

# Le Bar

## Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés, Liqueurs	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 restaurant 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 »

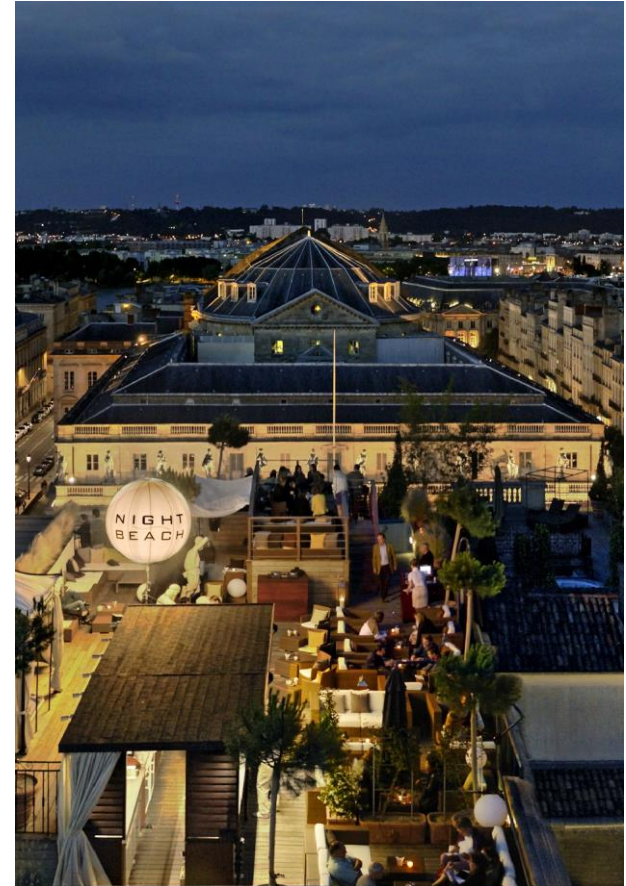


INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

Découvrez notre terrasse

## Night Beach

Ouverture le 26 Avril 2017



## Le Bar l'Orangerie

Ouvert de 10h30 à 1h00 en hiver

Soirée Music live tous les Jeudis et Vendredis soirs



## Les Finger Food- Jusqu'à 23h

Le caviar Prunier d'Aquitaine 30 grammes	120 €
50 grammes	165 €
L'assortiment Victor Bar - 3 tapas au choix <i>The Victor Bar assortment - choice of 3 tapas</i>	32 €
Toast de foie gras, Lillet, toast de brioche (4 pièces) <i>Foie gras on toast, Lillet, toasted brioche (4 pieces)</i>	15 €
Saumon fumé sur blinis, crème aux herbes fraîches (4 pièces) <i>Smoked salmon, blini, cream with fresh herbs (4 pieces)</i>	12 €
Mini fish and chips, sauce tartare (4 pièces) <i>Mini fish and chips, tartare sauce (4 pieces)</i>	12 €
Mini burger classique, bacon, laitue, cornichon, tomate, mayonnaise (3 pièces) <i>Mini classic burger, bacon, lettuce, pickle, tomatoe, mayonnaise (3 pieces)</i>	12 €
Mini Croque-Monsieur (4 pièces) <i>Mini Croque-Monsieur (4 pieces)</i>	12 €
Mini club sandwich (4 pièces) <i>Mini club sandwich (4 pieces)</i>	12 €
Samossa végétarien, salsa de tomate (4 pièces) <i>Vegetarian samosa, tomatoe salsa (4 pieces)</i>	12 €
Le tapas du jour (4 pièces) <i>Tapas of the day (4 pieces)</i>	12 €

## Le Sucré

Assortiment de 5 mini pâtisseries <i>Assortment of 5 small pastries</i>	6 €
Les cannelés (3 pièces)	7 €

# 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 - Choresy-Les-Beaune	11 €
Les Hauts De Smith 2012 - Pessac-Léognan	12 €
Château Lamarque 2010 - Haut-Médoc	12 €

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

# 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 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, maraschino, 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 mûre 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*

## 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 Taï 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 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 €
La Quintinye, Martini Riserva Ambrato, Rubiño	12 €
Campari, Apérol	11 €
Noilly Prat, Suze	11 €
Pernod Absinthe	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 ( <i>33cl</i> )	7 €
Orangina ( <i>25cl</i> )	7 €
Limonade Bois Bordet ( <i>25cl</i> )	7 €
Ginger Ale Fever Tree ( <i>20cl</i> )	7 €
Ginger Beer Fever Tree ( <i>20cl</i> )	7 €
Tonic Water Fever Tree ( <i>20cl</i> )	7 €
Red bull ( <i>25cl</i> )	8 €
Adjuvant alcools	4 €

## Les Eaux Minérales

Perrier ( <i>33cl</i> ), Evian ( <i>33cl</i> )	7 €
Evian ( <i>50cl</i> ), Badoit ( <i>50cl</i> )	8 €

## Le Gin

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

« *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*

## 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

### 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 Icone	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 - 1989 - 46%</i>	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 - 41%</i>	24 €
Roger Groult - <i>Doyen d'Age - 41%</i>	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*

#### Julep du Port de la Lune

Whisky Moon Harbour, Menthe fraîche, cassonade aux épices  
*Moon Harbour, fresh mint, spicy cassonade*

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