage d'un distillat d'oranges amères et de cognac – 40°	5,00 €
La Bonne Poire – Liqueur de Poire – 30° – <i>Produit Bourguignon</i>	6,00 €
La Capricieuse – Chataigne Corse – Liqueur à base de lait de chèvre – 17° – <i>Produit Français</i>	6,00 €
La Capricieuse – Pomme – Liqueur à base de lait de vache – 17° – <i>Produit Français</i>	6,00 €
Limoncello di Sorrento IGP – Strega – 30° – <i>Produit Italien</i>	6,00 €
Védrenne – Marcassin – Liqueur par assemblage de Marc et de Crème de cassis – 18° – <i>Produit Bourguignon</i>	6,00 €
D.O.M Bénédicte – Liqueur de plantes – 40° – <i>Normandie</i>	6,00 €
Amaretto Adriatico – Roasted Almonds – 28° – <i>Produit Italien</i>	6,00 €
Amaretto Adriatico – Crushed Almonds – 16° – <i>Produit Italien</i>	6,00 €
Raspail – Liqueur de dessert – Distillerie Mazy – 35° – <i>Produit Bourguignon</i>	6,00 €
Verveine – Liqueur Digestive – Distillerie Mazy – 35° – <i>Produit Bourguignon</i>	6,00 €
Liqueur de Sapin – Deniset-Klainguer – 40°	6,00 €
Chartreuse Jaune – Liqueur de plantes – 43° – <i>Rhône-Alpes</i>	6,00 €
Chartreuse Verte – Liqueur de plantes – 55° – <i>Rhône-Alpes</i>	6,00 €
Liqueur de Noix des Pères Chartreux – 23° – <i>Rhône-Alpes</i>	7,00 €
Chartreuse Jaune – Cuvée des MOF Sommeliers – 45° – <i>Rhône-Alpes</i>	9,00 €
Chartreuse Verte – Tarragona – 1970 – 55°	47,00 €

2cl :

VERMOUTHS :

Dolin Rouge – Vermouth de Chambéry – 16°	5,00 €
Dolin Blanc – Vermouth de Chambéry – 16°	5,00 €
Dolin Dry – Vermouth de Chambéry – 16°	5,00 €
Guérin Blanc – Vermouth Cognaçais – 17°	5,00 €
Guérin Rouge – Vermouth Cognaçais – 17°	5,00 €
Noilly Prat – Original Dry – Vermouth de Marseillan – 18°	5,00 €

PORTOS :

Menéres – Porto Blanc – 19,5°	5,00 €
Menéres – Porto Tawny Rouge – 10 ans d'âge – 20°	5,00 €

ANISÉS :

Émile Pernot – Vieux Pontarlier Sec – 45°	5,00 €
Pastis des Terres Rouges – 45°	5,00 €
Absinthe Blanche "Un Émile" – Émile Pernot – 45°	8,00 €
Absinthe Verte – Vieux Pontarlier – 65°	10,00 €

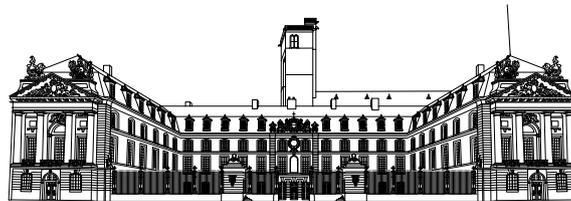
Suis-nous sur Instagram!

*Je te tutoie mais c'est parce que je t'aime, toi, charmant client, venu à moi,
moi ton rédacteur de coeur pour la troisième fois,
au nom de Monsieur Moutarde notre seigneur,
je te salue, et te souhaite, tout le meilleur.*

*Tu peux flasher le code ci dessous et arriver directement sur notre compte,
ou tu peux taper ça dans ton navigateur : www.instagram.com/monsieurmoutardedijon/*

Un big up, de la chaleur, du beau et de la fête.

Paix et félicité mon amour.



Designed and writted with love by Further.design © Juin 2020. Version 0.4.3 Special edition Ducs of Burgundy

www.monsieurmoutarde.com