

LE18 BAR



#18placedarmes #le18bar #LePlacedArmes

Bienvenue au 'Bar Le 18',

Hôtel Le Place d'Armes, Relais & Châteaux. 

Le 11 Mai 1867, le second traité de Londres maintient l'indépendance du Grand-Duché de Luxembourg et marque les fondations de la nation que l'on connaît aujourd'hui.

Notre maison constituée de sept bâtiments du XVIII^e siècle réunis pour ne former qu'un. C'est en novembre 2018 que l'Hôtel Le Place d'Armes ouvre son bar naturellement nommé 'Le 18'. Niché au cœur de l'établissement, ce lieu est pourvu d'un charme atypique grâce à une décoration sophistiquée signée de l'architecte d'intérieur Tristan Auer. Tant pour un rendez-vous professionnel ou de chaleureuses retrouvailles, ce lieu saura vous laisser des souvenirs impérissables. Dégustez-vous d'un somptueux nectar tout en conversant avec nos barmen à la recherche des secrets de notre établissement ou bien savourez un cigare au soleil dans l'atrium...Laissez-vous transporter dans l'univers de notre demeure.

Notre Chef Barman Yolán Pinard, secondé par Antoine Géblé et Nils Lavoix, vous propose une carte de cocktails soignée, précise et par-dessus tout, pétillante à leur image :

À travers un panel d'ingrédients faits maison, tels que des infusions, shrubs, confitures, sirops, sodas, vermouths et autres, notre philosophie est d'utiliser des ingrédients de qualité, frais, majoritairement locaux et de saison afin d'élaborer des créations uniques pour une expérience mémorable.

Outre le menu, nous vous invitons à nous solliciter pour une boisson personnalisée et sur mesure ou à tester les connaissances d'un de nos barmen pour vous diriger vers d'autres cocktails classiques, oubliés ou plus contemporains.

Nous sommes ouverts tous les jours de 17h à 1h du matin.

Cocktailment,

The Bar Team

En collaboration avec

COCKTAILS SIGNATURE - 18 euros



1867

Équilibré, onctueux, épicé.

Rhum Plantation 5Y Barbados, Velvet Falernum, Crémant Mathes, citron vert, miel

Bio 100% Luxembourgeois d'Hugo Zeler, blanc d'œuf, Bitter #1

My Tie

Noisette, amer, fruité.

Johnny Walker Black Label Whisky, Aperol, Amaro Averna, orgeat de macadamia, jus de pomme transformé

Into The Wood

Puissant, boisé, épicé.

Armagnac Larressingle *** infusé aux cèpes, sirop de tonka & cèpes, fleur de sel, Angostura

Marga Pansera

Fumé, herbacé, fort.

Mezcal Marca Negra, Tequila Olmeca Blanco, Chartreuse Jaune, Salers, shrub de mirabelles de Lorraine, citron vert, Bitter #4, Bitter créole

Alp'n Cross

Acide, épicés, aromatique.

Volmer, Velvet Falernum, Liqueur de pomme verte Vedrenne, shrub de poire & réglisse, jus de pomme, citron, Absinthe, Suze Red Aromatic Bitters

Panda Old-Fashioned

Tropical, salé, puissant.

Sailor Jerry's Rum à la cacahuète, Plantation OFTD, sirop de pandan, Bitter #4

Beet It

Onctueux, sucré, fruité.

Grey Goose Vodka, Kirsch Luxembourgeois Zenner infusé à l'ananas, citron, espuma de grenadine de betteraves

Fossey's Gibson

Aigre-doux, herbacé, fort.

Beefeater Gin infusé au romarin et thym, D.O.M Bénédicte, Shrub d'oignons rouges, Absinthe

En collaboration avec

Honey
Késcht

Hugo Zeler, apiculteur



In Bee Twin

Floral, herbacé, acidulé.

Génépi des Pères Chartreux infusé à la verveine, D.O.M Bénédictine, citron, miel
Bio 100% Luxembourgeois d'Hugo Zeler infusé à la lavande, Bitter #3

Wake Me Up

Poivré, agrumé, amer.

Absolut Vodka infusée au poivre du Timut, jus de pamplemousse clarifié, cordial de citron & romarin, Suze Orange Bitters, Fee Brothers Grapefruit Bitters

MOCKTAILS SIGNATURE ♦ Sans alcool - 14 euros

Alp'näischt

Fruité, intense, pétillant.

Shrub de poire & réglisse, citron, jus de pomme, sirop d'érable au sésame & fenouil, The London Essence Indian Tonic

Before You Go-Go

Fruité, agrumé, épicé.

Jus de pamplemousse, purée de bergamote, The London Essence Indian Tonic, oleo saccharum, poivre du Timut

Wild Beach

Fruité, cerises, herbacé.

Orange, cranberry, citron vert, sirop de cerises amarena au romarin

Ice Me Out

Fruité, agrumes, herbacé.

Infusion verveine, orange et menthe, pêche blanche, citron, pamplemousse rouge, jus de pomme transformé, oleo saccharum

CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

CHAMPAGNES BLANCS

Billecart Salmon – Brut Réserve	◆ Mareuil-sur-Aÿ	120€
Bollinger – Brut Spéciale Cuvée	◆ Aÿ	120€
Bollinger – Grande Année 2005	◆ Aÿ	260€
Bollinger – Grande Année 2012	◆ Aÿ	260€
Bollinger – RD 2002	◆ Aÿ	450€
Deutz – Cuvée William Deutz 2006	◆ Aÿ	180€
Deutz – Brut Classic	◆ Aÿ	100€
Deutz – Brut Classic ◆ Magnum	◆ Aÿ	205€
Deutz – Brut Classic ◆ Jeroboam	◆ Aÿ	410€
Deutz – Amour de Deutz – Blanc de Blancs 2011	◆ Aÿ	180€
Deutz – William Deutz Hommage 2010	◆ Aÿ	180€
Dom Ruinart – Blanc de Blancs 2009	◆ Reims	450€
Krug – Grande Cuvée Brut	◆ Reims	390€
Krug – Vintage 2006	◆ Reims	550€
Louis Roederer – Cristal Brut 2013	◆ Reims	450€
Moët et Chandon – Dom Pérignon Brut 2010	◆ Épernay	390€
Perrier Jouët – Belle Époque 2008	◆ Épernay	380€
Perrier Jouët – Grand Brut	◆ Épernay	120€
Pommery – Cuvée Louise 2004	◆ Reims	210€
Ruinart – Blanc de Blancs	◆ Reims	180€

CHAMPAGNES ROSÉS

Billecart Salmon – Brut Rosé	◆ Mareuil-sur-Aÿ	150€
Deutz – Cuvée William Deutz 2000	◆ Aÿ	250€
Deutz – Brut Rosé	◆ Aÿ	120€
Deutz – Brut Rosé ◆ Magnum	◆ Aÿ	250€
Ruinart – Brut Rosé	◆ Reims	190€

CRÉMANTS LUXEMBOURGEOIS

Alice Hartmann	◆ Wormeldange	75€
Alice Hartmann Rosé	◆ Wormeldange	85€
Clos des Rochers 2014 – Dr. Frédéric Clasen	◆ Grevenmacher	80€
Jubilée Riesling Brut – Gales	◆ Ellange	50€
Prestige Brut – Mathes	◆ Wormeldange	45€

À LA COUPE – 15cl

Deutz – Brut Classic	21€	Crémant Mathes	10€
Amour de Deutz 2011	32€	Crémant Alice Hartmann	16€
Deutz – Brut Rosé	24€	Kir Vin Blanc	12€
Billecart Salmon – Brut Rosé	31€	Kir Crémant	11€
		Kir Royal	25€

NOS VINS DU MOMENT

		75cl	15cl
BLANCS			
Luxembourg			
Riesling – Remerschen Hiischeberg – Sunnen Hoffmann BIO	2020	42	9
Pinot Gris – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl BIO	2020	48	10
Auxerrois – Cep d’Or	2020	42	9
Loire			
Pouilly Fumé – La Demoiselle de Bourgeois – Henri Bourgeois	2017	74	15
Côteaux de l’Aubance – Montgilet	2017	58	12
Bourgogne			
Chablis – Verret	2018	58	12
Saint-Aubin – Larue	2020	82	17
Provence			
Cassis – Domaine du Paternel BIO	2018	72	15
Espagne			
Rias Baixas – Albamar – Freddi Torres	2019	62	13
ROUGES			
Luxembourg			
Pinot Noir – Ahn Gollebour – Schmit-Fohl BIO	2020	48	10
Bourgogne			
Givry 1 ^{er} cru – Clos Marole – Joblot	2019	83	17
Bordeaux			
Saint-Émilion Grand Cru – Château Queyron	2016	72	15
Rhône			
Vacqueyras – Domaine les Ondines – Jérémy Onde BIO	2016	68	14
Crozes-Hermitage – Franck Balthazar	2019	58	12
Loire			
Saumur Champigny – Roches Neuves – Thierry Germain BIO	2020	58	12
Italie			
Fumin – Domaine Ottin	2019	68	14
ROSÉS			
Côte de Provence			
M de Minuty	2020	48	10
Bandol – Domaine de l’Olivette	2019	52	12

VERMOUTHS / BITTERS / APÉRITIFS – 5cl

Aperol – 11%	8€
Campari – 25%	8€
Carpano – Antica Formula – 16,5%	8€
Cynar – 16,5%	8€
Lillet Blanc – 17%	8€
Martini – Riserva Speciale Ambrato – 18%	8€
Martini – Riserva Speciale Rubino – 18%	8€
Noilly Prat – Original Dry – 18%	8€
Suze – L'originale – 20%	8€

PORTOS, SHERRIES & PINEAU – 10cl

Dry Sherry – La Ina – 15%	8€
Pineau des Charentes – Prunier – 17%	8€
Late Bottled Vintage 2014 – Niepoort – 20%	12€
10y Tawny – Niepoort – 19,5%	16€
20y Tawny – Niepoort – 20%	22€
30y Tawny – Niepoort – 20,5%	48€
Fine Ruby Port – Quinta Do Noval – 19,5%	10€
Fine White Port – Quinta Do Noval – 19,5%	10€
Vintage 2012 – Quinta Do Noval – 19,5%	40€

ANISÉS – 4cl

Pastis Henri Bardouin – 45%	9€
Pernod – 40%	8€
Ricard – 45%	8€

SAKÉS – 10cl

Zaku Miyabinotomo Nakador – 16% – Junmai Daiginjo	15€
Mutsu Hassen – 15% – Tokubetsu Junmai	12€
Matsumoto Shuhari Yamadanishik – 15% – Junmai Daiginjo	13€
Shata Shuzo – 15,9% – Tengumai Yamahai Jukomi Junmai	12€
Yuzu Saké – 14% – Kobe Shu-Shin-Kan	14€

WHISKIES/WHISKEYS – 5cl**SCOTCH WHISKIES - Highlands**

Clynelish 14y – 46%	18€
Dalwhinnie 15y – 43%	17€
Glenmorangie Nectar d'Or 12y – Sauterne Cask finish – 46%	22€
Glenmorangie 10y original – 40%	17€
Oban 14y – 43%	17€

SCOTCH WHISKIES - Speyside

Aberlour 10y – 40%	15€
Aberlour 18y – 43%	24€
Cardhu 12y – 40%	17€
Glenfarclas 15y – 46%	20€
Glenfarclas 21y – 43%	28€
Glenfarclas 25y – 43%	35€
Glenfiddich 12y Special Reserve – 40%	14€
Glenfiddich 15y Solera Reserve – 40%	20€
Glenlivet Founder's Reserve – 40%	14€
Glenlivet 18y – 43%	25€
Knockando 12y Season – 43%	15€
The Balvenie DoubleWood 12y, sherry & bourbon cask – 40%	19€
The Balvenie Portwood 21y – 40%	42€
The Balvenie Week of Peat 14y – 48,3%	28€

SCOTCH WHISKIES - Lowlands

Glenkinchie 12y – 43%	20€
-----------------------	-----

SCOTCH WHISKIES - Islay

Bruichladdich The Classic Laddie – Scottish Barley – 50%	18€
Caol Ila 12y – 43%	17€
Highland Park 12y Viking Honour – 40%	16€
Jura 18y – 44%	24€
Kilchoman 7y Rum Finish Single Cask – Selected by and Bottled for The Nectar Belgium – Limited 251 Bottles – 57,6%	27€
Kilchoman Bourbon Matured Single Cask – The Nectar Belgium – Limited 266 Bottles – 58,8%	34€
Kilchoman Sanaig – 46%	28€
Lagavulin 16y – 43%	17€
Talisker 10y – 45,8%	16€

SCOTCH WHISKIES - Blended

Chivas Regal 12y – 40%	16€
Chivas Regal 18y – 40%	18€
J&B Rare – 40%	12€
Johnnie Walker Red Label – 40%	10€
Johnnie Walker Black Label 12y – 40%	16€
Johnnie Walker Blue Label – 40%	50€

IRISH WHISKEYS

Jameson ♦blend – 40%	12€
Paddy ♦blend – 40%	10€
Redbreast Lustau Sherry Finish – 46%	28€

AMERICAN WHISKEYS

Bulleit Bourbon – Kentucky Straight Bourbon – 45%	15€
Bulleit Rye – Straight 95% Rye Mash – 45%	18€
Four Roses – Kentucky Straight Bourbon – 40%	12€
Knob Creek – Kentucky Straight Rye – 50%	20€
Knob Creek – Kentucky Straight Bourbon – 50%	18€
Jack Daniel's Old No.7 – Tennessee – 40%	14€
Jack Daniel's Honey – Tennessee – 35%	14€
Jack Daniel's Single Barrel Select – Tennessee – 45%	17€
Maker's Mark – Kentucky Straight Bourbon – 45%	15€
Maker's Mark Stave Profile N°46 – Kentucky Straight Bourbon – 47%	19€
Maker's Mark 101 Proof – Kentucky Straight Bourbon – 50,5%	18€
Michter's US1 – Kentucky Straight Bourbon – 45,7%	24€
Michter's US1 – Kentucky Straight Rye – 42,4%	22€
Michter's US1 – Unblended American Whiskey – 41,7%	25€
Rebell Yell – Straight Rye Whiskey – 45%	15€

JAPANESE WHISKIES

Miyagikio Single Malt – 45%	30€
Mars Komagatake Single Malt – Limited Edition 2020 – 50%	45€
Nikka Red Pure Malt ♦blend – 43%	18€
Nikka Black Pure Malt ♦blend – 43%	28€
Nikka Rare Old Super Nikka ♦blend – 43%	28€
Nikka Coffey Grain – 45%	19€
The Matsui Single Malt, The Peated – 48%	40€
Yoichi Single Malt – 45%	25€

Belgique – Belgian Owl by Jove 4y – 46%	24€
India – Amrut Fusion Single Malt – 50%	22€
Taiwan – Kavalan Classic Single Malt – 40%	25€
France	
Armorik 10y – Edition 2018 – Limited 2000 Bottles – 46%	22€
Michel Couvreur Intravagan’za, Single Malt Scotland, Xerès Barrel aged in Burgundy – 50%	20€
Canada – Canadian Club – 40%	16€

LA COLLECTION DU PLACE D’ARMES

Scotch – Isle of Jura - Jura Vintage 1995 – 10 th Anniversary The Nectar Belgium – Limited 117 Bottles – 56,1%	110€
Taiwan – Kavalan Sherry Solist – 57%	58€
Scotch – Speyside - Longmorn 1990 24y – 55,6%	75€
Scotch – Isle of Islay - PI4 Elements of Islay – Bruichladdich Distillery – 61.2%	55€
Scotch – Chivas Royal Salute Cruchon 21y – 40%	34€
Irish Whiskey – Teeling 1998 RUM SC 19y – The Nectar Belgium – 52,3%	58€
Irish Whiskey – Redbreast 21y Single Pot Still – 46%	78€
Japan – Hibiki Suntory Whisky Harmony – 43%	44€
USA – Maker’s Mark Private Select – Kentucky Bourbon – 53,9%	55€

RHUMS – 5cl



LA COLLECTION DU PLACE D'ARMES

Cuba - Havana Club Unión Cohiba Atmosphere – 40%	55€
Guadeloupe – Basseterre 1995 Rhum Vieux – 58,2%	120€
Guadeloupe - Karukera 2008 Full Proof L'expression – Limited 3500 Bottles – 48,5%	40€
Guadeloupe - Karukera 2009 Select Casks Black Bottle Edition – Limited 4997 Bottles – 45%	35€
La Réunion – Savanna Millésime 2009 – Single Cask N°740, 9y – Limited 846 Bottles – 49,9%	45€
La Réunion - Savanna Millésime 2007 – Single Cask N°959, 11y – 50,4%	48€
La Réunion - Savanna 10y Traditionnel Vieux Finish Herr Millésime 2006 – Fût N°502 – Limited 721 Bottles – 50,8%	36€
La Réunion - Savanna 9y Millésime 2007 – Brut de Fût Agricole Calvados Finish – Fût N°984 – Limited 657 Bottles – 61.4%	34€
Marie-Galante - Bielle 2002 – 52,8%	140€
Marie-Galante - Bielle 2001 Cask N°2 – Ex-fût Bourbon – Limited 229 Bottles – 53,7%	75€
Martinique - Bally 18y Millésime 1999 Brut de Fût – 54,5%	95€
Martinique - Bally Édition Art Déco French Connections – Limited 3000 Bottles – 42%	55€
Martinique - Neisson 15y Batch 2 – Limited 750 Bottles – 48%	85€
Martinique - Neisson XO Full Proof Batch N°3 – 57,3%	65€
Barbade - Mount Gay 1703 Grand Reserve – 43%	34€
Guyana - Demerara Enmore 1986 Silver Seal 21y – 55%	95€
Jamaïque - Jamaïca 1982 33y Berry Bro's & Rudd – Limited 225 Bottles – 57%	130€
Trinidad - Caroni 21y Extra Strong – 57,18%	78€
Trinidad – Caroni Navy Rum Replica 100 th Anniversary – 51%	70€
Guatemala - Zacapa Royal – 45%	78€

RHUMS – 5cl

INFLUENCES FRANCAISES

Martinique

Bally 12y – 45%	28€
Clément 10y – 42%	20€
Neisson L'ésprit Bio – 66% 	24€
Neisson Le Rhum – 52,5%	13€
Neisson Le Rhum Bio – 52,5% 	18€
Neisson Profil 105 – 54,2%	22€
Neisson Le Vieux – 45%	22€
Neisson Profil 107 Bio – 53,8% 	28€

Guadeloupe

Longuetau – Edition Limitée Belgique 2500 Bottles – 50%	17€
Karukera Gold – 40%	15€
Karukera Réserve Spéciale Agricole Vieux – 42%	18€
Reimonenq 7y Grande Réserve – 40%	25€

La Réunion

Savanna 10y traditionnel – Millésime 2006 – 43%	25€
Savanna 9y Unshared Cask Millésime 2010 – Limited 804bt – 55%	45€
Savanna Créol Straight – Limited 1880 Bottles – 67,4%	18€
Savanna Lontan – 40%	13€
Savanna Lontan57, Fermentation Longue – Limited 3400bt – 57%	15€

Haïti

Clairin Sajous Blanc – 54%	16€
Clairin Le Rocher – 47,2%	20€
Clairin Sonson – 53,2%	20€
Clairin Vaval – 49,3%	20€
Clairin Casimir – 53,3%	20€
Clairin Communal – 43%	18€
Providence Blanc – Dundey & Syrup – 56%	13€
Vieux Sajous 4y – 50,6%	30€

INFLUENCES ANGLAISES

Barbade

Foursquare Rum Distillery Zinfandel Cask Blend 11y – 43%	25€
Foursquare Rum Distillery Dominus 10y – 56%	27€
Mount Gay XO – 43%	18€
Plantation XO 20 th Anniversary – 40%	20€
Plantation Grande Réserve 5y – 40%	12€

Jamaïque

Hampden 2011 LFCH 7y – Habitation Velier – 60.5%	28€
Hampden Estate 8y – 46%	18€

LE18 BAR

Worthy Park 2007 Habitation Velier – 59%	35€
Trinidad	
Angostura 1919 – 40%	12€
Plantation – Millésime 2003 – 42%	14€
Guyana	
Mezan Diamond Guyana – Millésime 2003 – 40%	24€
Saint-Lucia	
Saint-Lucia 2000 16y Berry Bro's & Rudd – 46%	35€
INFLUENCES HISPANIKES	
Belize	
TCRL 2007 11y – The Nectar Belgium – 48,2%	24€
Costa Rica	
Centenario 20y Fundacion – 40%	20€
Colombie	
Dictador Solera 12y – 40%	12€
That Boutique-Y Rum Co. 12y Casa Santana – Batch 1 – Limited 3766 Bottles – 58,4%	25€
Cuba	
Havana Club 3y – 40%	12€
Havana Club 7y – 40%	14€
Havana Seleccion de Maestros – 45%	22€
Guatemala	
Plantation Gran Añejo Guatemala & Belize – 42%	12€
Zacapa 23y Sistema Solera – 40%	25€
Zacapa XO – 40%	35€
Panama	
Cadenhead's Green Label Rum Panama 9y – 46%	25€
Malecon Reserva 18y – 40%	18€
Malecon Reserva 21y – 40%	22€
Plantation – Millésime 2004 – 42%	16€
TCRL Panama 2008 – 52%	22€
Pérou	
Plantation – Millésime 2004 – 43,5%	16€
Philippines	
Don Papa – 40%	12€
Venezuela	
Diplomatico Reserva Exclusiva – 40%	15€
Caribbean Blend	
Plantation Stiggins' Fancy Pineapple – 40%	14€
Sailor Jerry – 40%	12€
Vélier Royal Navy Very Old Rum – 57,18%	45€

CACHAÇA – 5 cl

Cachaça Janeiro – 40% 12€

PISCO – 5 cl

Hacienda La Caravedo – Puro Quebranta – 41% ♦Pérou 12€

COGNACS – 5 cl

Delamain XO	♦Grande Champagne	22€
Hennessy Paradis	♦Blend	125€
Hennessy Fine de Cognac	♦Blend	12€
Hennessy XO	♦Blend	40€
Hennessy VS	♦Blend	15€
H by Hine VSOP	♦Blend	16€
Hine Antique XO	♦Grande Champagne	50€
Hine Homage XO	♦Grande Champagne	30€
Hine Triomphe	♦Grande Champagne	130€
Rémy Martin VSOP	♦Fine Champagne	16€
Rémy Martin XO	♦Fine Champagne	33€
Rémy Martin Louis XIII ♦1cl		90€
Rémy Martin Louis XIII ♦2.5cl		140€
Rémy Martin Louis XIII ♦5cl	♦Blend	250€
Tesseron lot N°53 – XO Perfection	♦Grande Champagne	60€
Tesseron lot N°90 – XO Ovation	♦Blend	25€
Tesseron lot N°29 – XO Exception	♦Grande Champagne	90€

ARMAGNACS – 5 cl

Darroze 8ans – Les Grands Assemblages – Bas Armagnac – 43%	28€
Gaston Legrand VSOP – Bas Armagnac – 40%	22€
Larressingle *** – 40%	18€
Larressingle Hors d'Âge – 40%	30€
Larressingle 1967 – 40%	40€
Larressingle 1983 – 40%	35€

CALVADOS – 5 cl

Marquis d'Aguesseau VSOP 4ans – 40%	20€
Père Magloire VSOP – 40%	12€
Roger Groult Vénérable 18ans – 41%	17€
Roger Groult Âge d'Or 20ans – 41%	24€
Roger Groult Doyen d'Âge – 41%	35€
Roger Groult Réserve Ancestrale – 40%	55€

GRAPPAS – 5cl

Di Chardonnay / Di Moscato / Di Brachetto – 42% – Antica Distilleria di Altavilla	12€
Rossj Bass – Chardonnay – 42% – Gaja	20€

EAUX DE VIE – 5cl

Kirsch / Mirabelle / Quetsch / Poire Williams / Framboise – Distillerie Zenner – 45% ♦ Luxembourg	12€
Vieille Prune – Louis Roque – 42% ♦ France	12€
Wachauer Marille 2007 Abricot – Rochelt – 50% ♦ Autriche	40€

MARCS – 5cl

Fine de Bourgogne – Domaine Comte Georges de Vogüe – 44%	40€
Marc de Bourgogne – Maison Joseph Drouhin – 40%	18€
Marc de Bourgogne 1993 – Domaine de la Romanée-Conti – 45,2%	55€
Vieux Marc de Champagne – Distillerie Jean Goyard – 40%	15€
Très Vieux Marc de Bourgogne – Joseph Cartron – 42%	16€
Très Vieux Marc de Champagne Égrappé – Distillerie Jean Goyard – 40%	18€

CHARTREUSES – 5cl

Génépi des Pères Chartreux – 40%	12€
Chartreuse Jaune – Mise 2021 – 43%	12€
Chartreuse Verte – Mise 2021 – 55%	12€
Chartreuse Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire – Mise 2020 – 47%	22€
Chartreuse Jaune V.E.P – Mise 2021 – 42%	28€
Chartreuse Verte V.E.P – Mise 2021 – 54%	32€

LIQUEURS – 5cl

Averna	12€	Jägermeister	12€
Bailey's	12€	Kalhùà	12€
Bénédictine D.O.M	12€	Limoncello – Casoni	12€
Cointreau	12€	Malibu	12€
Disaronno	12€	Mandarine Napoléon	12€
Drambuie	12€	Patròn XO Cafe	12€
Fernet Branca	12€	Ramazzotti – Amaro	12€
Get 27	12€	Ramazzotti – Sambuca	12€
Grand Marnier	12€	Saint-Germain	15€

GINS – 5cl

Beefeater	◆Angleterre	40%	10€
Botaniets ◆Sans Alcool	◆Belgique	NA	15€
Bombay Sapphire	◆Angleterre	40%	12€
Copper Head	◆Belgique	40%	18€
Copper Head Gibson	◆Belgique	40%	20€
Copper Head Black Batch	◆Belgique	42%	18€
Double You	◆Belgique	42%	14€
Edinburgh	◆Ecosse	43%	18€
Ginix	◆Luxembourg	41%	14€
Gin Mare	◆Espagne	42,7%	17€
Hendrick's	◆Angleterre	41,4%	15€
Mansfeld	◆Luxembourg	47,5%	17€
Monkey 47	◆Allemagne	47%	19€
Monkey 47 Sloe Gin	◆Allemagne	29%	20€
Oli'gin Manguin	◆France	41%	16€
Plymouth Gin	◆Angleterre	41,2%	16€
Tanqueray N°10	◆Angleterre	47,3%	13€

VODKAS – 5cl

Absolut	◆Suède	40%	10€
Absolut Elyx	◆Suède	42,3%	18€
Belvedere	◆Pologne	40%	16€
Beluga Noble	◆Russie	40%	20€
Beluga Gold Line	◆Russie	40%	25€
Grey Goose	◆France	40%	16€
Mansfeld	◆Luxembourg	40%	13€
Roberto Cavalli	◆Italie	40%	23€
Stolichnaya	◆Russie	40%	10€

TEQUILAS & MEZCAL – 5cl

Olmecca Blanco	38%	10€
Patron Reposado	40%	14€
Don Julio Blanco	38%	15€
Mezcal Marca Negra Espadin	51,5%	14€


ACCOMPAGNEMENTS

The London Essence: Indian Tonic / Pomelo & Pink Pepper / Blood Orange & Elderflower / Grapefruit & Rosemary	4€
--	----

BIÈRES

		IBU		
Chimay Bleue	◆BE	35	9%	7,5€
Clausthaler	◆DE	29	◆Sans Alcool	6€
Duvel	◆BE	32	8,5%	7,5€
Leffe Blonde	◆BE	25	6,6%	7,5€
Leffe Brune	◆BE	20	6,5%	7,5€
Orval	◆BE	35/45	6,2%	7,5€
Westmalle Triple	◆BE	39	9,5%	7,5€

PRESSIONS

	IBU		33CL	50CL
Battin Gambrinus – 5,2%	20		5,5€	7,5€
Bofferding Pils Tradition – 4,8%	21		5,5€	7,5€

EAUX & SODAS

Lodyss Plate / Pétillante	25CL	4,5€
Lodyss Plate / Pétillante	50CL	5,5€
Perrier Classic 33CL		5,5€
San Pellegrino 50CL		5,5€
Coca Cola / Zero		5€
Sprite / Fanta / Ice-tea		5€
Crodino 17.5CL		6,5€
Bitter San Pellegrino 10CL		5€
The London Essence: Original Indian Tonic / Pomelo & Pink Pepper Tonic / Blood Orange & Elderflower Tonic / Grapefruit & Rosemary Tonic / White Peach & Jasmine Crafted Soda / Spiced Ginger Beer / Delicate Ginger Ale		6€
Orange / Pamplemousse / Citron pressés		8€

JUS DE FRUITS

Jus Granini 25CL : orange/ pomme/ tomate/ ananas/ pêche/ fraise	5,2€
---	------



Thé Noir parfumé – ILE MAURICE

Inspiré des délicieux parfums de l'île dont il porte le nom, ce délicat mélange de thé noir et de thé vert, agrémenté d'écorces d'oranges et de morceaux de fruits rouges séduit par ses notes gourmandes mariées à la fraîcheur des agrumes.

Temps d'infusion : 3-5 min @90°C

Origine : Sri Lanka & Chine

Thé Noir – SAINT-JAMES O.P.

Grand jardin prestigieux, dont la réputation a fait le tour du monde. Infusion légère et cuivrée au goût presque chocolaté. Il est idéal le matin.

Temps d'infusion : 4 min @90°C

Origine : Sri Lanka

Thé Noir aux notes fumées – THÉ DU TIGRE

Fumé au bois de pin selon la technique de fabrication traditionnelle d'un Lapsang Souchong. Avec ses notes intenses et sa texture veloutée, il est l'un des plus puissants thés fumés.

Temps d'infusion : 4 min @ 90°C

Origine : Taïwan

Thé Oolong – MILKY OOLONG

Au nord de la Thaïlande, dans le village de Mae Salong, une communauté chinoise cultive le thé depuis quelques décennies. Boisées à partir de théiers taïwanais, les plantations manufacturent des Oolong d'une qualité remarquable. Proche des Jin Xuan taïwanais aux notes délicieusement beurrées, ce thé révèle naturellement des arômes lactés-vanillés étonnants.

Temps d'infusion : 5 min @ 95°C

Origine : Thaïlande

Thé Blanc – BAI MU DAN

Le Bai Mu Dan, littéralement " Pivoine blanche " est un célèbre thé blanc de Chine. D'une grande finesse, il est composé de morceaux de feuilles de toutes sortes à l'état naturel : bourgeons argentés, Souchong, premières et deuxièmes feuilles, tiges. Son goût boisé rappelle les fruits mûrs de l'automne comme la noisette et la châtaigne.

Temps d'infusion : 8-10 min @ 80°C

Origine : Chine

**Thé Sombre – PU ERH IMPÉRIAL**

Très réputé en Chine pour ses nombreux bienfaits, ce thé sombre est idéal après un bon repas pour faciliter la digestion

Temps d'infusion : 4 min @ 95°C

Origine : Chine

Thé Vert – JAPON KUKICHA

Ce thé vert frais, composé de morceaux de tiges, met les papilles en éveil avec une attaque iodée qui se prolonge sur des notes végétales puis mentholées

Temps d'infusion : 2-3 min @ 90°C

Origine : Japon

Thé Vert parfumé – EARL GREY SENCHA

Ce thé vert, à la fois frais et doux, révèle à la dégustation un goût délicat de bergamote

Temps d'infusion : 3 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Vert parfumé - THÉ DES AMANTS VERT

Gourmand et sensuel, le Thé des Amants – Thé vert, est un très beau mélange de thé vert de Chine, de pomme, d'amande et de cannelle, relevé par une pointe de gingembre.

Temps d'infusion : 6 min @ 75°C

Origine : Chine

INFUSIONS

6 euros

JARDIN D'ENFANCE BIO  ♦Fraise, rhubarbe ♦Antioxydante

Temps d'infusion : 4-5 min @ 90°C

ROOIBOS KHOÏSAN NATURE ♦Digestive

Temps d'infusion : 5 min @ 90°C

Origine : Afrique du Sud

DETOX SCANDINAVE BIO  ♦Bouleau, argousier, cranberry et myrtille ♦Antioxydante

Temps d'infusion : 5 min @ 90°C

L'HERBORISTE N°108  ♦ Verveine, orange, menthe ♦Anti-stress

Temps d'infusion : 6 min @ 90°

L'HERBORISTE N°74  ♦ Tilleul, camomille, fleur d'oranger ♦Apaisante

Temps d'infusion : 5 min @ 90°

CAFÉTERIE

Espresso / Café	5€
Double Espresso / Espresso Macchiato	5,5€
Cappuccino	5,5€
Lait Russe / Latte Macchiato	5,5€
Chocolat Chaud	6€
Irish Coffee / Italian Coffee	14€

CIGARES**Cohiba Robustos**

23€00

*Cepo 50 (Ø 19.84 mm)**Longueur : 124 mm**Vitole : Robusto**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 30-45 min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

La palette aromatique évoque le bois précieux et l'humus. Des notes cacotées et briochées se développent, précédant de plaisantes pointes poivrées.

Partagas Lusitanias

19€30

*Cepo 49 (Ø 19,45 mm)**Longueur : 194 mm**Vitole : Double Corona**Puissance : Forte**Origine : Cuba**Durée : 75-120min**Fabrication : entièrement fait main, tripe courte*

Le Roi des « Double Corona » délivre à l'allumage des arômes de terre humide, des fruits secs, de moka légèrement lacté ainsi qu'une combinaison de poivre noir et rouge entrant dans la danse. Une puissance se fait ressentir sur la fin sans dénaturer la dégustation.

H. Upmann Magnum 54

13€40

*Cepo 50 (Ø 19.84 mm)**Longueur 124 mm**Vitole : Robusto Extra (Magnum 54)**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 45-75min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

Les premières bouffées livrent un beau boisé (cèdre, poivre noir et chocolat noir) ; Ensuite le 54 part sur les arômes de cuir tanné, de noisette grillée et de feuilles mortes. Il montre de la vitalité, de la richesse, de la nervosité, un soupçon de suavité et une certaine profondeur.

Romeo y Julieta Wide Churchills

13€80

*Cepo 55 (Ø 21,83 mm)**Longueur : 130 mm**Vitole : Montesco**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 45-75min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

Le premier tiers dévoile toute la puissance du Habano. Dans le deuxième tiers, le cigare trahit sa complexité et propose toute sa richesse en caressant les papilles gustatives avec des parfums d'épices et de fruits, un goût de cassis et une note de muscade.

Montecristo Open Master

13€50

*Cepo 50 (Ø 19.6 mm)**Longueur : 124 mm**Vitole : Robusto**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 30-45min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

Le Open Master est inspiré de la série Master Tennis. La terre et le poivre noir en sont ainsi les principaux arômes qui se développent au premier tiers. Le reste du cigare reste principalement boisé.

Hoyo de Monterrey Epicure N°2

12€20

*Cepo 50 (Ø 19,84 mm)**Longueur : 124 mm**Vitole : Robusto**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 30-45min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

L'Epicure N°2 libère des touches de champignons et de sous-bois. Le démarrage se fait avec des notes balsamiques et épicées typées poivre noir, il s'étouffe ensuite de senteurs de noisette grillé et de noix fraîche. Cette vitole se termine en délivrant des notes crémeuses qui font le charme de ce Havane.

La Furia Megaera

14€90

*Cepo 48 (Ø 21,4 mm)**Longueur : 140 mm**Vitole : Grand Robusto / Toro**Puissance : Moyenne**Origine : Nicaragua**Durée : 45-75min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

La puissance se montre plus évolutive que pour son petit frère l'Alecto, sans toutefois devenir trop envahissante. Des arômes exceptionnels : boisé, épicé, cuir, torréfié et réglisse. Ce cigare provient de plantations de la Vallée de Jalapa. Toutes les feuilles de tabac sont vieilles entre 2 et 5.5 années avant d'être roulées.


Cohiba Linea 1492 Siglo II

14€80


*Cepo 42 (Ø 19,84 mm)**Longueur : 129 mm**Vitole : Petit Corona**Puissance : Forte**Origine : Cuba**Durée 15-30min*

Une très belle vitole dotée d'une cape grasse et lisse. La mise en route est élégante et équilibrée. Le Cohiba joue avec des notes boisées, épicées (poivre vert) toastées et se montre rapidement séduisant. Par la suite, il conserve une tonalité grillée très gourmande. Du poivre rouge, des touches minérales et du moka crémeux ajoutent de la profondeur, de la suavité et de la sensualité.


CARTE DES METS

Pétoncles à l'ail frit, coriandre & citron vert & oignons frits – 12€ 

Garlic scallops, coriander, lime & crispy onions

Poulpe à l'huile d'olive, citron & persil – 16€ 

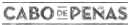
Olive oil octopus, lemon & parsley

Chipirons à l'encre de seiche – 16€ 


Squid ink chipirons

Moules XXL en Escabèche – 16€ 

XXL Mussels Escabèche style

Moules marinées en sauce américaine – 12€ 


Mussels in American sauce

Crème d'aubergine & lingue – 9€ 

Aubergine cream & lingue biscuit

Crème d'artichaut & scaldatelli à l'olive noire – 9€ 


Artichoke cream & black olive scaldatelli biscuit

Tapenade d'olives vertes & crostini au fromage – 9€ 

Green olives tapenade with cheesy crostini toast

Antipasti de legumes, aubergines grillées & légumes aigre doux – 10€ 

Vegetables antipasti, grilled aubergines & sweet and sour vegetables

Pepperoncini farcis à la bonite – 12€ 

Bonito tuna Pepperoncini

Crème de fromages affinés & crostini peperoncini – 9€

Refined cheesy cream with peperoncini crostini toast

Palette Ibérique & pain de campagne ♦100g – 20€

Iberian palette & bread

Assiette de fromages affinés du Plëss – 18€

Cheese assortment from Le Plëss

Caviar Transmontanus ♦15gr – 52€

Transmontanus Caviar ♦15g

Tous nos produits ont été sélectionnés attentivement afin de vous proposer une carte de tapas des plus raffinées. Artisans italiens et espagnols se donnent la réplique pour des déjeuners ou apéritifs parfumés de soleil !

Nous nous envolons pour l'Espagne, où la plupart de nos produits proviennent du cœur de la Galice et de la marque « Cabo de Peñas ». Depuis plus de cent ans, elle propose des poissons provenant d'une pêche respectueuse et raisonnée sublimés par des sauces maisons toutes plus exquises les unes que les autres.

Côté Italie, plusieurs régions sont mises à l'honneur. Nous nous arrêtons tout d'abord dans la Lazio, où nous découvrons Agnoni, cette petite entreprise familiale qui perdure de génération en génération. Les fruits & légumes sont cultivés avec amour et respect et sont travaillés à merveille, la crème d'artichaut et la crème d'aubergine en sont la preuve !

Dans les Abruzzes, terre de saveurs et de traditions, de délices infinis qui se transmettent de mère en fille, préparés selon la plus ancienne tradition et que nous retrouvons en dégustant la tapenade d'olives vertes de Rustichella di Abruzzo.

Arrêtons-nous ensuite dans les Pouilles, où la marque « Tradizionevoluzione », conserve dans la plus pure tradition les savoir-faire de deux générations qui permettent de proposer aujourd'hui les recettes phares de la région.

Terminons notre voyage en Calabre... Les petits poivrons farcis bonite sont la spécialité de la famille Scalise qui depuis 1989 cultivait un rêve : faire connaître la culture gastronomique de la région en Italie et dans le monde entier ce qui est maintenant un succès avec les produits Delizie di Calabria.

