

# Le Victor 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 toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.»

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

« 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 »

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

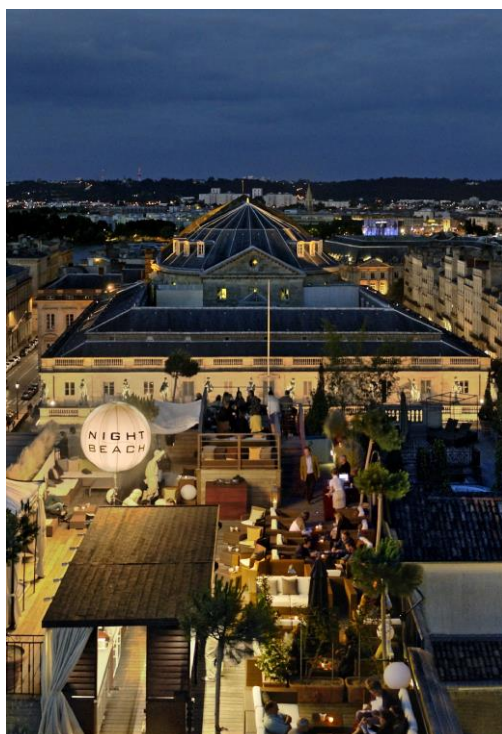


INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

# Découvrez notre terrasse Night Beach

Restaurant d'été de 12h à 14h30

Bar de 19h à 1h (fermeture à 24h le dimanche et lundi)



# Découvrez Le Bar l'Orangerie

Ouvert de 10h00 à 18h30 en été

Ouvert de 10h00 à 1h00 en hiver

Soirée Music live le Jeudi



## 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 €

## La Cave à Champagne

### Sélection à la coupe

Veuve Cliquot Brut

19 €

Veuve Cliquot Rosé

23 €

Laurent Perrier Ultra Brut

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 €

#### VINS ROSÉS

Château Grand Boise 2016

12 €

*Côte de Provence*

Château Rimauresq Quintessence 2015

14 €

*Côte de Provence*

#### VINS ROUGES

Domaine Louis Jadot 2011 - Chorey-Les-Beaune

11 €

Les Hauts De Smith 2012 - Pessac-Léognan

12 €

Château Trianon 2010 - Saint Emilion Grand Cru

16 €

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

## Champagne Brut

	Bouteille	Magnum
<b>Veuve Clicquot Ponsardin - Carte Jaune</b>	95 €	210 €
<b>GH Mumm - Cordon Rouge</b>	95 €	
<b>Piper Heidsieck - Brut</b>		210 €
<b>Laurent-Perrier - Brut La Cuvée</b>	110 €	210 €
<b>Billecart-Salmon - Brut Réserve</b>	125 €	
<b>Louis Roederer - Brut 1er</b>	130 €	
<b>Perrier Jouët - Grand Brut</b>	130 €	
<b>Bollinger - Spécial Cuvée</b>	145 €	

## Champagne Rosé

	Demi	Bouteille	Magnum
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b>		135€	
<b>GH Mumm</b>		135 €	
<b>Laurent-Perrier</b>		160 €	350 €
<b>Egly-Ouriet Grand Cru</b>		170 €	
<b>Billecart-Salmon</b>		175 €	340 €
<b>Ruinart</b>		205 €	
<b>Krug</b>	275 €		
<b>Veuve Clicquot Ponsardin - La Grande Dame 1998</b>		350 €	

## Champagne « Blanc de Blanc »

	Bouteille	Magnum
<b>Delamotte - Blanc de Blancs</b>	105 €	210 €
<b>GH Mumm - Blanc de Blancs</b>	165 €	
<b>Ruinart - Blanc de Blancs</b>	205 €	
<b>Amour de Deutz - Blanc de Blancs 2007</b>	250 €	
<b>Salon - Blanc de Blancs 2002</b>	1300 €	

## Grandes Cuvées

	Demi	Bouteille	Magnum
<b>Laurent-Perrier - Cuvée Grand Siècle</b>		245 €	
<b>Perrier-Jouët-Belle Epoque 2006</b>		320 €	
<b>GH Mumm - R.Lalou 2002</b>		340 €	
<b>Krug - Grande Cuvée</b>	195 €	380 €	785 €
<b>Louis Roederer - Cristal 2006</b>			895 €
<b>Louis Roederer - Cristal 2009</b>		410 €	
<b>Piper-Heidsieck Rare - 2002</b>		395 €	
<b>Dom Pérignon - CEnothèque 1995</b>		580 €	
<b>Billecart-Salmon - Le Clos Saint-Hilaire 1998</b>		700 €	
<b>Dom Pérignon - CEnothèque 1971</b>		2 360 €	
<b>Krug - Clos d'Ambonnay 1995</b>		4 500 €	

## Les Thés Blancs

10 €

### Passion de Fleurs

Délicatesse du thé blanc alliée aux parfums de rose, d'abricot et de passion. Rehaussé de pétales de fleur, ce mélange offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée  
*Delicate white tea, rose flavors, apricot and passion fruit, with a touch of flower petals*

### Pivoine

La cueillette, réalisée manuellement, n'a lieu qu'au printemps. Recouvertes d'un duvet gris-blanc, ces feuilles donnent une infusion fruitée et légèrement herbacée  
*The gathering is done manually and only at spring time. Covered with a thick layer, the leaves give a very fruity infusion*

## Les Infusions

10 €

### Rooibos Fruits Rouges

Fraise gariguette et framboise sont les arômes qui confèrent à ce rooibos parfumé son irrésistible saveur de fruits rouges  
*Strawberry and raspberry give to that Rooibos its irresistible red fruits flavor*

### Rooibos Oriental

Sur une base de rooibos Cederberg, des arômes de fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois  
*On a Rooibos Cederberg basis, passion fruit, vine peach and wild strawberry flavors*

### Carcadet Samba

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange parfumé aux arômes mangue et fruits tropicaux et embelli de pétales de fleurs  
*Blend of hibiscus blossoms, apple, cynorrhodon peels, orange with mango, tropical fruit and flower petals flavors*

### Tisane du Soleil

Camomille, fleur d'oranger, écorces d'orange, hibiscus, citronnelle, menthe douce, menthe poivrée et arôme orange se mêlent en un cocktail généreux et ensoleillé  
*Chamomile, orange blossom, hibiscus, lemongrass, mint, peppermint and orange flavors*

### Tisane Bali

Les notes du Tilleul et celles de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient  
*Linden and verbena notes, lychee, grapefruit, vine peach and rose flavors*

### Tisane Jardin d'Hiver

Mélange équilibré de fleurs d'aubépine et de mauve, de Tilleul et de pomme, que des notes de réglisse, de Cannelle, de vanille et de fleur d'oranger viennent enrichir  
*Blend of hawthorn and mallow, linden, apple, liquorice, cinnamon, vanilla and orange blossom*

## Les Thés Noirs

10 €

### Jardin Bleu

Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe et fraise des bois

*A subtle balance and delicious aroma, backyard fruits, rhubarb, wild strawberry*

### Mille Collines

Ce thé allie la force d'un thé noir et le parfum de fines épices: gingembre, cannelle, cardamome, baies roses et girofle

*A beautiful blend of black tea and spices: ginger, cinnamon, cardamom, pink berries and clove*

### Vanille

Mélange de thés noirs enrichi de morceaux de gousses de vanille et de pétales de fleur. Sa tasse douce, légèrement sucrée délivre des notes biscuitées

*A blend of black tea flavored with vanilla pods and flower petals, sweet and sugary notes*

## Les Thés Verts

10 €

### Gunpowder

Poudre à canon pour les Occidentaux, « perles de thé » pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb

*Gunpowder for occidental people, 'tea pearls' for Chinese people, this tea reminds us of mint tea preparation in the Maghreb*

### L'Ôriental

Un thé délicieusement parfumé mêlant la fraîcheur toute végétale d'un thé vert aux arômes fruités du fruit de la passion, de la pêche de vigne et de la fraise des bois

*A very flavored tea with a blend of green tea and passion fruit flavors, vine peach and wild strawberry*

### Bali

Thé vert et thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose

*A blend of green and jasmine tea, flower petals, lychee flavors, grapefruit, vine peach and rose essential oil*

## Les Créations Champagne

22 €

### Drink Me, I'm Famous

Champagne, coulis de framboise, Parfait Amour, Confiture de Rhubarbe-fraise  
*Champagne, raspberry coulis, Parfait Amour liquor, strawberry-rhubarb jam*

### La Vie en Rose

Champagne, Martini Blanc, sirop de rose, marasquin, bitter cerise  
*Champagne, Martini bianco, rose syrup, maraschino, sherry bitter*

### French 75

Champagne, gin Bombay Sapphire, Sirop de Sucre, Jus de Citron Jaune  
*Champagne, Gin Bombay Sapphire, sugar syrup, lemon juice*

### Yellow Submarine

Champagne, Rhum Havana 3 ans Infusé Fève de Tonka, Liqueur de Mangue, Bitter Pêche, Sirop de mirabelle

*Champagne, Havana rum infused Tonka bean, mango liquor, bitter peach, mirabelle syrup*

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

## Les Cocktails à partager - pour deux

30 €

### Douceur printanière

G Vine Gin, liqueur de safran, Chambord, jus de pomme, jus de raisin, peach bitter  
*G Vine Gin, saffron liquor, Chambord, apple juice, grape juice, peach bitter*

### 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>La 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 €

### Aloha

Vodka Grey Goose, Concombre, Citron Vert, Jus d'Aloe Vera, Limonade  
*Grey Goose vodka, cucumber, lime, Aloe Vera juice, lemonade*

### All About You

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

### Grey Goose Le Fizz

Vodka Grey Goose, Citron vert, St Germain, Perrier  
*Grey Goose vodka, lime, St Germain, Perrier*

### 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*

### Sex On The Night Beach

Vodka Grey Goose Poire, Framboise, Mure, Citron Jaune, Limonade  
*Grey Goose Vodka with pear, raspberry, blackberry, lemon, lemonade*

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

## Les Cocktails Sans alcool

13 €

### Fraicheur d'Agrumes

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

### Ambiance Tropicale

Cocktail de fruits exotiques  
*Exotic fruits cocktail*

### Fraîcheur des Bois

Cocktail de fruits rouges  
*Red berries cocktail*

## 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 €
Azimut artisanale bordelaise	12 €

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 €
Abatilles Plate/ Gazeuse ( <i>75cl</i> )	

## La Tequila

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

## Les cocktails

17 €

### Casate Con Migo

Tequila Olmeca Altos, La Quintinye, Sirop de Cerise, Coulis de Framboise, Citron jaune  
*Tequila Olmeca Altos, La Quintinye, cherry syrup, raspberry coulis, lemon*

### No Dar Papaya

Tequila Olmeca Altos, Romarin, Sirop de Vanille, Citron Vert, Jus de pomme  
*Tequila Olmeca Altos, rosemary, vanilla syrup, lime, apple juice*

### Oyé Mi Canto

Tequila Olmeca Altos, liqueur de fraises des bois MB, jus de pamplemousse, confiture de rhubarbe-fraise  
*Tequila Olmeca 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, Ginger Ale*

### Angry Totem

Tequila Olmeca Altos, Whisky Laphroaig, Coulis Mangue Gingembre, Jus d'Ananas  
*Tequila Olmeca Altos, Laphroaig whisky, mango coulis, ginger, pineapple juice*

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

## Le Gin

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

### Mojito Pink

Gin Bombay Sapphire, Martini Rosé, Coulis de Framboise, Jus de Cranberry, Menthe, Citron Vert  
*Gin Bombay Sapphire, rosé Martini, raspberry coulis, cranberry juice, mint, lime*

### 3 Little Birds

Gin Bombay Sapphire, Anisette Marie Brizard, Citron Vert, Concombre, Menthe, 3 Poivres, Ginger Beer  
*Gin Bombay Sapphire, Marie Brizard Anisette, lime, cucumber, pepper mint, Ginger beer*

### One More Night

Gin Bombay Sapphire, Mandarine Napoleon, Martini Blanc, Bitter Peche, Fleur d'Oranger  
*Gin Bombay Sapphire, Mandarine Napoleon, white Martini, bitter peach, orange blossom*

### 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, homemade orange 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*

## 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 €

## Les cocktails

17 €

### Solar

Cognac, Gingembre frais, Sirop de Rose, Citron Vert, Jus de Cranberry  
*Cognac, ginger, rose syrup, lime, cranberry juice*

### French History

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

### Le Safranier

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

### La Promesse

Calvados, Chambord, Infusion Hibiscus, Jus de pomme, Jus de Fraise  
*Calvados, Chambord, Hibiscus infusion, apple juice, strawberry juice*

« 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 Coigny - 1990 - 45%	45 €
La Fontaine de Coigny - 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 €

## Le Rhum

### France

Trois Rivières blanc - 50%	16 €
Neisson <i>blanc - 55%</i>	18 €
JM 1999 - 44,2%	40 €

### Cuba

Bacardi <i>Carta Blanca</i>	16 €
Havana Club - 3 ans d'âge/ 7 ans d'âge	16 €/19€
Pacto Navio	21 €
Havana Club <i>Seleccion Maestro - 45%</i>	23 €

### Guatemala

Zacapa 23	23 €
-----------	------

### Trinidad

Angostura 1919	21 €
----------------	------

### Venezuela

Diplomatico <i>Reserva</i>	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*

### XoXo

Rhum Havana Club 3 Anos infusé Tonka, liqueur de Yuzu MB, Liqueur de Mangue, Citron Vert, Sirop Vanille, Coulis Passion  
*Rum Havana Club 3 Anos infused Tonka, Yuzu liquor, mango liquor, lime, vanilla syrup, passion fruit coulis*

### French Riviera

Rhum Diplomatico, liqueur de cerise Peter Heering, confiture de figue, vanilla, citron vert, thé fruité  
*Diplomatico rum, cherry liquor, fig jam, vanilla, lime, fruity tea*

### La Cancha

Rhum Havana Club 7 años, Sirop de Miel, jus de citron vert, essence de Cuba  
*Rum Havana Club 7 anos, honey sirup, lime juice, essence de Cuba*

### Batucada

Cachaca Leblon, Estragon, liqueur de Fraise, Thé Jasmin, Goyave, Pamplemousse  
*Cachaca Leblon, tarragon, strawberry liquor, Jasmine tea, guava, grapefruit*

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

# 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 €
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 €
Hudson Manhattan Bourbon - <i>46%</i>	26 €

## Irish - *Onctueux & parfumé*

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

## Canadian - *Frais & délicat*

Crown Royal	18 €
-------------	------

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

Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	22 €
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 €

### Pimp My Soul

Whisky Monkey Shoulder, Angostura Bitter, Liqueur de Muroise, Ginger Ale  
*Monkey Shoulder Whisky, Angostura Bitter, Muroise liquor, Ginger Ale*

### Sweetie Monkey

Whisky Monkey Shoulder, Jack Daniel's Honey, liqueur de pomme MB, sirop de caramel, citron

*Monkey Shoulder Whisky, Jack Honey, apple liquor, caramel syrup, lemon juice*

### Honey Movie

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

### Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, limonade  
*Jack Daniel's, Cointreau, lemon juice, lemonade*

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