

NOS COCKTAILS SIGNATURES



HYSTÉRIE – 15

Fumé, épicé et citronné / Smoky, spiced and sour

Mezcal Union, liqueur Theoria, citron jaune et pamplemousse, bitter au piment maison

ABSTINENCE MULE – 13

Crémeux, épicé et fruité / Creamy, spiced and fruity

Vodka, citron vert, sirop de fruit rouge et estragon maison, mousse de ginger beer

LE PASSIONNÉ – 14

Acidulé, puissant et complexe / Sour, powerful and complex

Rhum Havana 3 ans infusé au gingembre, liqueur de poivre de Jamaïque maison, fruit de la passion, sirop d'agave

LO SPRITZ FRANCESE – 15

Frais, pétillant et doux / Fresh, sparkling and smooth

Lillet blanc infusé au zeste de pamplemousse, elderflower tonic et champagne

ABSTINENCE SPRITZ – 13

Pétillant, épicé et sucré / Sparkling, spiced and sweet

Apérol infusé à l'ananas, ginger beer et prosecco

NOS BARMANS VOUS PROPOSENT AUSSI LES COCKTAILS CLASSIQUES,
ET SONT EN MESURE DE VOUS CRÉER UN COCKTAIL PERSONNALISÉ SELON VOS
ENVIES.

GIN & TONIC

Cocktail alcoolisé à base de Gin et d'eau tonique, accompagné de sa garniture

GIN N° 44 – 21

Un véritable parfum de grasse aux essences provençales, servis avec des fleurs de jasmin et zeste de citron et accompagné du méditerranéen Tonic Feve-tree

HENDRICK'S – 13

Un classique Écossé axé sur le concombre et la rose, son mariage avec le Tonic Original Feve- tree est surprenant !

MARTIN MILLERS – 14

Ce gin anglais au style classique et traditionnel s'avère frais, exubérant et vif, accompagné d'une fraise, d'un tour de poivre noir et de son Elderflower Tonic Fever-tree

AVIATION – 13

Le Gin Américain Aviation laisse exprimer avec élégance ses notes uniques de lavande, de cardamome et d'anis, association rafraichissante avec zest d'orange et badiane servis avec sont Tonic Original Fever-tree

GIN ROKU – 13

Ce gin est le résultat de l'alliance de six plantes japonaises, très floral il se marie très bien avec le gingembre, citron déshydraté et servis avec un Tonic Original Fever-tree

MONKEY 47 – 18

Ce Gin Allemand est élaboré à partir de 47 plantes aromatiques sont nez extrêmement évocateur, complexe et intense en fait l'un des gins les plus populaire surtout quand il est servi avec des fruits rouges et sont Méditerranéen Tonic Fever-tree

UNGAVA – 12

Ce Gin Canadien est élaboré avec des herbes indigènes québécoises qui lui donne sa couleur unique et son goût distinctif. Il est sublimé par les graines de café, zeste de pamplemousse et son Tonic Original Fever-tree

VINS AU VERRE

LES PÉTILLANTS

MONGARDA VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Extra-Dry (bio) – 9
Fruits exotiques, frais, gourmand

CHAMPAGNE DEHOURS Grande Réserve (nature) – 15
Fruits frais, fin, rond

LA SPINETTA, Moscato D'Asti Bricco Quaglia 2020 (bio) – 11
Oranges, citrons, fleurs d'oranger

VINS BLANCS

DOMAINE BRETON, Les Pierres Rousses, Loire, 2019 (nature) – 7
Fruits à noyaux, miel d'acacia, salin

DOMAINE TRIPOZ, Cuvée du Clocher, Mâcon-Loché, 2019 (nature) – 7
Pomme, noisettes grillées, onctueux

LAURENT COMBIER, Crozes Hermitage, 2019 – 9,50
Sec, minéral, gourmand

VINS ROUGES

DOMAINE BRETON, Trinch, Bourgueil, Loire, 2018 (nature) – 8
Fruits rouges, frais, ferme

DOMAINE G. OVERNOY, Rougissime, Jura, 2019 (nature) – 12
Fruits rouges croquants, vif, tanins très souples

JULIEN PILON, Syrah de l'autre rive, Rhône VDF, 2020 (bio) – 6
Fruits rouges, réglisse, tanins fondus

COMANDO G, La Bruja de Rozas, Castilla y Leon, Espagne, 2017 (nature) – 10
Fruits noirs, tanins fins, très belle longueur

VINS ROSÉS

CHÂTEAU RÉVELETTE, Côteaux d'Aix en Provence, 2020 (bio) – 7
Fruits rouges, frais, fin

VENUS LA UNIVERSAL, Dido Rosat, Monsant, Espagne, 2017 (nature) – 11
Vineux, complexe, légère structure

BOUTEILLES

PÉTILLANTS FRAIS ET FRUITÉS

CRÉMANTS

DOMAINE TRIPOZ, Crémant de Bourgogne, 2017 – 34
Fruits à pépins, riche, rond

DOMAINE JACKY BLOT, Triple Zéro, Loire, BSA – 39
Citron, pomme, vif

PÉTILLANTS ÉTRANGERS

MONGARDA, VALDOBBIADENE, Prosecco Superiore, Italie – 33
Fruits exotiques, frais, gourmand

LA SPINETTA, MOSCATO D'ASTI, Bricco Quaglia, Italie, 2020 – 34
Oranges, fleurs d'oranger, délicat

CHAMPAGNES VINEUX

CHAMPAGNES

DOMAINE DEHOURS, Grande réserve, Champagne Brut, BSA – 65
Fruits rouges croquants, belle fraîcheur, onctueux

BILLECART-SALMON, Brut réserve, Champagne, BSA – 80
Fruits frais à noyaux, crayeux, volume

CHAMPAGNES ROSÉS

DOMAINE DEHOURS, Œil de Perdrix, Champagne Brut, BSA – 80
Framboise, fraise, vif

BILLECART-SALMON, Brut Rosé, Champagne, BSA – 120
Fruits rouges, crayeux, rond

BLANCS LÉGERS ET FRUITÉS

ALSACE

DOMAINE TRAPET, Riesling Beblenheim, Alsace, 2015 – 33
Agrumes, salin, légère rondeur

BORDEAUX

CHÂTEAU CHANTEGRIVE, Cuvée Caroline, Graves, 2017 - 39
Citronné, frais, rond

BLANCS RONDS ET GOURMANDS

JURA

DOMAINE G. OVERNOY, Les Vignes Derrières, Jura, 2018 – 47

Fruits à noyaux, ample, gourmand

DOMAINE G. OVERNOY, Savagnin Ouillé, Jura, 2017 – 47

Fruits compotés, fruits secs, salin

DOMAINE G. OVERNOY, Savagnin 4 ans de Voile, Jura, 2016 – 98

Fruits secs, musc, complexe

BOURGOGNE

DOMAINE TRIPOZ, Cuvée du Clocher, Mâcon, Bourgogne, 2019 – 28

Poire, fleur blanche, crayeux

DOMAINE TRIPOZ, Pouilly-Lôché, Bourgogne, 2019 – 34

Fruits exotiques, riche, rond

DOM. VALETTE, Mâcon-Chaintré, Vieilles Vignes, Bourgogne, 2015 – 68

Poire, chèvrefeuille, amande

DOMAINE VALETTE, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, 2014 – 87

Fruits exotiques, vif, gourmand

RHÔNE

DOMAINE JULIEN PILON, Le Bruit des Vagues, Rhône, VDF, 2019 – 21

Abricot, poire, miel

DOMAINE JULIEN PILON, Mon Grand-père était limonadier, Vallée du Rhône, VDF, 2018 – 36

Abricot, agrumes, frais

ESPAGNE

LEIRANA, Albarino, Rias Baixas, Espagne, 2019 – 35

Pomme, amande, frais

VENUS LA UNIVERSAL, Dido Blanc, Monsant, Espagne, 2019 – 43

Fruits mûrs, charnu, complexe

BLANCS VIFS ET FRUITÉS

LOIRE

DOMAINE BRETON, Les Pierres Rousses, Vouvray, Loire, 2019 – 44

Fruits frais, silex, gourmand

DOMAINE JACKY BLOT, Clos du Mosny, Montlouis-sur-Loire, 2019 – 48

Fruits à noyaux, pur, élégant

CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE, Arcane, Saumur, Loire, 2020 – 49

Fruits frais, grande tension, complexe

COLLABORATION FLEUR GODART & KUMPF ET MEYER CHATEAU DE BÉRU

DOMAINE KUMPF & MEYER, Putes Féministes, Alsace, 2019 – 44
Fruits exotiques, agrumes, tanins légers

DOMAINE KUMPF & MEYER, Male Tears, Alsace, 2020 – 59
Fruits mûrs, salin, sapide

CHÂTEAU DE BÉRU, Sorcières, Bourgogne, 2018 – 61
Poire, vanille, rond

ROUGES SOUPLES

JURA

DOMAINE OVERNOY, Rougissime, Jura, 2018 – 41
Fruits rouges, frais, souple

DOMAINE OVERNOY, Trousseau, Jura, 2018 – 42
Fruits noirs, tanins fins, équilibré

LOIRE

DOMAINE BRETON, Trinch, Bourgueil, Loire, 2018 – 24
Fruits rouges, souple, juteux

DOMAINE BRETON, Nuit d'Ivresse, Bourgueil, 2018 – 33
Fruits noirs, ferme, structuré

DOMAINE MATHIEU COSTE, On ne peut plus rien dire, Coteaux du Giennois, Loire, 2017 – 44
Cassis, équilibré, souple

CHÂTEAU DE FOSSE SÈCHE, Éolithe, Saumur, Loire, 2018 – 44
Framboise, floral, ferme

BOURGOGNE

DOMAINE SYLVAIN PATAILLE, Bourgogne, 2018 – 44
Cassis, cerise, framboise

CHÂTEAU DE BÉRU, Côtes d'Auxerre, Bourgogne, 2018 – 63
Fruits rouges, souple, délicat

BEAUJOLAIS

DOMAINE THILLARDON, Les Carrières, Chénas, Beaujolais 2019 – 36
Fruits noirs, juteux, structuré

RHÔNE

DOMAINE JULIEN PILON, Syrah de l'Autre Rive, Rhône, VDF, 2020 – 28
Cassis, réglisse, souple

ROUGES CONCENTRÉS SUAVES ET PLUS TANIQUES

BORDEAUX

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE, Graves, Bordeaux, 2016 – 38

Cassis, tanins fermes, fumé

CLOS DE L'ORATOIRE, Saint-Emilion, Bordeaux, 2014 – 87

Fruits rouges, fruits noirs, souple

RÉSERVE DE LA COMTESSE, Pauillac, Bordeaux, 2015 – 121

Fruits noirs, structuré, puissant

CHÂTEAU PALMER, Alter-Ego, Margaux, Bordeaux, 2016 – 224

Cassis, cèdre, mentholé

LANGUEDOC

DOMAINE FANTINE, Courtiol, Faugères, Languedoc, 2017 – 45

Fruits noirs, garrigues, tanins fondus

ITALIE

FUORI MONDO, Coquelicot, Toscane, Italie, 2018 – 47

Fruits rouges, souple, gouleyant

LA SPINETTA, Barbaresco Vigneto Bordini, 2014 – 96

Fruits noirs, élégant, complexe

ESPAGNE

COMANDO G, Bruja de Rojas, Castilla y León, Espagne, 2017 – 40

Fruits rouges, tanins fins, frais

ROSÉS

CHÂTEAU RÉVELETTE, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2020 – 32

Framboise, fraise, cerise

VENUS LA UNIVERSAL, Dido Rosat, Monsant, Espagne, 2017 – 56

Cerise, vineux, structuré

PEYRASSOL, Côtes de Provence, 2020 – 44

Fruits rouges, frais, vif