

Carte Cocktails Hiver 2021-2022



Monsieur Moutarde Voyage en France



Bienvenue,

Cet hiver, je suis un Coq Français

les plumes en l'air

Je voyage à travers le mystère des âges,

*ces breuvages, géographiques,
dans les villes, les villages*

connus

de notre amour

résolu

attiques mystérieux, derniers étages

nous partons ensemble dans la campagne

heureux

*Voyageurs en France,
Marianne, nous accompagne*

avec aisance, sous les arcanes

dans notre pays

Chéri





CRÉATIONS
COCKTAILS

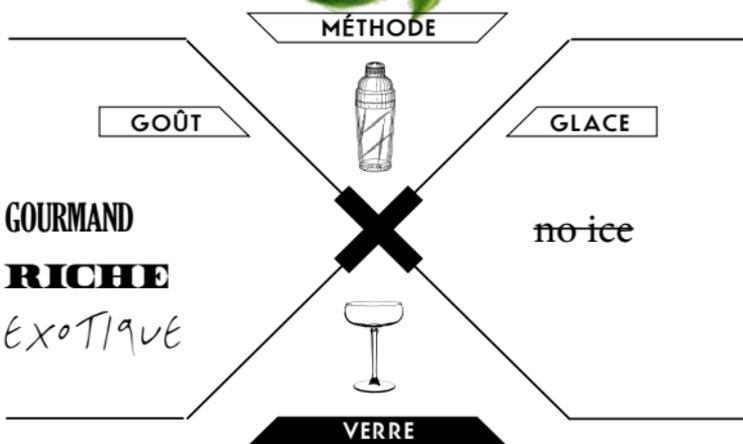
Pour que nos vies soient belles

10 €

CREATION

Seigneur Cognac

- *Cognac VSOP - Hardy*
- *Cordial Fruit de la Passion & Cumin Torréfié*
- *Vin de Xérès Fino - La Ina*
- *Liqueur de Miel - Joseph Cartron*



*Emblème par excellence, ta symbolique solaire,
petit ani-mâle de France, ton comportement buste en
avant, nous rendra toujours fiers*

11 €

CREATION

Princesse d'Aiguenoire

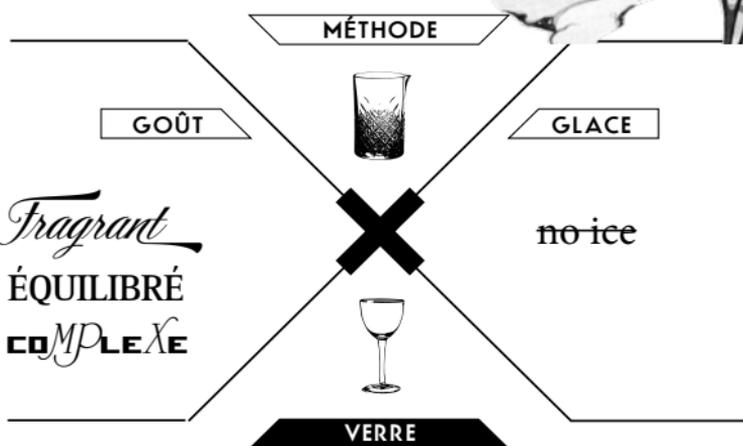
Gin Bourguignon - Sab's

Chartreuse Jaune

Liqueur de Thé Rooibos - Joseph Cartron

Verjus de Bourgogne - Edmond Fallot

Sirop de Sucre de Canne



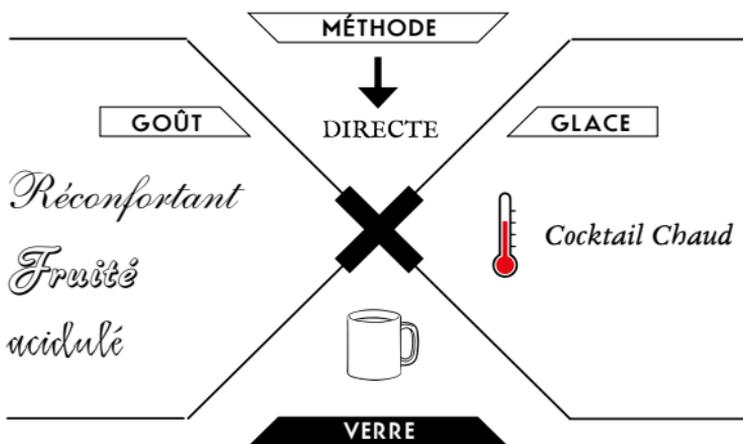
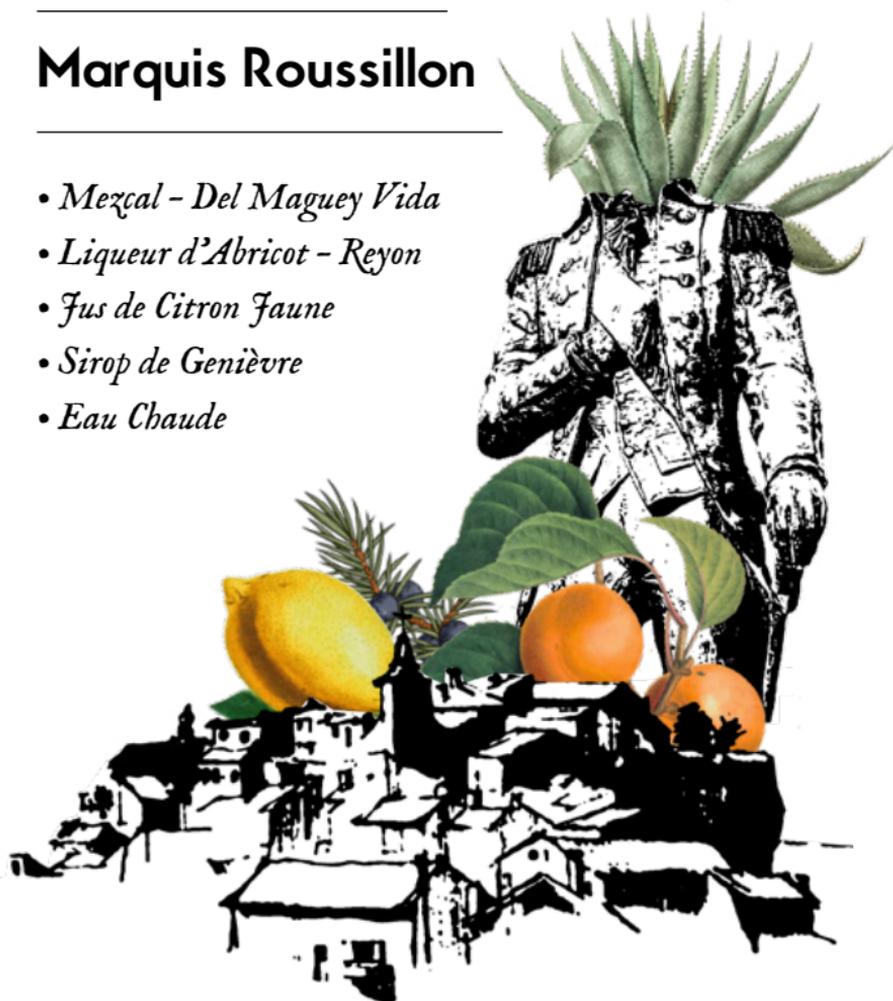
*Dans le calme de la nature endormie
la tradition d'un élixir de longue vie*

10 €

CREATION

Marquis Roussillon

- Mezcal - Del Maguey Vida
- Liqueur d'Abricot - Reyon
- Jus de Citron Jaune
- Sirop de Genièvre
- Eau Chaude



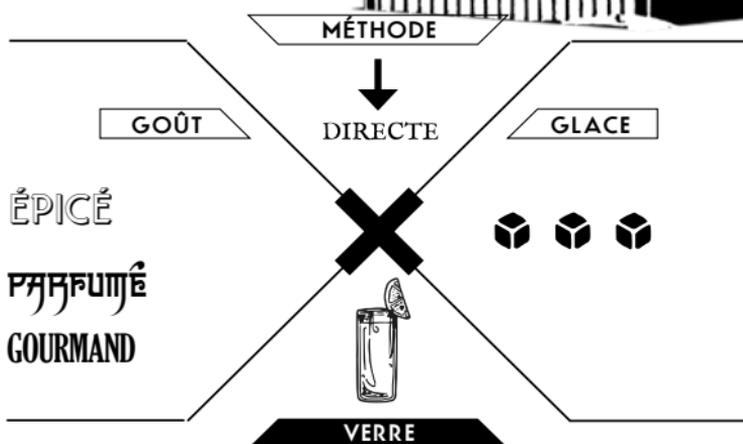
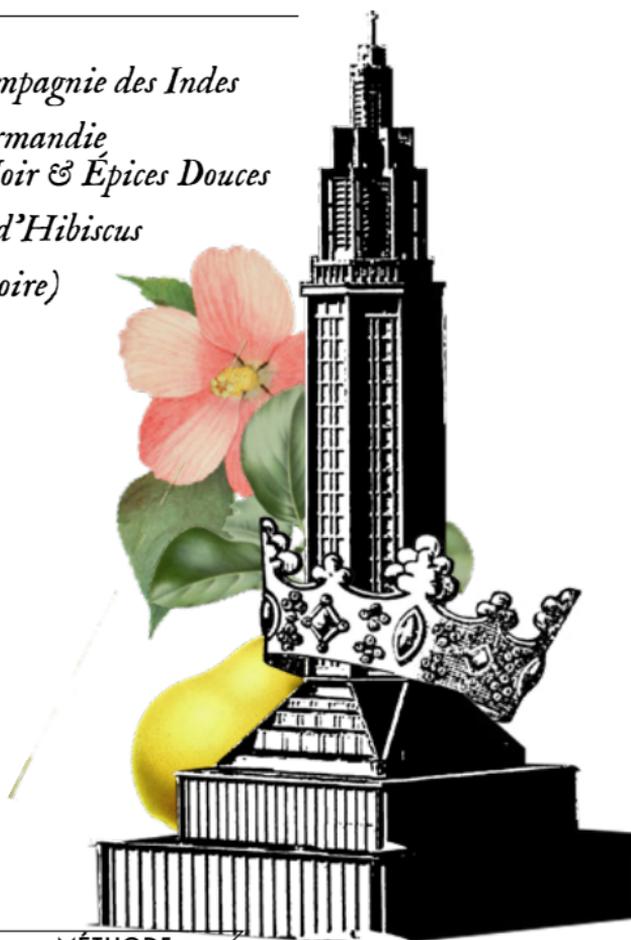
*Roussillon, palais d'ocre en lubéron,
où battent les coeurs des abricotiers*

12 €

CREATION

Baron du Havre

- *Spiced Rum - Compagnie des Indes*
- *Pommeau de Normandie
Infusé au Thé Noir & Épices Douces*
- *Cordial de Fleur d'Hibiscus*
- *Poiré (Cidre de Poire)*



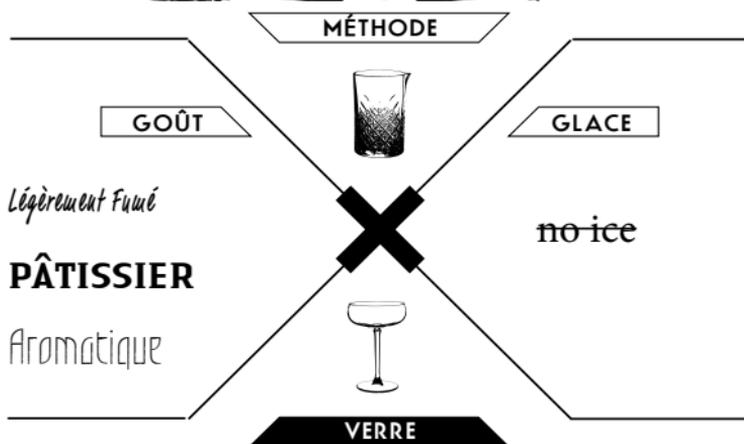
*Havre de paix, la mer monte et redescend aux abords,
comme le va et vient de nos reins, mon trésor*

10 €

CREATION

Lord Angevin

- *Guignolet - Gabriel Boudier*
- *Blended Malt Scotch Whisky - Koumeta*
- *Islay Malt Scotch Whisky - The Big Smoke*
- *Bitters au Chocolat - The Bitter Truth*
- *Verjus de Bourgogne - Edmond Fallot*



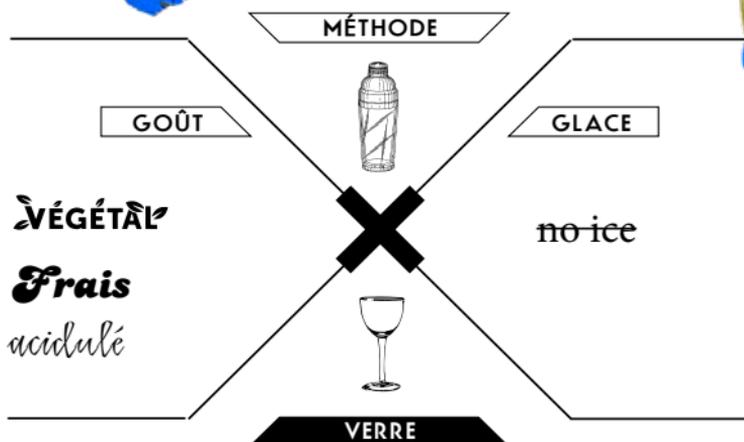
Bénédictines créatrices, angevine matrice

10 €

CRÉATION

Duc de Méribel

- *Vodka Boudier Infusée à la Sauge*
- *Liqueur de Sapin - Edmond Briottet*
- *Fus de Mandarine - Alain Milliat*
- *Fus de Citron Jaune*
- *Sirop de Sucre de Canne*



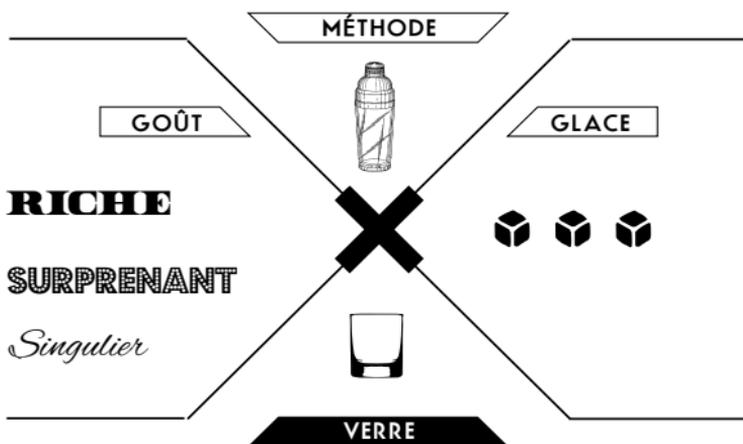
*Sur la fresque de Notre-Dame des neiges de Méribel
les anges portent les plantes de la montagne si belle*

12 €

CREATION

Monsieur Moutarde N°7

- *Fine de Calvados - Lelouvier*
- *Vin de Noix - Quinquinoix*
- *Fus de Betterave - Alain Milliat*
- *Sirop de Moutarde de Bourgogne IGP Edmond Fallot*
- *Fus de Citron Jaune*



*Avec mes graines de malice, tu me boiras,
comme un délice, Comme le Roi, dans son calice*



COCKTAILS

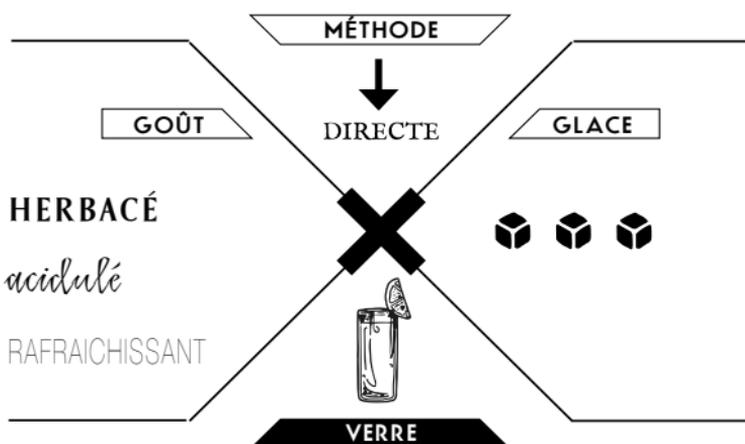
Pour que nos vies soient belles

12 €

Classique

Tequila Collins

- Tequila Blanco 100% Agave - Calle 23
- Jus de Citron Vert
- Sirop d'Agave Bio
- Eau Gazeuse



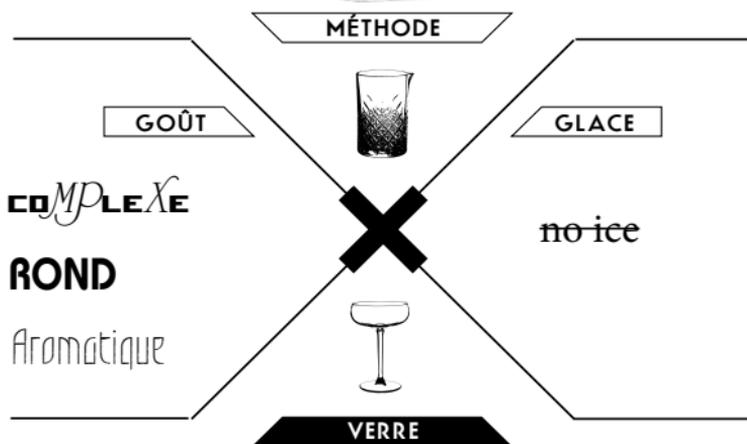
*Mexique tonique lieu,
Agave tequilina venu des dieux*

10 €

Classique

Martinez

- *Gin Bourguignon - Sab's*
- *Vermouth Rouge - Dolin*
- *Liqueur de Marasquin*
- *Angostura Aromatic Bitters*



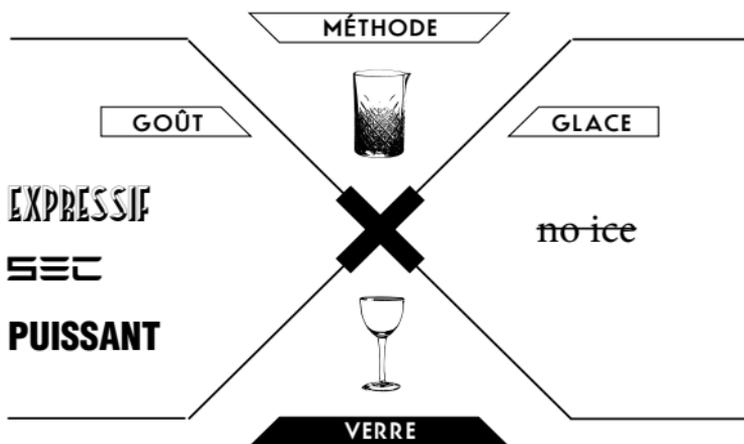
*Julio ou Jerry créateurs,
il nous va droit au coeur*

12 €

Classique

Fair Harvard

- *Pisco Mosto Verde Italia - Cuatro Gallos*
- *Vermouth Blanc - Dolin*
- *Bitters à l'Orange - The Bitter Truth*



Floral et fruité bébé !

12 €

Classique

Jungle Bird

- *Rhum Jamaïca 5 ans - Compagnie des Indes*
- *Amaro Berto Bitter*
- *Pur Jus d'Ananas - Alain Milliat*
- *Jus de Citron Vert*
- *Sirop de Sucre de Canne*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

EXOTIQUE
LÉGÈREMENT AMER

Fruité

VERRE

*Inventé à Kuala Lumpur,
sa saveur exotique te fait batifoler sans arrêter*



COCKTAILS

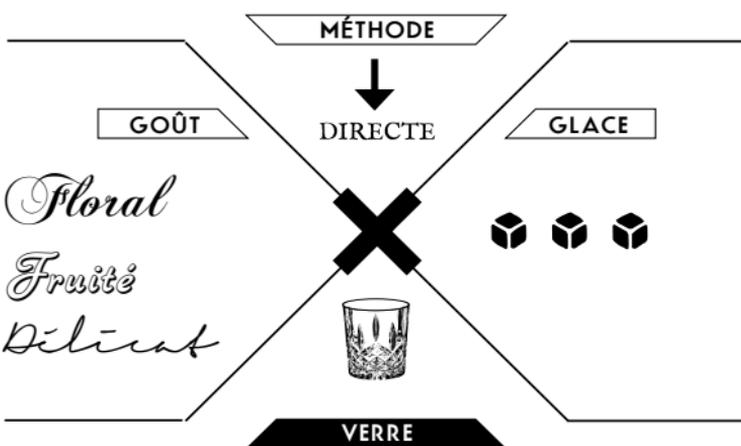
Pour que nos vies soient belles

7 €

SANS ALCOOL

Nantua Sans Peur

- *Martini Floreale - Apéritif sans Alcool à la Camomille*
- *Pur Jus de Pomme & Coing - Alain Milliat*
- *Verjus de Bourgogne - Edmond Fallot*
- *Sirop de Noix de Muscade*



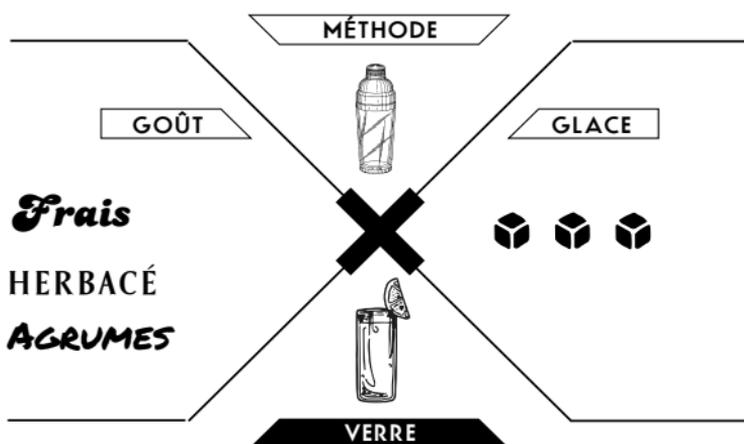
*Camomille cultivée aux alentours,
te ravira les papilles mon amour*

7 €

SANS ALCOOL

Lucciana la Hardie

- *Fus de Pamplemousse Frais*
- *Cordial à la Fleur d'Hibiscus*
- *Feuilles de Saugé Fraîches*
- *Indian Tonic*



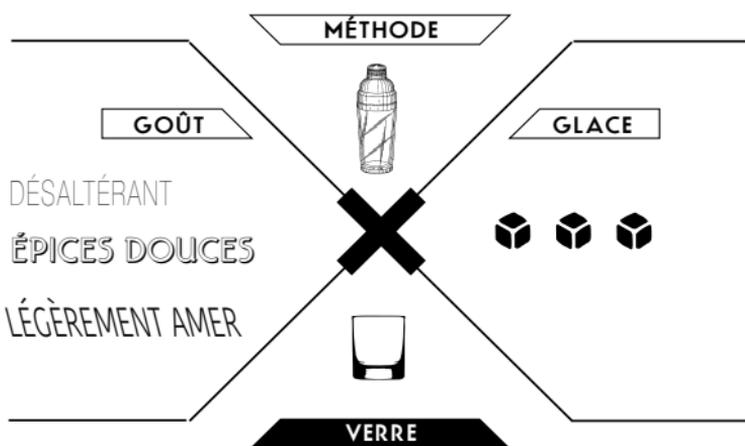
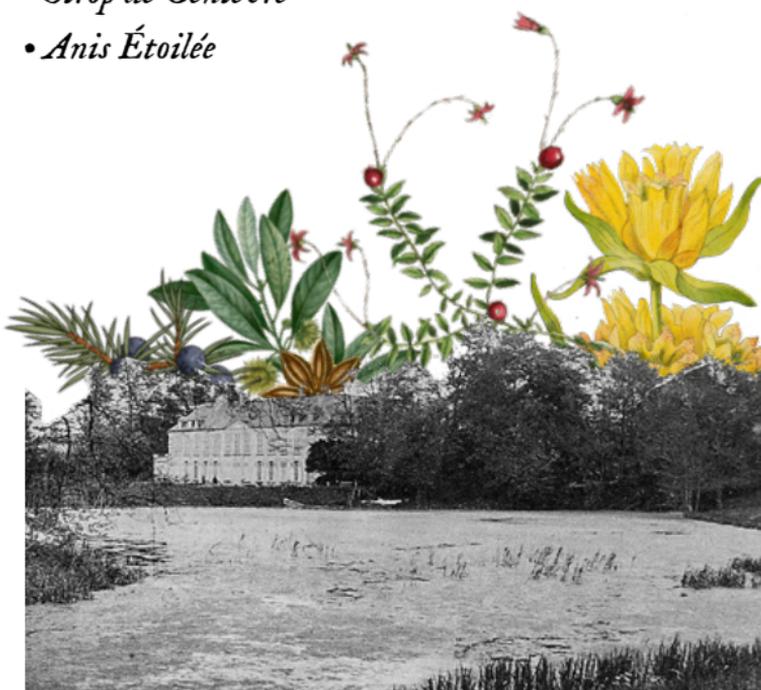
Bâtie sur un piton dans le deçà des monts

7 €

SANS ALCOOL

Coudou le Téméraire

- *Apéritif sans Alcool à la Gentiane*
- *Pur Jus de Cranberry - Alain Milliat*
- *Sirop de Genièvre*
- *Anis Étoilé*



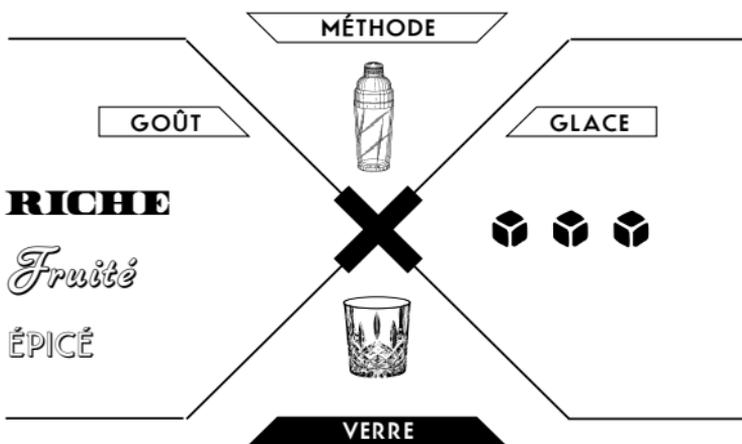
Petit lieu-dit du nord où se fabrique un trésor

7 €

SANS ALCOOL

Valtin le Bon

- *Purée de Myrtille*
- *Sirop Grenade & Poivre de Voatsiperifery*
- *Fus de citron jaune*
- *Blanc d'Oeuf*
- *Eau Gazeuse*



*Des montagnes vosgiennes riches en myrtilles sauvages
est venu ce doux breuvage*

les INCONTOURNABLES

MOJITO

Rhum Compagnie des Indes - Caraïbes ; Menthe fraîche ;
Fus de citron vert ; Sirop de sucre de canne ; Eau

12 €

KIR®

Crème de Cassis Lejay Noir de Bourgogne & Bourgogne Aligoté

6 €

KIR® ROYAL

Crème de Cassis Lejay Noir de Bourgogne & Champagne

10 €

KIR® IMPÉRIAL

Crème de Mûre & Champagne

10 €

BERTO ou APÉROL SPRITZ

10 €

GIN & TONIC

10 €

Gin ; Tonic Français Archibald
N'hésitez pas à consulter notre carte des spiritueux,
une grande sélection de vins vous y attend pour varier les plaisirs.

LILLET BLANC & TONIC

9 €

LILLET ROSÉ & TONIC

9 €

LILLET ROUGE & TONIC

9 €



ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur St Germain ; Citron Jaune ; Prosecco

11 €

TO
V
L
R
D
S
E
retour
d'Amour



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 septième 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.



Carte illustrée et écrite par Benoît Adrien Heureaux - *Furber design*
© Décembre 2021. Version 1.3

www.monsieurmoutarde.com

