



CAFÉ VENTURA

BRASSERIE DE TOUS LES JOURS
Paris 9^e

LIVRE DE CAVE
Wine list



CAFÉ VENTURA

BRASSERIE DE TOUS LES JOURS
Paris 9^e

LIVRE DE CAVE
Wine list

SOMMAIRE

VINS AU VERRE

Bulles & Vins blancs	3
Vins rosés & vins rouges	4



CHAMPAGNE & BULLES

Champagne	5
Autres Bulles	5



VINS BLANCS

Alsace, Provence, Languedoc	6
Vallée De La Loire	7
Bourgogne	8
Beaujolais	9
Vallée Du Rhône	9

VINS ROSÉS

Provence, Corse	10
-----------------------	----

VINS ROUGES

Alsace, Beaujolais, Jura	11
Bourgogne	12
Vallée De La Loire	13
Vallée Du Rhône	14
Languedoc, Provence, Corse	15
Bordelais	16



DIGESTIFS

Cognac, Calvados	17
Armagnac Millésimés	18
Eau-De-Vie, Liqueur	19
Chartreuse	20

SPIRITUEUX

Rhum, Ron	21
Whisky	22
Gin	23
Vodka	24
Les autres	25

VINS AU VERRE



12 cl



24 cl



50 cl

NOS BULLES

CHAMPAGNE Abelé 1757 Brut	13 €	26 €	—
CHAMPAGNE Colette & Gaston Blanc de Blancs	16 €	32 €	—
CRÉMANT DE BOURGOGNE Pampre d'Or Brut	8 €	16 €	—

VINS BLANCS

	12 cl	24 cl	50 cl
IGP VAL DE LOIRE Roc de l'Abbaye Sauvignon Blanc	7 €	13,5 €	28 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE Tourbillon Tourbillon Blanc	8 €	15,5 €	32 €
AOP PETIT CHABLIS V. Wengier Chardonnay	9 €	17,5 €	36 €
AOP SAUMUR Dom. de la Renière La Cerisaie	10 €	19,5 €	40 €
AOP MÂCON-VILLAGE Bret Brothers Chardonnay	12 €	23,5 €	48 €
AOP MONBAZILLAC Château Beautrand Moelleux	7 €	13,5 €	28 €

VINS AU VERRE

VINS ROSÉS



	12 cl	24 cl	50 cl
IGP ÎLE DE BEAUTÉ Terra Aléria Corse	6 €	11,5 €	24 €
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE La Cadenière Cuvée Léonie	8 €	15,5 €	32 €
AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty ♥ Cuvée Prestige	10 €	19,5 €	40 €

VINS ROUGES

	12 cl	24 cl	50 cl
AOP LANGUEDOC Dom. de Coursac Les Garriguettes	7 €	13,5 €	28 €
AOP CHINON Dom. de la Cotelleraie La Closerie Imaginaire	8 €	15,5 €	32 €
AOP BORDEAUX Clarendelle inspiré par Haut-Brion	9 €	17,5 €	36 €
AOP CÔTEAUX BOURGUIGNONS La Pampre d'Or Sous la Croix - Pinot Noir	8 €	15,5 €	32 €
AOP VACQUEYRAS Dom. de Montvac Cuvée Arabesque	12 €	23,5 €	48 €

CHAMPAGNES

& bulles

CHAMPAGNE

ABELÉ 1757 Brut Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	80 €
COLETTE & GASTON Blanc de Blancs Chardonnay	95 €
NICOLAS FEUILLATTE 1er Cru Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	100 €
DRAPPIER 1er Cru Pinot Noir, Meunier & Chardonnay	110 €
“R” de Ruinart Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	130 €
PHILIPPONNAT Réserve Perpétuelle Chardonnay	135 €
LOUISE BRISON Brut Nature, A l’aube de la cote des Bar Chardonnay & Pinot Noir - 2020	140 €
ROMAIN HÉNIN Odysée Pétillante 2 Pinot Noir, Meunier & Chardonnay	150 €
FRANÇOISE BEDEL Entre Ciel et Terre Meunier, Chardonnay & Pinot Noir	190 €

CHAMPAGNE ROSÉ

LOUISE BRISON Rosé de la côte des Bar Pinot Noir, Meunier & Chardonnay - 2020	120 €
PALMER Cuvée Rosé Solera Meunier, Chardonnay & Pinot Noir	135 €

AUTRES BULLES

AOP CREMANT DE BOURGOGNE La Pampre d’Or Chardonnay	59 €
AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE La Taille aux Loups, Triple Zéro Chenin	80 €
SPUMANTE ITALIEN Burti, Flûte Glera, Chardonnay & Garganega	39 €

BOUTEILLES DE VINS

Blancs

ALSACE

AOP Alsace C. Mittnacht, Terres d'étoiles Pinot gris — 2024	45 €
AOP Alsace Dom. Trapet, K.T.Z.M Riesling — 2024	60 €
AOP Alsace Dom. Zind-Humbrecht, Roches coulées Riesling — 2023	75 €

PROVENCE

AOP BANDOL Dom. Dupuy de Lôme Clairette, Ugni Blanc, Vermentino — 2021	40 €
--	------

LANGUEDOC

IGP CÉVENNES Dom. de Coursac Chardonnay — 2024	35 €
--	------

BOUTEILLES DE VINS

Blancs

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP POUILLY-FUMÉ

Dom. Blondelet - 2024	50 €
Dom. Blondelet, Blanc Noah'r - 2024	60 €

AOP MENETOU-SALON | Dom. Pellé, Vignes de ratier

Sauvignon blanc — 2023	55 €
------------------------	------

AOP SANCERRE | Dom. Vacheron

Sauvignon blanc — 2024	65 €
------------------------	------

AOP TOURAINE AMBOISE | Dom. Bonnigal-Bodet, Clos de Beauce

Chenin — 2024	55 €
---------------	------

AOP VOUVRAY | Dom. Bourillon d'Orléans, La coulée d'argent

Chenin — 2023	40 €
---------------	------

AOP CHINON | Dom. Couly, Les Blancs Closeaux

Chenin — 2024	50 €
---------------	------

AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE

La Grange Tiphaine, Clef de Sol - 2024	75 €
La Grange Tiphaine, Clef de Sol - 2024	150 € <i>en Magnum</i>

AOP SAUMUR

Dom. de la Renière, La Cerisaie - 2024	60 €
Clos Rougeard, Brézé - 2020	450 €

AOP SAVENNIERES | Domaine des Forges, Clos du Papillon

Chenin — 2024	70 €
---------------	------

AOP MUSCADET

E. Chevalier, Star Fish - 2023	40 €
L. Salmon, Les Brosses - 2024	45 €
L. Salmon, Les Brosses - 2022	90 € <i>en Magnum</i>

BOUTEILLES DE VINS

Blancs

BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ S. Pataille	50 €
Aligoté — 2023	
AOP PETIT CHABLIS	
Dom. Vincent Wengier - 2025	55 €
L&C Poitout, Monopole Franc de Pied - L'Inextinct	130 €
AOP CHABLIS C. & A. Angst	65 €
Chardonnay — 2023	
AOP CHABLIS 1er CRU Oliveira-Lecestre, Fourchaume	75 €
Chardonnay — 2024	
AOP HAUTES-CÔTES DE NUITS A. Gros, Cuvée Marine	120 €
Chardonnay — 2024	
AOP PERNAND-VERGELESSES V. Rapet, Les Combottes	105 €
Chardonnay — 2020	
AOP SAINT-ROMAIN AMI, Sous la Roche	120 €
Chardonnay — 2023	
AOP GIVRY J. Féry, Les Givrotines	90 €
Chardonnay — 2022	
AOP BOUZERON AMI	70 €
Aligoté — 2022	
AOP MÂCON-VILLAGES Bret Brothers, Terroirs du Mâconnais	70 €
Chardonnay — 2022	
AOP POUILLY-FUISSÉ 1er CRU Bret Brothers, Au Vignerais	125 €
Chardonnay — 2022	
AOP POUILLY-VINZELLES	
Bret Brothers - 2022	90 €
Bret Brothers, Les Quarts - 2022	130 €
AOP SAINT VERAN Bret Brothers, La Bonnode	95 €
Chardonnay — 2023	

BOUTEILLES DE VINS
Blancs

BEAUJOLAIS

AOP BEAUJOLAIS | J. P. Brun 70 €
Chardonnay — 2023

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES-DU-RHÔNE | Dom. Tourbillon - 2024 40 €

AOP SAINT-PERAY | Chapoutier & Pic 60 €
Marsanne - 2023

AOP CROZES-HERMITAGE | Dom. Aléofane 75 €
Marsanne, Roussanne - 2024

AOP SAINT-JOSEPH | Dom. Vallet, Les Méribets 65 €
Marsanne, Roussanne - 2024

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE | P. Usseglio 90 €
Grenache, Roussanne - 2021

AOP CONDRIEU | Dom. Les Terriens 140 €
Viognier - 2023

BOUTEILLES DE VINS

Rosés

PROVENCE

AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty, Côté Presqu'île Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren — 2025	40 €
AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty, Prestige Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle — 2025	60 €
AOP CÔTES-DE-PROVENCE Cicaia, Le Grand Jardin Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle — 2025	55 €
AOP BANDOL Domaine Dupuy de Lôme Cinsault, Grenache, Mourvèdre — 2023	45 €
AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE La Cadènière, Léonie Cinsault, Grenache, Syrah — 2025	50 €

CORSE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ Terra Aléria Grenache, Cinsault, Niellucio — 2025	35 €
---	------

BOUTEILLES DE VINS

Rouges

ALSACE

AOP ALSACE | Dom. Loberger, Tradition 55 €
Pinot noir — 2022

BEAUJOLAIS

AOP BEAUJOLAIS | Dom. Saint-Cyr, La Galoche 60 €
Gamay — 2024

AOP MORGON
Dom. Thévenet, Vieilles Vignes - 2024 40 €
J. Foillard - 2023 70 €

AOP FLEURIE | J.P. Brun, 60 €
Gamay — 2023

AOP CHIROUBLES | A. Combier 50 €
Gamay — 2020

AOP BROUILLY | Bret Brothers 65 €
Gamay — 2023

AOP COTEAUX-DU-LYONNAIS
Clusel-Roch, Traboules - 2023 45 €
E. Rostaing-Tayard, Au Nom de la Terre - 2023 60 €
E. Rostaing-Tayard, Au Nom de la Terre - 2023 *en Magnum* 120 €

JURA

AOP ARBOIS | F. Lornet, Charles Rouget 50 €
Trousseau — 2022

BOUTEILLES DE VINS

Rouges

BOURGOGNE

AOP COTEAUX BOURGUIGNONS La Pampre d'Or, Sous la Croix Pinot noir — 2024	50 €
AOP BOURGOGNE C. Coté Pinot noir — 2022	60 €
AOP MERCUREY L. Jadot Pinot noir — 2023	65 €
AOP GIVRY Dom. Ragot, Vieilles vignes Pinot noir — 2023	75 €
AOP CHOREY-LES-BEAUNE V. Rapet, Vieilles Vignes Pinot noir — 2022	80 €
AOP RULLY Dom. des Rois Mages, Les Cailloux Pinot noir — 2023	85 €
AOP SANTENAY 1er CRU Prieur-Brunet, Maladière Pinot noir — 2022	90 €
AOP SAVIGNY-LES-BEAUNES AMI, Dessus les Vermots Pinot noir — 2023	110 €
AOP HAUTES-CÔTES DE NUITS A. Gros Pinot Noir — 2024	120 €
AOP Marsannay S. Pataille Pinot noir — 2023	120 €
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET L. Latour Pinot noir — 2025	125 €
AOP VOSNE-ROMANÉE D. Laurent, Vieilles Vignes — 2021 P. Bourée — 2019	130 € 250 €
AOP NUITS-SAINT-GEORGES F. Magnien Pinot noir — 2022	155 €
AOP GEVREY-CHAMBERTIN Boyer de Bar Pinot noir — 2021	145 €
AOP CHAMBOLLE-MUSIGNY A. Gros, La Combe d'Orveau Pinot noir — 2024	290 €
AOP CORTON Grand Cru Dom. Thénard, Le Clos du Roi Pinot noir — 2023	210 €
AOP ECHEZEAUX Grand Cru A. Gros, Les Lochausses Pinot noir — 2024	600 €

BOUTEILLES DE VINS
Rouges

∞ VALLÉE DE LA LOIRE ∞

AOP MENETOU-SALON Dom. Pellé, Les Cris	60 €
Pinot noir — 2022	
AOP SANCERRE Dom. Vacheron	80 €
Pinot noir — 2023	
AOP BOURGUEIL Lamé Delisle Boucard, Cuvée Déchainée	35 €
Cabernet Franc — 2024	
AOP CHINON	
Thierry Landry, Cuvée des closeaux - 2022	40 €
Dom. de la Cotelleraie, La Closerie Imaginaire - 2024	50 €
AOP TOURAINE	
H. Marionnet, Domaine de la Charmoise - 2024	40 €
La Grange Tiphaine - Clef de Sol - 2023	70 €
AOP TOURAINE AMBOISE Bonnigal-Bodet, Seminées	65 €
Malbec — 2020	
AOP SAUMUR PUY-NOTRE-DAME Dom. de la Renière, Moulin Repenti	70 €
Cabernet Franc — 2023	
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY Clos Rougeard, Le Clos	290 €
Cabernet Franc — 2020	

BOUTEILLES DE VINS

Rouges

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES-DU-RHÔNE

Dom. Saint-Étienne, Les Albizzias — 2024	41 €
M. Barret, Petit Ours - 2024	50 €

AOP SAINT-JOSEPH L. Faury, Les Ribeaudes	60 €
Syrah — 2024	

AOP CROZES-HERMITAGE

M. Chapoutier, Petite Ruche — 2023	60 €
Yann Chave — 2024	69 €

AOP CORNAS

Dom. Les Terriens — 2022	99 €
M. Barret, Brise-Caillou - 2023	110 €

AOP CÔTE-RÔTIE

M. Chapoutier, Les Bécasses — 2022	129 €
P. Jasmin, La Giroflarie - 2023	135 €

AOP CAIRANNE A. Berthet Rayne, Vieilles Vignes	42 €
Grenache, Syrah, Carignan — 2023	

AOP VACQUEYRAS Dom. de Montvac, Arabesque	60 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre — 2023	

AOP GIGONDAS Dom. des Espiers	75 €
Grenache, Syrah — 2023	

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Calvaire	110 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre — 2023	

BOUTEILLES DE VINS

Rouges

LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC Dom. de Coursac, Les Gariguettes	40 €
Grenache, Syrah, Cinsault — 2024	
AOP PIC-SAINT-LOUP Dom. Le Chemin des Rêves, L'Optimiste	50 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre — 2023	
AOP TERRASSE DU LARZAC	
Dom. Pas de l'Escalette, Les Clapas - 2023	70 €
Mas Jullien, Autour de Joncquières - 2023	130 €
Mas Jullien, Autour de Joncquières - 2023	260 €
IGP PAYS D'HÉRAULT Les Creisses, Domaine des Creisses	55 €
Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon — 2023	
IGP PAYS D'HÉRAULT Les Brunes, Domaine des Creisses	80 €
Cabernet Sauvignon, Mourvèdre — 2021	

PROVENCE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE Château Revelette	50 €
Grenache, Syrah & Cab. Sauvignon — 2022	
AOP BANDOL Domaine Dupuy De Lôme	60 €
Mourvèdre, Grenache — 2021	

VIN DE FRANCE

COMBE CROZE Boyer de Bar	35 €
Cabernet Sauvignon — 2022	

BOUTEILLES DE VINS

Rouges

BORDELAIS

AOP BORDEAUX Clarendelle inspiré par Haut-Brion	55 €
Merlot, Cab. Sauvignon & Cab. Franc — 2018	
AOP MOULIS-EN-MÉDOC La Salle de Château Poujeaux	70 €
Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot — 2016	
AOP HAUT-MÉDOC Moulin du Château La Lagune	40 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot — 2017	
AOP SAINT-ESTEPHE	
Château Meyney - 2013	80 €
Château Phélan-Segur - 2017	130 €
AOP SAINT-JULIEN	
Les Fiefs de Lagrange - 2016	90 €
Château Phélan-Segur - 2015	195 €
AOP PAUILLAC	
Verso de Haut-Batailley - 2017	75 €
Château Grand-Puy-Ducasse - 2016	290 €
Château Mouton Rothschild - 2015	1 200 €
AOP MARGAUX	
Ségla - 2016	110 €
Château Giscours - 2020	215 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN	
Château Haut-Bergey - 2013	110 €
Demoiselles de Larrivet Haut-Brion - 2019	85 €
AOP POMEROL	
Fugue de Nénin - 2019	95 €
Château Bauregard - 2016	210 €
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU	
Château Cartier - 2022	70 €
Château Troplong-Mondot - 2013	245 €
Château Cheval Blanc - 2007	1 150 €
AOP CASTILLON CÔTES DE BOREDEAUX	
Le Versant, Domaine de l'Aurage — 2020	60 €
L'Aurage, Domaine de l'Aurage — 2019	110 €

LES DIGESTIFS

COGNAC



4 cl

COURVOISIER 14 €
VSOP

Vieilli au minimum 4 ans. Arômes de pêche, vanille et prune, accompagnés par des notes de caramel.

COURVOISIER 22 €
XO IMPÉRIAL

Vieilli au minimum 10 ans en fûts de chêne.
Arômes de fruits secs, épices & vanille.
Texture riche avec des notes de caramel, chocolat & fruits confits.

CAMUS 10 €
VS INTENSE AROMA

Vieilli au minimum 2 ans.
Arômes de violette, poire & mangue
avec des notes de fruitées et boisées.

CALVADOS



4 cl

CALVADOS 9 €
FINE

Vieilli en jeunes fûts de chêne quelques mois puis en foudre pendant 2 ans pour préserver tous ses arômes.

GROULT 10 €
PAYS D'AUGE 8 ANS

Fermentation naturelle sur lies fines puis double distillation en alambics chauffés au feu de bois.
Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français.

GROULT VÉNÉRABLE 14 €
PAYS D'AUGE 18 ANS

Même procédé que le 8 ans d'âge.
Le coeur de chauffe est ensuite vieilli au minimum pendant 18 ans.

DOUBLE JUS 9 €
30 & 40

Apéritif issu de l'assemblage de calvados et de jus de pomme artisanal.
Vieilli ensuite intégralement en fûts de chêne.

ARMAGNAC 4 cl

ARMAGNAC DE MURET HENRI CORDEROY DU TIERS

Depuis 1724, la famille de Muret s'attache depuis plusieurs générations à la mise en valeur de son vignoble planté exclusivement avec les cépages Baco & Colombard.

Les Bas-Armagnac du Chai de Muret sont appréciés pour leur authenticité, leur arômes riches et profonds et les caractères marqués de leurs différents millésimes.

1983	_____	24 €
1985	_____	22 €
1988	_____	21 €
1989	_____	20 €
1992	_____	18 €
1994	_____	17 €
1997	_____	16 €
2002	_____	15 €
2004	_____	14 €
2009	_____	11 €

LES DIGESTIFS

EAU DE VIE



4 cl

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 12 €

Une dizaine de variétés de prunes contribuent à sa fabrication. Distillé dans un alambic en cuivre puis vieilli 2 ans en fûts de chêne.

WILLIAMINE 12 €

12 kg de poires dans une bouteille! Elles sont triées puis mis en purée avant d'être distillées dans des alambics.

LIQUEUR



6 cl

MENTHE PASTILLE 8 €

D'abord le piquant de la menthe poivrée, puis la douceur du sucre.

GRAND MARNIER 10 €

Fruit d'un assemblage de cognac et de distillat d'orange amère. Vieilli 6 mois en foudre de chêne.

BAILEYS 8 €

Liqueur à base de whisky Irlandais, de crème et de plantes.

AMARETTO 8 €

Fabriqué selon la recette originale en utilisant les meilleurs ingrédients bio. Huile d'amande naturelle, vanille de Madagascar, fèves de cacao du Pérou.

LIMONCELLO 8 €

À partir de citrons non- traités de Sicile.

DISTILLERIE DES PÈRES CHARTREUX



6 cl

« La Chartreuse, c'est plus de 4 siècles
d'histoire depuis la remise du manuscrit
par François d'Estrées en 1605. »

CHARTREUSE VERTE 13 €

Liqueur très herbacée qui révèle des notes de menthe, poivre, anis, citron et gingembre.

CHARTREUSE JAUNE 12 €

Avec un goût plus doux, moelleux et sucré que la Chartreuse verte. Révèle des parfums de fleurs, miel & épices.

CHARTREUSE VERTE VEP 29 €

Avec un Vieillissement Exceptionnellement Prolongé en foudres de chênes qui lui permet d'acquérir toute sa noblesse.

CHARTREUSE LIQUEUR D'ÉLIXIR 22 €

Inspiré de la liqueur de santé développée au 19e siècle. Trame puissante et racée, avec une grande persistance en bouche.

LIQUEUR DE GENTIANE, PÈRES CHARTREUX 9 €

Arômes très persistant qui font penser aux bâtons de réglisses. Grande fraîcheur et une amertume très agréable.

LIQUEUR DE NOIX 8 €

Élaborée selon une ancienne recette Dauphinoise à base de noixvertes ramassées à la St Jean.

GÉNÉPI ABRUPT 12 €

Liqueur qui révèle la puissance naturelle de cette plante devenue rare.

❧ RHUM & RON ❧

4 cl

DIPLOMATICO 12 €

Venezuela

Rhum de vesou vieilli pendant 12 ans en petits fûts de chêne blanc américain.

COPALLI - BARREL 12 €

Bélize

Élaborés avec 3 ingrédients 100% naturels. Après une double distillation en alambic, le rhum est vieilli en ancien fût de bourbon.

SANTA TERESA - 1796 15 €

Venezuela

Rhum de mélasse distillé en alambic à colonne afin d'obtenir un jus chargé en arômes. Vieilli selon la méthode Solera.

LA FAVORITE - COEUR DE CANNE BLANC 10 €

Martinique

À partir de cannes à sucre coupées à la main. On dit que ses rhums blancs sont les plus doux de l'AOC.

ZACAPA - GRAN RESERVA 16 €

Guatemala

Ron issu de l'assemblage de jus âgés de 6 à 23 ans. Vieilli dans différents fûts successifs. Aucun sucre n'est ajouté durant la production.

BACARDI - RESERVA OCHO 10 €

Porto Rico

Assemblage de rhum, filtré sur charbon de bois, puis vieilli en fût pendant au moins 8 ans.

MATUSALEM 9 €

République Dominicaine

À partir de mélasse fermentée puis élevé en fûts de chêne (exbourbon), avant d'être marié pendant 15 selon la méthode Solera.

WHISKY

4 cl

PADDY 9 €

Irlande

Irish whiskey issu de la triple distillation d'orge et de malt. Vieilli ensuite pendant 3 ans en fûts de sherry.

JACK DANIEL'S 10 €

Etats Unis

Tennessee whiskey à partir 80% de maïs, 12% d'orge maltée et 8% de seigle. Elevé en fûts de chêne blanc pendant 4 ans.

BELLEVOYE - NOIR TRIPLE MALT 15 €

France

Triple malt assemblés dans des chai charentais puis affiné dans des barriques neuves de chênes français pour lui apporter rondeur et finesse.

BULLEIT BOURBON 12 €

Etats Unis

1/3 de seigle, 2/3 de maïs. Il en résulte un bourbon atypique avec un caractère plus sec et moins sucré qu'à l'ordinaire.

ROZELIEURES 12 €

France

lère distillerie française à utiliser de l'orge maltée tourbée. Celle-ci est brassée et distillée deux fois en alambic charentais. Vieilli ensuite en fût de chêne de xérès.

NIKKA COFFEY GRAIN 14 €

Japon Issu de maïs, il est distillé dans les alambics "coffey" puis vieilli en anciens fûts de Nikka.

LAGAVULIN 16 €

Ecosse

Islay.

L'orge utilisée est maltée à Port Ellen, où elle est exposée à 20 fois plus de fumée que les autres malts du Speyside.

MAISON KUENTZ - FIN DE PARTIE 15 €

France

Single malt cultivé en Lorraine. Vieilli entre 4 et 9 ans dans différents types de fûts de chêne: neufs, cognac, bourbon, oloroso...

GIN

4 cl

NUAGE 9 €

France

Distillé à partir de genièvre, il est également composé d'agrumes, d'angélique, de bourgeons de cassis, de coriandre et de gingembre.

XII DRY 10 €

France

Distillat classique assemblé avec les distillats de basilic, romarin, eucalyptus et menthe pour obtenir le gin final.

HENDRICK'S 12 €

Ecosse

Première distillation en alambic Bennet, seconde en alambic Carter-Head. Après l'ajout du concombre et de la rose, les deux distillats sont combinés, se complétant parfaitement.

MARE 11 €

Espagne

Typiquement méditerranéen. Olives Arbequina, romarin, basilic, thym... Issu d'un assemblage de 6 distillations.

BOMBAY SAPPHIRE 10 €

Royaume-Uni

Aux huit ingrédients de base traditionnels, s'ajoutent les baies de poivre cubèbe et les graines de paradis.

GIN DU MONT BLANC 12 €

France

Distillé dans un minuscule alambic de 100L en chauffe direct à feu nu, on retrouve dans ce gin: genièvre, coriandre, réglisse, angélique, génépi, myrtille, orange, citron vert.

BELLE RIVE 14 €

France

Fruit de l'assemblage d'une quinzaine de distillat et d'ingrédients cueillis dans le Sud de la France.

CHRISTIAN DROUIN 11 €

France

Gin normand élaboré à partir d'alcool aromatisé d'un distillat de cidre.

🌀 VODKA 🌀

4 cl

NUAGE 9 €

France

Distillée en Charentes, elle est issue de blé français cultivé dans le nord du pays.

42 BELLOW 11 €

Nouvelle-Zélande

Sa dégustation pure révèle une vodka doucement anisée et vanillée, et une finale particulièrement longue et crémeuse !

GREY GOOSE 12 €

France

Elaborée exclusivement à base de blé français. Une distillation en 5 étapes continues permet d'obtenir un alcool pur. À la dégustation, un soupçon de noix de coco, de noix, de fenouil ainsi qu'une pointe de poivre.

GUILLOTINE HÉRITAGE 14 €

France

Seule vodka française issue du vignoble champenois vieillie en fût de chêne du Limousin. L'une des seules vodkas de son genre à la robe ambrée et or.

LES SPIRITUEUX

LES AUTRES



4 cl

PISCO TACAMA - DEMONIO DE LOS ANDES 9 €

Pérou

Eau de vie de raisin qui provient de l'assemblage d'une variété de cépages tels que Quebranta, l'Albilla, le Torontel...

Idéal dans les Pisco Sour!

TEQUILA VECINDAD - BIANCA 16 €

Mexique

Les agaves sont cueillis à la main, puis cuits à la vapeur et fermentés, et distillés dans des alambics modernes. La tequila ainsi obtenue est ensuite vieillie 2 mois en fûts de chêne américain.

MEZCAL UNION - UNO JOVEN 9 €

Mexique

Fabrication 100% artisanale. La récolte des agaves murs est faite 7 à 20 ans après leur plantation. Fermentation naturelle en cuve de pin. Le mezcal est mis en bouteille sans vieillissement.