

# Le Bar

## Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12.5 cl
Verre de Vin	15 cl
Verre de Moelleux	10 cl
La Bouteille	75 cl
Le Magnum	150 cl

« Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toutes informations supplémentaires, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou de boissons afin de vous apporter précision.»

« According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance »



INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# Le Caviar d'Aquitaine

L'esturgeon (localement appelé « créac ») est pêché depuis l'Antiquité pour la qualité et la saveur de sa chair dans les eaux de la Garonne. Son élevage pour ses œufs, remonterait à 1916, initié sur la côte charentaise par un Russe.

Le caviar de Gironde deviendra un produit de luxe dans les salons parisiens. Dans les années 1960 l'exploitation intensive conduit à la disparition progressive de l'esturgeon local, l'*Aspenser sturio*. Une autre espèce d'esturgeon, ramenée de Sibérie dans les années 1980, sera ainsi élevée en bassins. Parmi les sites français de production de caviar, quatre sont implantés en Gironde. La France produit une vingtaine de tonnes par an.

30 grammes

120 €

50 grammes

165 €



# Les Thés



InterContinental Bordeaux - Le Grand Hotel a sélectionné pour vous le thé Harney & Sons, considéré comme étant l'un des meilleurs au monde. Cette maison restée familiale est aujourd'hui référencée à Buckingham Palace.

## Les Thés Classiques

10 €

Ceylan, English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert Jasmin, Thé vert Sencha, Lapsang Souchong

## Les Thés Parfumés

10 €

### Winter White Earl Grey

Mélange rare de Thé Blanc Mutan de Chine associé à de la Bergamote Citronnée  
*A rare Mutan White Tea from China with Bergamot*

### White Peach

Thé blanc parfumé et équilibré aux délicieuses saveurs de pêches.  
*A delicious and balanced blend peach flavoured white tea*

### Chinese Flower

Un beau mélange de thés verts et trois types de fleurs aux saveurs d'agrumes.  
*A beautiful blend of green teas and three types of flowers with a hint of citrus flavors*

### Organic Bangkok

Thé vert BIO aux saveurs de Thaïlande : citronnelle, coco et gingembre.  
*Organic Green Tea with Thai flavours, Lemongrass, Vanilla, Coconut and Ginger*

### Caribe

Mélange de thé noir et vert aux saveurs tropicales, hibiscus, fraise et coco.  
*Black tea and green tea blend with tropical flavors, hibiscus, strawberry and coconut*

### Vanilla Comoro

Thé noir déthéiné à la saveur unique aromatisé à la vanille des Comores  
*Decaffeinated black tea with a unique taste of Comoros vanilla*

### Hot Cinnamon Spice

Mélange de thés noirs, trois types de cannelle, zeste d'orange et clous de girofle  
*Blend of black teas, three types of cinnamon, orange zest, and cloves*

### Pomegranate Oolong

Thé Oolong Ti Quan Yin aromatisé à la grenade  
*Tea Ti Quan Yin Tea (Blue-Green Tea) flavored with pomegranate*

## Les Cafés

### Café Grande Réserve

Une torréfaction lente, à l'ancienne, assemblage de 8 grands crus d'Arabica  
*A slow roasting, in an old style, a blend of 8 Arabica grands crus*

6 €

### Décaféiné

Sélectionné parmi les plus grands crus, torréfié artisanalement  
*Selected among the most famous grands crus, roasted by craftsmen*

6 €

### Moka d'Ethiopie

Son goût est doux, sauvage, aromatique et légèrement acidulé  
*A sweet taste, wild, aromatic and gently acid*

8 €

### Blue Mountain

Arabica rare cultivé sur les plus hauts plateaux de la Jamaïque  
*Rare Arabica cultivated on high plateau of Jamaica*

9 €

Double espresso - *Double espresso*

9 €

Café au lait - *Latte*

10 €

Cappuccino - *Cappuccino*

10 €

Lait chaud - *Hot milk*

7 €

## Le Chocolat Chaud

Notre traditionnel chocolat chaud Grand Cru

10 €

## Les Infusions



10 €

Camomille, Verveine, Verveine Menthe, Menthe Fraîche, Tilleul, Tilleul Menthe

## Les Infusions Aromatisées

10 €

### African Autumn

Rooibos à base de plantes, de canneberges et d'oranges.  
*Herbal Rooibos with cranberry and oranges*

### Mother Bouquet

Fleurs de camomille mélangées avec des boutons de roses, bleuets et zeste d'orange  
*Chamomile flowers blended with rosebuds, cornflowers, and orange zest*

## Les Huîtres

x 6 x 9 x 12

### Banc d'Arguin

Robert Sébastien n°4

18 € 24 € 36 €

## Les Salades

### Salade César - poulet

21 €

Romaine, parmesan, tomates confites et chips de pain

*Free range chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, confit tomatoes and bread crisps*

### Salade équilibre



21 €

Quinoa, pamplemousse, avocat, herbes fraîches

*Quinoa, grapefruit, avocado, fresh herbs*

## Les Signatures

### Tartare de bœuf charolais

Coupé au couteau, accompagné de frites maison et condiments

21 €

*Hand cutted beef tartar served with condiments and homemade French fries*

### Assiette de saumon fumé



21 €

Brioche toastée, crème fraîche

*Toasted brioche, cream*

### Légumes croquants



17 €

Crème fraîche et tapenade

*Cream and tapenade*

## Les Sandwichs et Burgers



Accompagnés de frites maison, salade verte ou chips de légumes  
*With French fries, green salad or vegetable Crips*

**Club sandwich poulet rôti** Chicken club sandwich 19 €

Volaille, salade, pancetta, mayonnaise, tomate, œuf  
*Chicken, lettuce, pancetta, mayonnaise, tomato, egg*

**Club sandwich Saumon fumé** Smoked salmon club sandwich 19 €

Saumon fumé, concombre, radis, mayonnaise de roquette  
*Smoked salmon, cucumber, radish, rocket salad mayonnaise*



**Croque-madame** 19 €

Jambon aux herbes, sauce béchamel, Emmental et œuf sur le plat  
*Ham with herbs, cheese, béchamel sauce, fried egg*



## Traditionnels burgers

**LE CLASSIQUE** au cheddar et bacon *beef burger with cheddar and bacon* 25 €

**LE ROSSINI** au foie gras et truffes *beef burger with foie gras* 35 €

## Les Pâtes

### Risotto aux oignons caramélisés

Poireaux rôtis, pesto d'herbes fraîches, roquette et Parmesan 27 €  
*Risotto with caramelized onions, roasted leeks, pesto of fresh herbs, rocket and Parmesan*

**Penne au Sarazin (sans gluten) façon moulinier** 25 €

Butternut, marron, roquette, Parmesan  
*Moulinier style orecchiette, butternut, chestnut, rocket salad, Parmesan*



## Les Cocktails Sans alcool

13 €

### Yum Yum

Jus de cranberry, jus d'ananas, coulis de mûre, sirop de violette  
*Cranberry juice, pineapple juice, blackberry coulis, violet syrup*

### Fraicheur d'Agrumes

Jus de citron, pamplemousse et orange  
*Lemon juice, grapefruit and orange*

### Eden

Jus de pomme, citron vert, sirop de fraise, limonade  
*Apple juice, lime juice, strawberry syrup, lemonade*

### Passion Flower

Jus de raisin, pomme et citron, sirop de caramel, fleur d'oranger, fruit de la passion  
*Grape juice, apple juice, lemon, caramel, orange blossom, maracuja*

## Les Jus de fruits frais

9 €

Orange  
Pamplemousse  
Citron

## Les Jus Alain Milliat (33cl)

11 €

Abricot  
Ananas  
Carotte  
Fraise  
Fruits de la passion  
Groseille  
Mandarine  
Pêche de vigne  
Poire d'été  
Pomme cox's orange  
Raisin rose  
Tomate rouge

## Les Apéritifs

Lillet <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	10 €
Ricard, Pastis 51, 51 Rosé, Pimm's	10 €
Pineau des Charentes Beaulon <i>5 ans Blanc ou Rouge</i>	10 €
Pineau des Charentes Beaulon <i>20 ans Blanc ou Rouge</i>	16 €
Martini <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	11 €
Campari, Apérol	11 €
Noilly Prat, Suze	11 €
Pernod Absinthe	12 €
La Quintinye, Martini Riserva Ambrato, Rubiño	12 €

## Les Portos & autres

Taylor's - <i>10 ans d'âge</i>	14 €
Taylor's - <i>20 ans d'âge</i>	24 €
Taylor's Blanc - <i>Fine tawny</i>	14 €
Tio Pepe - <i>Palomino Fino</i>	11 €
Muscat Saint-Jean de Minervois	11 €

## Les Bières

Kronenbourg 1664	8 €
Hoegaarden Blanche	8 €
Carlsberg	8 €
Pelforth brune	8 €
Leffe	8 €
Eki	8 €

Cidre Sassy

9 €

## Les Sodas

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca-Cola Light (33cl)	7 €
Orangina (25cl)	7 €
Limonade Bois Bordet (25cl)	7 €
Ginger Ale Fever Tree (20cl)	7 €
Ginger Beer Fever Tree (20cl)	7 €
Tonic Water Fever Tree (20cl)	7 €
Red bull (25cl)	8 €
Adjuvant alcools	4 €

## Les Eaux Minérales

Perrier (33cl), Evian (33cl)	7 €
Evian (50cl), Badoit (50cl)	8 €

## Les Fromages

Notre sélection de fromages frais et affinés <i>Our selection of fresh and refined cheese</i>	15 €
--	------

## Les Cannelés

Assortiment de trois cannelés faits maison - <i>Home made cannelés assortment</i>	7 €
---	-----

## Les Pâtisseries au plateau

Assortiment de 5 mini pâtisseries <i>Assortment of 5 small pastries</i>	6 €
--	-----

Confectionnées par notre Chef pâtissier, la pièce <i>Home made pastries, each</i>	9 €
--	-----

## Le Tea time - de 15h à 18h - *from 3pm to 6pm*

Pièces sucrées accompagnées d'une boisson chaude et d'un jus de fruit de votre choix <i>Home made sweet pieces with one hot beverage and one fruit juice</i>	29 €
--	------

Avec une boisson chaude et une coupe de champagne <i>With one hot beverage and one glass of champagne</i>	39 €
--	------

## Les crêpes - de 15h à 18h - *from 3pm to 6pm*

- Sucre - <i>sugar</i>	7 €
- Confiture de fraise - <i>strawberry jam</i>	8 €
- Miel - <i>honey</i>	8 €
- Pâte de noisette maison - <i>homemade hazelnut spread</i>	8 €

## La Cave à Champagne

### Sélection à la coupe

Veuve Clicquot Brut	19 €
Veuve Clicquot Rosé	23 €
Delamotte « Blanc de Blancs »	23 €

## La Cave à Vins

### Les Vins Au Verre

#### VINS BLANCS

La Sémillante de Sigalas 2014 - Bordeaux	10 €
La Croix de Carbonnieux 2014 - Pessac-Léognan	10 €
Château Raymond Lafon 2002 - Sauternes	14 €

#### VIN ROSÉ

Château Minuty « Rose et Or » 2015 <i>Côte de Provence</i>	12 €
---	------

#### VINS ROUGES

Domaine Louis Jadot 2011 - Chorey-Les-Beaune	11 €
Les Hauts De Smith 2012 - Pessac-Léognan	12 €
Château Lamarque 2010 - Haut-Médoc	12 €

## Le Gin

Bombay Sapphire	16 €
Broker's	16 €
Star of Bombay - 47,5%	18 €
Hendrick's - 41,4%	18 €
Plymouth Navy Strength - 57%	18 €
G'vine Floraison	21 €
Tanqueray N° Ten - 47,3%	21 €

### Les cocktails

17 €

#### Violetta Smash

Gin Bombay Sapphire, sirop de violette, basilic, citron vert, Ginger beer  
*Bombay Sapphire Gin, violet syrup, basil, lime juice, Ginger beer*

#### Spicy Pimm's

Gin Bombay Sapphire, liqueur de gingembre MB, Pimm's, Peychaud bitter, fruits frais, ginger ale  
*Gin Bombay Sapphire, ginger liquor, Pimm's, Peychaud bitter, fruits, ginger ale*

#### Bombay Street

Gin Bombay Sapphire, jus de raisin, liqueur St Germain, liqueur de mangue MB, bitter maison orange épices  
*Gin Bombay Sapphire, grape juice, mango liquor, St Germain liquor, home made orange bitter*

#### Laverstoke

Gin Bombay Sapphire, liqueur de safran, citron vert, blanc d'œuf, aromatisé muscade et poire williamine  
*Gin Bombay Sapphire, safran liquor, lime, white egg, flavored with nutmeg and pear*

#### Martinez Aquitain

Gin G'Vine, La Quintinye vermouth royal, Marasquin, Angostura bitter  
*Gin G'Vine, La Quintinye vermouth royal, Marasquin, Angostura Bitter*

*N'hésitez pas à demander la carte des vins et des champagnes*

*« Heureusement pour l'humanité de grands esprits travaillent encore,  
amenant de géniales idées qu'un esprit normal n'aurait pu avoir  
sans ingérer de fantastiques quantités de gin. »*

*Dave Barry*

## Le Rhum

### France

Trois Rivières blanc - 50% 16 €

Neisson *blanc* - 55% 18 €

JM 1999 - 44,2% 40 €

### Cuba

Bacardi *Carta Blanca* 16 €

Havana Club - 3 ans d'âge 16 €

Havana Club - 7 ans d'âge 19 €

Havana Club *Seleccion Maestro* - 45% 23 €

### Guatemala

Zacapa 23 23 €

### Trinidad

Angostura 1919 21 €

### Venezuela

Diplomatico *Reserva* 23 €

### Barbades

Mount Gay 1703 - 43% 29 €

## Les cocktails

17 €

### Remember Me

Rhum Sailor Jerry, coulis de framboises, gingembre, citron jaune, Ginger ale

*Sailor Jerry rum, raspberries, ginger, lemon, Ginger ale*

### Candy Shop

Rhum infusé au gingembre, liqueur de lychee, groseille, pomme, citron, sirop de rose

*Rum infused ginger, lychee liquor, currant, apple, lemon, rose syrup*

### Icare

Rhum Sailor Jerry, coulis de mangue, citron vert, crème de coco, liqueur de cacao blanc

*Sailor Jerry rum, mango coulis, lime, coco cream, white cacao liquor*

### French Riviera

Rhum Diplomatico, liqueur de cerise Peter Heering, confiture de figue, vanille, citron vert,

thé fruité

*Diplomatico rum, cherry liquor, fig jam, vanilla, lime, fruity tea*

### Maï Tai de l'Orangerie

Rhum Sailor Jerry, Rhum Trois Rivières, triple sec Marie Brizard, sirop d'orgeat, jus de citron vert, meringue orangée

*Sailor Jerry rum, Trois rivières rum, triple sec, orgeat syrup, lime, meringue*

« Le rhum n'est pas un vice, c'est une manière de survivre. » E. Hemingway

## Les Créations Champagne

22 €

### Summer Snow

Champagne, Lillet blanc, liqueur Parfait Amour Marie Brizard

*Champagne, Lillet blanc, Parfait Amour liquor*

### La Vie en Rose

Champagne, Martini Blanc, sirop de rose, marasquin, bitter cerise

*Champagne, Martini bianco, rose syrup, marasquino, sherry bitter*

### Spring Fizz

Champagne, liqueur St Germain, gin Bombay Sapphire, marasquin, citron jaune, agave

*Champagne, St Germain, gin, honey, marasquin, lemon, agave*

### La Marquise

Champagne, Liqueur de framboise M.B., Grand Marnier

*Champagne, raspberry liquor, Grand Marnier*

### South West Champagne Cocktail

Crémant de Bordeaux, Pineau des Charentes rouge, Cognac, bitter maison orange cannelle

*Crémant de Bordeaux, Pineau, Cognac, orange cinnamon bitter*

« Dans la victoire vous méritez du champagne,  
dans la défaite vous en avez besoin. »

*Napoléon Bonaparte*

## Les Cocktails à partager - pour deux

30 €

### First Kiss

Gin Bombay Sapphire, liqueur de muroise et cacao blanc, jus de raisin, sirop de violette

*Gin Bombay Sapphire, tayberry and white cacao liquor, grape juice, violet syrup*

### Oh My Love

Vodka Grey Goose, liqueur Parfait Amour MB, Lillet rosé, jus de fraise et cranberry, sirop de cerise, bitter rhubarbe

*Grey Goose vodka, Parfait Amour liquor, Lillet rosé, strawberry and cranberry juice, cherry syrup, bitter rhubarb*

## La Vodka

Grey Goose, <i>Poire, Cherry noir, Le Melon</i>	16 €
Pyla, Zubrowka, Belvedere	18 €
Stolichnaya Elite, Russian Standard <i>Imperia</i>	23 €
Grey Goose VX, Absolut <i>Elyx - 42,3%</i>	23 €

## Les cocktails

17 €

### Adam et Eve

Vodka Grey Goose, crème de pêche et de mûres, citron vert, jus de cranberry  
*Grey Goose vodka, peach and blackberry cream, cranberry juice, lime*

### All About You

Vodka Grey Goose Cherry noir, hibiscus, citron vert, liqueur St Germain  
*Cherry Grey Goose vodka, hibiscus, lime, St Germain liquor*

### Péché Mignon

Vodka Grey Goose, liqueur Chambord, liqueur de cacao blanc, framboises, citron  
*Grey Goose vodka, red fruits and cacao liquor, raspberries, lemon*

### Pornstar Martini

*servi avec son shoot de bulles*  
Vodka infusée vanille maison, liqueur de vanille, coulis et sirop de passion  
*Vodka infused with vanilla, passion fruit & vanilla liquor, passion coulis and syrup*

### Bloody du Bassin

Vodka Pyla, jus de tomate, assaisonnement maison au raifort et basilic  
*Pyla vodka, tomato juice, spicy with horseradish and basil*

« *Il faut boire de la vodka en deux occasions seulement,  
quand on mange, et quand on ne mange pas.* »  
*Proverbe Russe*

## Liqueurs & Crèmes

Fernet Branca, Drambuie	16 €
Get 27, Get 31	16 €
Anisette Marie Brizard, Manzana Verde	16 €
Patron XO Cafe, Kalhua	16 €
Bailey's, Cointreau	16 €
Amaretto Disaronno	16 €
Saint-Germain	16 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Chambord	16 €
Mandarine Napoléon, Bénédictine	16 €
Grand Marnier, Cuvée du Centenaire	21 €
Chartreuse Verte V.E.P	21 €

## Les cocktails

17 €

### French History

Cognac, liqueur de pêche MB, Mandarine Napoléon, bitter pamplemousse, ginger ale  
*Cognac, peach and mandarine liquor, grapefruit bitter, ginger ale*

### Absolutely

Calvados, Lillet blanc, sirop de vanille, jus de poire, baies de genièvre, fève de tonka  
*Calvados, Lillet blanc, vanilla syrup, pear juice, juniper, tonka*

### Le Safranier

Armagnac, liqueur de safran, coulis de mangue, jus de pomme  
*Armagnac, safran liquor, mango coulis, apple juice*

### Madeleine de Proust

Cognac infusé au thym, liqueur d'abricot, bitter orange, écume au thym  
*Cognac, thyme and apricot liqueur, bitter orange, thyme scum*

### Sazerac Charentais

Cognac, absinthe, sucre, bitter maison au vin rouge et épines de sapin  
*Cognac, absinthe, sugar, homemade bitter red wine and thorn tree*

« *Ne croyez surtout pas que je fume toute la journée!  
Je suis bien trop tempérant pour cela.  
Il s'agit en réalité de faux cigares: ils sont creux et remplis de cognac à l'intérieur...* »  
*Sir Winston Leonard Spencer Churchill*



# Les Digestifs

## Cognac

*Spiritueux produit à partir de vin blanc*

Meukow Icône	28 €
Martell - <i>Cordon Bleu</i>	30 €
Rémy Martin <i>XO</i> , Hennessy <i>XO</i> , Delamain <i>XO</i>	32 €
Martell <i>XO</i> , Meukow <i>XO</i>	32 €
Martell - <i>Création</i>	72 €
Hennessy - <i>Paradis</i>	98 €
Rémy Martin - <i>Centaure de Diamant</i>	118 €
Hennessy - <i>Paradis Impérial</i>	172 €
Hennessy - <i>Cuvée Richard</i>	220 €
Rémy Martin - <i>Cuvée Louis XIII</i>	240 €
AE.DOR - <i>Cuvée Sign of time</i>	450 €

## Eaux de vie & marc

Sambuca	16 €
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	22 €
Marc de Gewurztraminer, Grappa, Kirsch	22 €
Vieille Prune de Souillac <i>Louis Roque</i>	24 €

## Armagnac

*Obtenue après distillation de vin blanc du Gers*

Dartigalongue - 1979	28 €
Dartigalongue - 1976	36 €
Laberdolive - <i>Domaine de Jaurey</i> - 1989 - 46%	32 €
La Fontaine de Coincy - 1990 - 45%	45 €
La Fontaine de Coincy - 1985 - 45%	52 €
Castarède - 1924	120 €

## Calvados

*Eau de vie de pomme ou poire provenant de Normandie*

Roger Groult - <i>Vénérable</i> - 41%	24 €
Roger Groult - <i>Doyen d'Age</i> - 41%	29 €
Adrien Camut - <i>Reserve de Semainville</i>	25 €

# La Tequila

Olmecca Altos	16 €
Patron Silver	21 €
José Cuervo <i>Reserva de la Familia</i>	23 €

## Les cocktails

17 €

### El Chicano

Tequila Olmecca Altos, liqueur de café, bitter chocolat, sirop d'agave, fumé aux herbes aromatiques

*Tequila Olmecca Altos, Coffee liquor, chocolat bitter, agave syrup, smoked with aromatic herbs*

### Sicario

Tequila Olmecca Altos, liqueur d'abricot, sirop de cannelle, sorbet citron

*Tequila Olmecca Altos, apricot liquor, cinnamon syrup, lemon sorbet*

### Oyé Mi Canto

Tequila Olmecca Altos, liqueur de fraises des bois, jus de pamplemousse, confiture de rhubarbe-fraise

*Tequila Olmecca Altos, strawberry liquor, grapefruit juice, rhubarb-strawberry jam*

### Maria Maria

Tequila infusée camomille, sirop d'agave, citron vert, passion, Ginger Ale

*Tequila infused chamomile, agave syrup, lime, passion fruit, Perrier*

### Margarita Sauternes

Tequila Olmecca Altos, Sauternes, jus de citron vert

*Tequila Olmecca Altos, Sauternes, lime juice*

« Tout le monde a un talent caché,  
qu'ils ne connaissent pas jusqu'à ce que la tequila soit versée. »

*Inconnu*

# Le Whisky

## Malt whisky

### Highland - *Doux & légers*

The Macallan - <i>Amber</i>	17 €
Johnnie Walker - <i>Green label</i>	18 €
Oban - <i>14 ans d'âge - 43%</i>	19 €
Glenmorangie - <i>Sauternes cask - 46%</i>	19 €
Glenmorangie - <i>Quinta Ruban - port cask - 46%</i>	19 €
Glenmorangie - <i>Lasanta- sherry cask- 43%</i>	19 €
Royal Brackla - <i>21 ans d'âge</i>	42 €

### Speyside - *Subtile & fruité*

Monkey shoulder - <i>Triple Malt</i>	16 €
Cardhu - <i>12 ans d'âge</i>	16 €
Craigellachie - <i>13 ans d'âge - 46%</i>	17 €
Balvenie - <i>12 ans d'âge</i>	17 €
Glenlivet - <i>18 ans d'âge</i>	22 €
Aultmore - <i>18 ans d'âge - 46%</i>	29 €
Glenfiddich - <i>12 ans d'âge « Special reserve »</i>	17 €
Glenfiddich - <i>15 ans d'âge « Solera »</i>	21 €
Glenfiddich - <i>21 ans d'âge « Caribbean rum cask »</i>	29 €
Glenfiddich - <i>26 ans d'âge « US white oak barrel »</i>	82 €
Glenfiddich - <i>40 ans d'âge « 600 bottles worldwide »</i>	230 €

### Islay - *Très tourbé*

Talisker - <i>Port Ruighe - 45.8%</i>	18 €
Lagavulin - <i>16 ans d'âge - 47%</i>	18 €
Laphroaig - <i>10 ans d'âge</i>	19 €
Bruichladdich - <i>Classic Laddie - 50%</i>	19 €

### Old blended - *Sec & aéré*

*Assemblage de whiskies en provenance de différentes distilleries*

Moon Harbour - <i>45.8%</i>	16 €
Johnnie Walker - <i>Black label</i>	16 €
Johnnie Walker - <i>Gold label</i>	20 €
Johnnie Walker - <i>Blue label</i>	41 €
Chivas Regal - <i>12 ans d'âge</i>	16 €
Chivas Regal - <i>Royal Salute - 21 ans d'âge</i>	29 €
Chivas Regal - <i>25 ans d'âge</i>	58 €
Ballantine's - <i>30 ans d'âge</i>	76 €

### American - *Harmonieux & soyeux*

Jack Daniel's	17 €
Gentleman Jack	22 €
Hudson Manhattan Rye - <i>46%</i>	26 €
Jack Daniel's <i>Single Barrel - 45%</i>	27 €

### Bourbon - *Rond & chaleureux*

Maker's Mark - <i>45%</i>	16 €
Blanton's - <i>46.5%</i>	19 €
Woodford Reserve - <i>Double oak - 43.2%</i>	19 €

### Irish - *Onctueux & parfumé*

Jameson	16 €
Bushmills - <i>10 ans d'âge</i>	18 €

### Canadian - *Frais & délicat*

Canadian Club	16 €
---------------	------

### Japanese - *Intense & généreux - 43%*

Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	22 €
Hibiki - <i>12 ans d'âge</i>	38 €
Nikka - <i>Red</i>	24 €
Hakushu - <i>12 ans d'âge</i>	38 €
Yamazaki - <i>12 ans d'âge</i>	38 €
Yamazaki - <i>18 ans d'âge</i>	68 €

### Les cocktails

17 €

#### Only Wild

Whiskey irlandais, Lillet rouge, sirop de vanille, jus de citron vert, badiane, baies roses  
*Irish whiskey, Lillet rouge, vanilla syrup, lime, star anise, red berries*

#### Honey Movie

Bourbon, miel, liqueur d'abricot, Drambuie  
*Bourbon, honey, apricot liquor, Drambuie*

#### Harmonie

Whisky canadien, Pineau des Charentes rouge, sirop d'érable, bitter old fashioned, ginger ale  
*Canadian whiskey, Pineau, maple syrup, bitter, ginger ale*

#### Sweetie Monkey

Whisky Monkey Shoulder, Jack Daniel's Honey, liqueur de pomme MB, sirop de caramel, citron  
*Whisky, Jack Honey, apple liquor, caramel syrup, lemon juice*

« *Le whisky est un rayon de soleil liquide.* » *Georges Bernard Shaw*