



Le Clandestin

Piano-Bar

Bar à vins

Bières & Cocktails

Tapas & Fingerfood



Saison 2022

CARTE DES VINS

ROUGES

VINS DU LANGUEDOC

Verre
12cl Bouteille
75cl

- **Domaine de Roquemale – Meli Melo**



IGP Vin de Pays de l'Hérault (sur le terroir des Grès de Montpellier)
Agriculture Biologique

Cépages : 50% Alicante Bouschet, 30% Syrah, 20% Cinsault

Note de dégustation : Eclatant, gourmand, fruité. Robe brillante aux reflets grenat. Vin charmant très fruité sur la confiture de mûres et myrtille. Une bouche croquante et acidulée.

5,00€ 27,00€

- **Domaine des Abrisans – Le Courage des Oiseaux**



Vin de France (sur les terres du Fitou)

Vin nature (sans sulfites)

Cépages : 40% Grenache – 40% Carignan – 20% Syrah

Note de dégustation : Vin structuré et charnu aux arômes de fruits rouges et de fruits des bois, tanins souples, vin gourmand.

33,00€

- **Domaine des Lauriers**



IGP Pays d'Oc

Terra Vitis

Cépages : 100% Tempranillo noir

Note de dégustation : Belle robe pourpre brillant, à reflets violets. Nez frais et aromatique. Bouche franche offrant matière et équilibre sur des arômes de fruits rouge frais.

4,50€ 25,00€

AOP TERRASSES DU LARZAC

Verre
12cl Bouteille
75cl

- **Clos du Serres – Cuvée Saint Jean**



AOP Terrasses du Larzac

Agriculture Biologique

Cépages : 25% Céillade, 25% Cinsault, 25% Syrah, 25% Grenache

Elevage : 12 mois cuve béton

Note de dégustation : Un vin charmeur avec des notes de petits fruits rouges avec une belle finale épicée et fraîche, des tanins fins et soyeux. Un ensemble croquant, gourmand, équilibré et prêt à boire.

5,50€ 30,00€

- **Cave artisanale Castelbarry de Montpeyroux – Le Salut de la Terre**

AOP Terrasses du Larzac

Terra Vitis

Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Note de dégustation : Nez de fruits mûrs, de fraise et de garrigue. Bouche ample, ronde et généreuse.



5,00€ 26,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La maison n'accepte plus les chèques

AOP PIC SAINT LOUP

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine de l'Hortus – La Bergerie Rouge**



AOP Pic Saint Loup

Cépages : 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

Elevage : Le Mourvèdre est élevé dans des tonneaux de 2 vins

Note de dégustation : Teinte soutenue avec des reflets grenat. Nez aux arômes de fruits mûrs avec des épices et une pointe de réglisse. La bouche offre du volume et une belle structure avec des tanins mûrs et veloutés. La finale est longue et chaleureuse.

35,00€

- **Mas Bruguière – L'Arbouse**



AOP Pic Saint Loup

Agriculture Biologique

Cépages : 55% Syrah, 45% Grenache

Elevage : Pour 50%, 12 mois en cuve bois tronconique de chêne français de 50Hl.

Note de dégustation : Vin complexe et aromatique. Nez sur des arômes de fruits noirs mûrs tels que la mûre, le cassis frais et la myrtille. Tanins soyeux et fondus. Bouche fraîche et fruitée.

35,00€

- **Château Lancyre – Le Clos des Combes**



AOP Pic Saint Loup

Conversion Agriculture Biologique

Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache

Note de dégustation : Belle robe rouge soutenue, brillante aux reflets bleutés. Nez sur des notes fumés, de cerise mûre et d'herbes aromatiques (thym et romarin). Bouche ronde, fruitée et riche. Belle longueur. Tanins très soyeux et ronds. Finale réglissée et épicée.

5,50€

30,00€

- **Bergerie du Capucin – Cuvée Larmanela**



AOP Pic Saint Loup

Agriculture Raisonnée

Cépages : Syrah, Grenache

Elevage : Elevage en fût de 400L durant 16 mois

Note de dégustation : Vin puissant sur des notes de fruits des bois, d'humus, de sous-bois, de garrigue et de fruits rouges et noirs très mûrs.

45,00€

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC TERROIR GRÈS DE MONTPELLIER

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Mas d'Arcaÿ - Cuvée 1779**



AOP Coteaux du Languedoc Terroir Grès de Montpellier
Haute Valeur Environnementale

Cépages : 50% Carignan, 30% Grenache, 20% Mourvèdre

Note de dégustation : Belle robe rouge rubis. Joli nez fin, complexe sur des notes de fruits compotés et d'épices douces. L'équilibre est très frais, à dominante fruitée avec une finale tendue.

5,50€

30,00€

AOP CORBIÈRES

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine Castelmaure – Grande Cuvée**



AOP Corbières

Haute Valeur Environnementale

Cépages : 45% Grenache & Syrah de 20 ans, 10% Carignan de 40 ans

Élevage : 10 à 12 mois en barriques bordelaises de 220L

Note de dégustation : Sa robe intense aux reflets violacés présente un nez friand de petits fruits noirs agrémentés d'une touche grillée et torréfiée. La bouche est puissante, ample et dense, et de longue garde.

6,50€

36,00€

AOP LA CLAPE

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Château Rouquette sur Mer – L'Esprit terroir**



AOP La Clape

Agriculture Biologique

Cépages : Carignan, Grenache, Syrah et Mourvèdre

Note de dégustation : Vin élégant. Nez finement épicé avec des notes intenses de fruits rouges sauvages et de réglisse. Sa bouche est pleine et friande.

5,50€

30,00€

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Château de Jau – Le J**



AOP Côtes du Roussillon Village

Cépages : 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan

Élevage : En cuve inox puis en bouteille dans le chai

Note de dégustation : Robe rouge profond aux reflets violacés. Attaque souple et ample marquée par des notes de fruits noirs (cerise et cassis), tanins veloutés. Finale sur des notes d'épices et de fruits rouges, légèrement vanillées.

5,50€

29,00€

IGP COTES CATALANES

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **M&S Gallet – L'Effet Papillon**



IGP Côtes Catalanes

Agriculture Raisonnée

Cépages : Syrah, Grenache

Note de dégustation : Nez sur des notes de fruits rouges. Bouche gourmande et fruitée, belle intensité sur des notes épicées.

5,00€

25,00€

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC TERROIR SAINT SATURNIN

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine d'Archimbaud – La Robe de Pourpre**



AOP Coteaux du Languedoc Terroir Saint Saturnin

Agriculture Biologique

Cépages : 50% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan

Elevage : 11 mois en barrique

Note de dégustation : Robe grenat. Nez de garigue, de fruits compotés à belle maturité et de sous-bois, limpide. Attaque pleine sur le fruit cerise, cassis, écorce d'orange sur une matière pleine, toasté présent. Tannins fins, bouche harmonieuse, finale longue et chaleureuse. Elevé 11 mois en barrique.

36,00€

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC TERROIR MONTPEYROUX

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Cave artisanale Castelbarry de Montpeyroux – Le Tarral**



AOP Coteaux du Languedoc Terroir Montpeyroux

Terra Vitis

Cépages : 40% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah

Elevage : Pour 1/3, en fût de 400L

Note de dégustation : Nez épicé, camphre, romarin et de petits fruits rouges. Puissance et rondeur.

5,00€

27,00€

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC TERROIR SAINT CHRISTOL

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine Guinand – Cuvée Vieilles Vignes**



AOP Saint Christol

Agriculture Raisonnée

Cépages : 60% Syrah, 10% Carignan, 20% Mourvèdre, 10% Grenache

Note de dégustation : Belle structure ronde, veloutée et fondue. Robe brillante d'un rouge profond presque noir, robe grenat aux reflets violacés. Nez riche et puissant aux notes de fruits rouges, de mûres, de cassis, d'épices concentrés et de sous-bois après la pluie. Tanins fondus et soyeux. Vin élégant.

5,00€

27,00€

AOP FAUGERES

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine Ollier Taillefer – Les Collines**



AOP Faugères

Agriculture Biologique

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache

Note de dégustation : Vin complexe. Nez très aromatique sur des notes fumées et de sous-bois. Tanins fondus et soyeux. Fruits noirs en bouche. Belle finale.

4,50€

25,00€

VALLEE DU RHONE

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine de la Graveirette – Cuvée « Ju de Vie »**

Vin de France sur les terres de Châteauneuf-du-Pape

Biodynamique

Cépages : 30% Merlot, 30% Marselan, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Note de dégustation : Belle robe sombre et pourpre. Nez aromatique et fin sur des notes de sous-bois, de fruits sauvages noirs, particulièrement sur la cerise. En bouche, l'attaque est franche, puis le vin s'arrondit pour laisser apparaître des tanins tendres et souples, caractérisé par une belle fraîcheur.

4,50€

25,00€

- **Château Mourgues du Grès – Les Galets Rouges**



AOP Costières de Nîmes

Agriculture Biologique

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Note de dégustation : Robe profonde et violacée qui affirme son intensité. Nez généreux sur les fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) enrichis d'épices et de cacao. Bouche généreuse et gourmande. Les tanins sont fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent le fruit rouge, la réglisse et la violette.

5,00€

28,00€

- **Le Cellier des Chartreux – Chamasûtra**



IGP Gard

Cépage : Merlot, Syrah

Note de dégustation : Jolie robe rubis foncé qui présente des arômes de fruits rouges intense, de fraises des bois et des notes vanillées et toastées. Tanins souples et amples avec une finale douceuse.

4,00€

22,00€

BERGERAC

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Château La Renaudie**

AOP Pécharmant

Agriculture raisonnée

Cépages : 40% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 5% Cabernet Franc

Note de dégustation : Couleur vive et intense, pourpre avec des reflets violets. Nez complexe sur des arômes épicés et de sous-bois, et sur des notes de fruits noirs (mûre et cassis). En bouche, attaque boisée, matière assez ferme avec des tanins élégants.



4,50€

25,00€

- **Château Le Payral – Cuvée Lou Payral**

IGP Périgord

Vin nature (sans sulfites ajoutés)

Cépages : 100% Merlot

Note de dégustation : Robe profonde aux reflets violines. Nez intense et franc sur les fruits rouges mûrs, et sur le chocolat. Bouche équilibrée et fraîche. Vin rond. Tanins soyeux.



5,00€

27,00€

BORDEAUX

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Château La Fleur Picon**

AOP Saint Emilion Grand Cru

Cépages : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Elevage : 60% du vin en barrique durant 12 mois

Note de dégustation : Intense et long en bouche. Nez sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de sous-bois. Note de bois anciens et poivrée.

33,00€

BLANCS SECS

VINS EN MONO CÉPAGE

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine du Haut-Lirou**



IGP Pays d'Oc

Haute Valeur Environnementale

Cépage : 100% Chardonnay

Note de dégustation : Robe limpide et claire avec de jolis reflets or. Premier nez fin et élégant qui évoque la fleur de Tiaré. Second nez plus chaleureux sur des notes briochées et anisées. Belle intensité en bouche. Vin rond et gras. Beau volume en bouche.

4,50€

25,00€

- **Mas d'Arcaï – Cuvée Jean l'Effronté**



IGP Pays d'Oc

Haute Valeur Environnementale

Cépage : 100% Viognier

Note de dégustation : Robe or clair. Vin rond et fin avec des notes originales. Nez fin sur des arômes de fleurs blanches, de banane et d'amande. Bouche à l'attaque généreuse sur le fruit confit et les fleurs blanches avec des notes de miel. Finale sur la pomme verte.

5,00€

26,00€

- **Le Clos d'Elle – Cuvée Rouvière**



IGP Pays d'Oc

Conversion Agriculture Biologique

Cépage : 100% Roussanne

Note de dégustation : Robe or clair. Vin rond et fin avec des notes originales. Nez fin sur des arômes de fleurs blanches, de banane et d'amande. Bouche à l'attaque généreuse sur le fruit confit et les fleurs blanches avec des notes de miel. Finale sur la pomme verte.

4,50€

25,00€

- **Domaine de la Dourbie – Cuvée Oscar**



IGP Pays d'Oc

Agriculture Biologique

Cépage : 100% Terret Blanc

Note de dégustation : Robe dorée. Notes de pamplemousse, de pomme et de poire caractéristiques du Terret blanc et une finale sur les agrumes. Belle fraîcheur et agréable vivacité.

4,50€

25,00€

- **Domaine Puech Auger – Cuvée L'Envie**



IGP du Mont Saint Baudile

Agriculture Biologique

Cépage : 100% Chenin

Note de dégustation : Robe jaune pâle aux reflets argent. Nez de fruits confits, miel, acacia fumé avec une attaque souple en bouche et une finale briochée, fumée.

5,00€

27,00€

Verre
12cl

Bouteille
75cl

• **Domaine Guinand – Cuvée « Plaisir du Sud Blanc »**

IGP Pays d'Oc

Agriculture Raisonnée

Cépage : 100% Muscat Petits Grains

Note de dégustation : Robe jaune pâle. Nez typé aux arômes de fruits exotiques et de litchi avec des notes fines de pamplemousse. Attaque vive et fraîche. Vin équilibré et fin sur la rondeur et la fraîcheur. Belle finale sur les agrumes et les fruits exotiques.



27,00€

• **Domaines des Abrigans – Cuvée La Babascat**

Vin de France (sur les terres du Fitou)

Vin nature (sans sulfites ajoutés)

Cépage : 100% Muscat gros grain d'Alexandrie très vieilles vignes

Note de dégustation : Aromatique douce et complexe, sur des notes de roses, de litchi, d'abricot et de coing. Belle acidité en bouche, sur des notes d'agrumes, citron et pamplemousse, et des notes marines.



30,00€

• **Château La Renaudie**

AOP Bergerac

Agriculture raisonnée

Cépages : 100% Sauvignon

Note de dégustation : Vin sec et fruité. Belle robe aux reflets éclatants. Nez fin et sur des notes de pamplemousse et d'agrumes, et de fleur de buis. Excellente attaque fruitée, vin souple et élégant, d'un bon équilibre grâce à l'élevage sur lie, avec une fin de bouche persistante. Vin très plaisant, fruité, finesse et élégance harmonieuse.



4,50€

25,00€

VINS DU LANGUEDOC

Verre
12cl

Bouteille
75cl

• **Domaine Pierre Bories – Cuvée Terra**

AOP Corbières

Vin nature (sans sulfites ajoutés)

Cépage : 40% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache blanc, 15% Grenache gris

Note de dégustation : Nez expressif, bouche croquante et fraîche sur le fruit.



5,50€

30,00€

• **Domaine de Gournier**

IGP Cévennes

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Rolle, Grenache blanc, Viognier, Roussanne

Note de dégustation : Belle robe jaune doré clair et brillant. Nez aromatique d'aubépine, de fleurs blanches, de citron et de bergamote. Frais en bouche, gourmand et juteux. Vin fin et élégant.

4,00€

22,00€

Verre
12cl

Bouteille
75cl

• **Le Cellier des Chartreux – Je donne ma langue au chat**

Vin de France (Vallée du Rhône méridionale)

Cépage : Gewurztraminer, Viognier

Note de dégustation : Robe jaune claire très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et fruité sur des notes de rose et de litchi. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes florales.



4,00€

21,00€

• **Mas Bres – Cuvée Stella**



IGP Cévennes

Agriculture Biologique

Cépages : Riesling, Rolle, Pinot Gris

Note de dégustation : Robe pâle et brillante. Nez subtil et aromatique sur des touches de fruits blancs et de fleurs des champs.

4,50€

25,00€

• **M&S Gallet – Effet Papillon**



IGP Cotes Catalanes

Agriculture Raisonnée

Cépages : Grenache blanc, Macabeu

Note de dégustation : Vin frais et aromatique sur des notes très fruitées de melon, de poire, de pêche et de fleurs blanches.

5,00€

25,00€

• **Bergerie du Capucin – Cuvée Dame Jeanne**



IGP Saint Guilhem le Désert

Agriculture Raisonnée

Cépages : Chardonnay, Viognier

Elevage : 3 mois en cuve sur lies fines

Note de dégustation : Belle robe jaune paille. Nez frais et subtil sur des notes de poires, de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche ronde et gourmande. Belle finale sur les agrumes.

30,00€

COTES DE GASCOGNE

• **Domaine UBY**

IGP Côtes de Gascogne

Cépages : Colombard Ugni-Blanc

Note de dégustation : Vin sec et fruité. Arômes de pamplemousse et d'agrumes, de pomme verte. Attaque vive et franche. Belle persistance en bouche. Finale longue.

4,50€

25,00€

Verre
12cl

Bouteille
75cl

BERGERAC

- **Château Le Payral – Cuvée Lou Payral**



5,00€

27,00€

IGP Périgord

Vin nature (sans sulfites ajoutés)

Cépages : 70% Sauvignon Gris, 30% Sauvignon Blanc

Elevage : Fermentation et élevage 6 mois en barriques

Note de dégustation : Robe jaune dorée. Premier nez discret qui s'ouvre sur des notes briochées, de fruits mûrs et de levain. Bouche fraîche et plein à l'attaque sur des fruits jaunes et notamment la mirabelle.

BLANCS MOELLEUX

Verre
12cl

Bouteille
75cl

- **Domaine Joÿ – Saint André**



IGP Côtes de Gascogne

Haute Valeur Environnementale

Cépage : 100% Gros Manseng

Note de dégustation : Moelleux. Nez vif sur des arômes de pamplemousse et de fleur de buis. Bouche grasse avec une belle acidité. Grande persistance en bouche avec des notes acides et de fruits mûrs. Equilibre sucre/fraicheur, élégant et racé.

5,00€

25,00€

- **Château La Renaudie – Cuvée Louissette**



AOP Rosette (Vignobles du Bergerac)

Agriculture Raisonnée

Cépage : 60% Sauvignon Blanc, 40% Muscadelle

Note de dégustation : Vin légèrement moelleux. Frais et léger, aux arômes de fruits à pulpe blanche, particulièrement sur la pêche et les fruits exotiques. Belle persistance et finale sur la pêche et la pomme golden.

5,00€

25,00€

ROSE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<ul style="list-style-type: none">• Château de Lancyre  AOP Coteaux du Languedoc Terroir Pic Saint Loup <i>Agriculture Biologique</i> Cépages : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Cinsault Elevage : 3 mois sur lies fines avec bâtonnages Note de dégustation : Robe rose clair avec reflets cristallins. Nez fin, expressif et élégant sur des fruits rouges comme la groseille avec des notes poivrées. Attaque fraîche, suave avec un beau volume qui libère les fruits et les senteurs de la garrigue. Bouche fraîche sur la groseille. Finale longue.	4,50€	24,00€
<ul style="list-style-type: none">• Domaine de Gournier – Gris G. de G. IGP des Cévennes Cépages : 100% Grenache Note de dégustation : Un gris diaphane aux dominantes saumon abricot. Beaucoup de finesse et de style pour ce vin aux senteurs florales très appuyées et à la finale légèrement épicée. La bouche est fraîche, ronde avec une bonne vivacité.	4,00€	22,00€
<ul style="list-style-type: none">• Le Cellier des Chartreux – La nuit tous les chats sont gris  Vin de France (Vallée du Rhône méridionale) Cépage : 100% Grenache Note de dégustation : Robe rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche onctueuse et fraîche, marquées par des notes citronnées.	4,00€	21,00€

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
• Coupe de Prosecco	5,50€	
• Champagne Franck Vessier		40,00€
		
AOP Champagne		
<i>Haute Valeur Environnementale</i>		
Cépages : 33% Pinot noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay		
Note de dégustation : Robe jaune ambrée. Fine effervescence, belle minéralité. Nez sur des notes de fruits frais et d'agrumes. Parfum délicat. Bouche sur des notes de pomme, de poire et de pêche.		
• Domaine Frerejean Frères – Blanc de blancs 1 ^{er} Cru		65,00€
AOP Champagne		
Cépage : 100% Chardonnay		
Note de dégustation : Belle robe dorée. Notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fleurs séchées, de fruits exotiques. Belle minéralité.		

COCKTAILS

Ne peuvent être servis qu'en accessoire d'un repas (Tapas ou Planches)

Mojito - nature ou aromatisé 8,50 €

(Fraise, Framboise ou Mangue)

(Rhum Ambré, citron vert, cassonade, sirop de canne, perrier, feuilles de menthe, purée de fruit si aromatisé)

Daïquiri - nature ou aromatisé 8,50 €

(Fraise, Framboise ou Mangue)

(Rhum Ambré, jus de citron vert, cassonade, sirop de canne, purée de fruit si aromatisé)

Caïpirinha..... 8,50 €

(Cachaça Toquino, citron vert, cassonade, sirop de canne)

Caïpiroska 8,50 €

(Vodka Eristoff, citron vert, cassonade, sirop de canne)

Piña Colada 8,50 €

(Rhum Ambré, jus d'ananas, sirop de coco, lait)

Ti'Punch 8,50 €

(Rhum agricole La Mauny, citron vert, cassonade, sirop de canne)

Margarita 8,50 €

(Tequila Camino, Triple sec, jus de citron vert, sirop de canne)

Cuba Libre 8,50 €

(Rhum Ambré, jus de citron vert, Coca-Cola)

Tequila Sunrise..... 8,50 €

(Tequila Camino, jus d'orange, sirop de grenadine)

Gin Tonic..... 8,50 €

(Gin La Thériaque, Schweppes Indian Tonic)

Spritz 8,50 €

(Prosecco, Campari ou Aperol, perrier)

Cosmopolitan..... 8,50 €

(Vodka Eristoff, Triple sec, jus de canneberge, jus de citron vert)

Green Stormy8,50 €

(Rhum Ambré, Ginger Ale, jus de citron vert, sirop basilic)

Moscow Mule.....8,50 €

(Vodka Eristoff, Ginger Ale, citron vert, menthe fraîche)

Pink Avenue.....8,50 €

(Rhum Ambré, purée de framboise, jus de canneberge, jus de citron vert, menthe fraîche)

South Side8,50 €

(Gin La Thériaque, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche)

Blue Lagoon8,50 €

(Vodka Eristoff, Curaçao, jus de citron vert)

Bloody Mary8,50 €

(Vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron vert, tabasco, Worcestershire, sel de cèleri)

Jager Bomb.....8,00 €

(Jägermeister, Red Bull)

Whisky Coca8,50 €

(Whisky Jb)

Ricard3,00 €

(Aromatisé ou Nature)

Get 275,00 €

(Glace ou allongé au Perrier)

Punch Maison5,00 €

(Selon préparation)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La maison n'accepte plus les chèques

DIGESTIFS

Ne peuvent être servis qu'en accessoire d'un repas (Tapas ou Planches)

Rhums

Verre 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva

10,00 €

Rhum traditionnel (distillé à base de mélasse) issu d'assemblage rhums vieillis jusqu'à 12 ans en barrique de chêne. Marqué par les notes de cake aux fruits, de raisins secs, de cacao, de cannelle, de clou de girofle, avec une touche de banane en finale, c'est un rhum d'une grande richesse – Origine Venezuela

Zacapa 23 – 40°

16,00€

Assemblage de différents rhums de 6 à 23 ans d'âge vieilli en fûts selon la méthode Solera. Arômes de miel, de caramel, de chêne épicé et de fruits secs – Origine Guatemala

Angostura 1919 - 40°

10,00€

Rhum traditionnel (distillé à base de mélasse) issu de l'assemblage d'eaux-de-vie de plus de 8 ans d'âge et vieilli en fûts ayant contenu du bourbon. Marqué par les notes de vanille, de caramel au beurre salé et de fruits tropicaux, c'est un rhum très doux et presque moelleux – Origine Trinité et Tobago

Musalem 7 ans – 40°

10,00€

Rhum de 7 ans d'âge vieilli selon la méthode Solera. Robe foncée, nez puissant et aromatique, bouche sur la vanille, le moka et le praliné – Origine Cuba & République Dominicaine

Whiskies & Bourbons

Glenmorangie 10 ans Original – 40°

12,00€

Whisky Single Malt des Highlands du Nord – Non Tourbé. Belle robe or pâle. Nez complexe et très aromatique sur les fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche), floral (géranium), soutenue par des notes de citron et de vanille. Bouche complexe et élégante sur des notes très fuitées réhaussées de touches de vanille, d'amandes et de noix de coco – Original Ecosse

Bulleit Bourbon – 45°

10,00€

Whisky Bourbon – Non Tourbé – Nez sur des arômes de vanille, d'épices et de praline. Bouche douce et délicate qui rappelle le nez avec des notes de miel. Whisky rond et complexe, avec une belle finale sur des arômes de caramel et d'épices poivrés – Origine Etats-Unis d'Amérique Kentucky

Talisker Port Ruighe – 45,8°

15,00€

Whisky Single Malt – Peu Tourbé – Whisky affiné en fût de porto, légèrement tourbé, épicé et fumé. Equilibre aromatique entre l'orge maltée et les fruits noirs (raisins, mûres). Notes de réglisse et de chocolat réhaussées par une pointe de sel et d'épices. Belle finale sur les fruits - Original Ecosse

Cognac

Hennessy Fine de Cognac VSOP – 40°

15,00€

Cognac sur des notes de nougat blanc, noisette, café viennois. Finale sur les agrumes confits et la bergamote – Origine Poitou Charentes

Découverte Dégustation – 3 digestifs au choix – 2cl

25,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La maison n'accepte plus les chèques

MOCKTAILS - COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (nature ou aromatisé).....5,50 €

(Perrier, citron vert, cassonade, sirop de canne, feuilles de menthe, purée de fruit si aromatisé)

Virgin Colada5,50 €

(Jus d'ananas, sirop de coco, lait)

Apple Rose5,50 €

(Jus de pomme, Schweppes Indian Tonic, sirop de framboise)

Apple Cucumber5,50 €

(Jus de pomme, jus de citron vert, rondelles de concombre, menthe fraîche, limonade)

Le Ginger5,50 €

(Ginger Ale, jus de citron vert, sirop basilic)

Le Sunny Side5,50 €

(Purée de mangue, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, rondelle d'orange, perrier)

Le Basil Fields Forever.....5,50 €

(Purée de fraise, jus de citron vert, sirop basilic, perrier)

Pink Street.....5,50 €

(Purée de framboise, jus de cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche)

Oxford Mango5,50 €

(Purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, menthe fraîche)

BRASSERIE

Bières Pression

Demi Blonde Estaminet 25cl	3,50 €
Demi Ambrée Palm Royal 25cl	5,00 €
Pinte Blonde Estaminet 50cl	6,00 €
Pinte Ambrée Palm Royal 50cl	8,00 €
Demi Boucanier Coco (Rhum, Sirop coco, bière blonde)	5,50 €
Pinte Boucanier Coco (Rhum, Sirop coco, bière blonde)	8,50 €
Monaco.....	3,50 €
Panaché 25cl.....	3,50 €

Bières Bouteilles

Corona 33cl	5,00 €
Desperado 33cl	5,00 €
Cubanisto 33cl	5,00 €

Boissons froides non alcoolisées

Jus de fruits (Orange, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate).....	3,00 €
Coca cola	3,50 €
Coca cola zéro.....	3,50 €
Nestea	3,00 €
Perrier.....	3,00 €
Perrier Sirop.....	3,20 €
San Pellegrino.....	3,50 €
Limonade	3,00 €
Sirops	2,00 €
Diabolo	3,00 €

Cafés

Expresso Nespresso® (Volluto ou Ristretto)	1,80 €
Noisette (Volluto)	1,80 €
Café allongé Nespresso® (Lungo)	2,00 €
Café crème allongé Nespresso® (Lungo).....	2,00 €
Cappuccino Nespresso® (Lungo)	2,50 €
Décaféiné Nespresso® (Decaffeinato).....	1,80 €

Thé & Infusion

Thé noir Earl Grey nature	2,50 €
Thé vert nature.....	2,50 €
Infusion Nuit calme (Tilleul, Camomille et Fleur d'Oranger)	2,50 €

ET SI ON MANGEAIT?

LES PLANCHES - à partager !

- **La Végétarienne**  24 €
Assortiment de tartinades (houmous, houmous de poivrons, houmous de betterave, guacamole, poivrons marinés, tzatziki, caviar de tomates séchées, tapenade olive noire/figue, tapenade olive verte, pan con tomate), servi avec salade et crudités

- **Le Camembert Roti** 14 €
Camembert entier servi avec des potatoes, de la salade et du miel

- **La Clandestine** 24 €
Assortiment de charcuterie ibérique et italienne
 - Pata Negra (Cochon aux pattes noires élevé en plein air) ; provenance Guijuelo
 - Saucisson artisanal haché fin « Longaniza » ; provenance Girona
 - Porchetta Montagna aux herbes ; provenance Italie
 - Sobresada de Mallorca douce ; provenance Murcia
 - Chistorra artisanale : provenance Pays Basque espagnol**Assortiment de fromages au lait cru**
 - AOP Comté de Montagne 5 à 7 mois d'affinage ; provenance Jura
 - AOP Ossau Iraty – Brebis au piment d'Espelette ; provenance Pays Basque
 - AOP Fourme d'Ambert ; provenance Auvergne
 - Cabécou du Périgord (fromage de chèvre) ;
 - AOP Tête de Moine ; provenance Suisse

- **L'Ibérica** 26 €
Assortiment de charcuterie ibérique et italienne
 - Pata Negra (Cochon aux pattes noires élevé en plein air) ; provenance Guijuelo
 - Saucisson artisanal haché fin « Longaniza » ; provenance Girona
 - Porchetta Montagna aux herbes ; provenance Italie
 - Sobresada de Mallorca douce ; provenance Murcia
 - Chistorra artisanale : provenance Pays Basque espagnol

- **La Ronde des Fromages** 23 €
Assortiment de fromages au lait cru
 - AOP Comté de Montagne 5 à 7 mois d'affinage ; provenance Jura
 - AOP Ossau Iraty – Brebis au piment d'Espelette ; provenance Pays Basque
 - AOP Fourme d'Ambert ; provenance Auvergne
 - Cabécou du Périgord (fromage de chèvre);
 - AOP Tête de Moine ; provenance Suisse

- **L'Océane** 24 €
 - Saumon fumé
 - Pintxos Crevettes marinées & Guacamole
 - Accras de morue au Piment d'Espelette
 - Beignets de calamars
 - Rillettes de thon 

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La maison n'accepte plus les chèques

TAPAS - FINGERFOOD

- Pata Negra Cebo De Campo et Pan con tomate  9,00 €
- Chistorra (petites saucisses parfumées et grillées au four) (8 pièces) 7,00 €
- Pintxos Crevettes marinées & Guacamole (4 pièces)  7,00 €
- Pintxos Méditerranée (4 pièces)  5,50 €
Tapenade Noire – Dèss de tomates
- Couteaux en persillade  (servis avec croutons et sauce aioli)..... 9,00 €
- Sardines Premium de Galice (Espagne) à l'huile d'olive (servis avec croutons et sauce aioli) 7,00 €
- Nems poulet curry coco (5 pièces) 5,00 €
- Cabécou du Périgord (Fromage de chèvre) fondant au miel 5,00 €
- Accras de morue au Piment d'Espelette 5,50 €
- Beignets de calamars 5,00 €
- Potatoes servies avec de la sauce Brava (pimentée) 5,00 €
- Ramequin de tartinade au choix  3,50 €
(Houmous, houmous de poivrons, houmous de betterave, guacamole, poivrons marinés, tzatziki, caviar de tomates séchées, tapenade olive noire/figue, tapenade olive verte, pan con tomate, rillettes de thon)

DESSERTS

- Fondant au chocolat 4,50 €
- Assortiment de 3 verrines  4,50 €
(Fromage blanc vanillé, purée de fraise, purée de framboise, purée de mangue, éclats de Spéculos, éclats d'Oréo)
- Café gourmand (Volluto, Ristretto, Lungo ou Décaféiné) 6,50 €
(Mini fondant au chocolat, Mini tarte Tatin, Verrine)
- Thé (noir ou vert) gourmand 6,50 €
- Infusion gourmande (nuit calme) 6,50 €

 « Fait Maison »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La maison n'accepte plus les chèques