



L'ORANGERIE

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.

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

« 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.

Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation.



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL

SNACKS

12h-22h00

Huîtres #3 du Cap-Ferret 19€
« La Kabane Yoan et Chloé » (6)

Caviar d'aquitaine oscietre "sturia" 30g 72€
Crème AOP Isigny, blinis
Aquitaine Oscietre caviar « Sturia », blinis, sour cream

Assiette de Charcuterie 24€
Jambon de Pays, Jésus, Lomo, Chorizo
Cold cuts, Jambon de Pays, Jésus, Lomo, Chorizo

Assiette de Fromage affiné 14€
Sélection du jour
Selection maturated cheese

Pâté en croute 22€
Volaille, Foie-gras, Poitrine de porc
Poultry, Foie-gars, Pork Belly

Club Sandwich Poulet ou Gravelax 24€
Mayonnaise, Tomate, Sucrine, Œufs durs
Mayonnaise, Tomato, Salad, Eggs

Croque-Monsieur 16€
Béchamel, Jambon, Ossau-Iraty
Bechamel, Ham, Ossau-Iraty
Supplément œuf 4€
Egg supplement 4€

Burger 25€
Confit d'oignons, Poitrine de Veau,
Brebis basque
Onion Confit, Veal Breast, Basque sheep

Salade César Poulet 22€
Anchois, Parmesan, Sucrine
Anchovies, Parmesan, Lettuce

Gnocchi au Gorgonzola 18€
Crème double, Parmesan, Roquette
Double cream, Parmesan, Arugula

Les Desserts 9 €

La Pâtisserie du chariot
Pastry of the day

Les Mini pâtisseries (4 pièces)
Mini pastries

Chers clients,

Le bar l'Orangerie vous souhaite
la bienvenue !

Dans son ambiance feutrée à la décoration raffinée largement imprégnée du style anglais, nous vous proposons une sélection généreuse et créative de boissons et d'encas pour sublimer les moments passés entre amis ou en famille.

Dès 12h00, notre offre déjeuner est aussi séduisante qu'appétissante. A l'heure du « Goûter » retrouvez-vous en famille dans cet espace hors du temps, coloré et chaleureux pour un moment de réconfort rythmé par les délicieuses créations sucrées de notre Chef Pâtissier.

Le soir venu, l'atmosphère se transforme pour donner place à une ambiance lounge et cosy pour un afterwork avec cocktails ou une soirée entre amis.

Les Cafés

Gold Selection6 €

Une sélection de cafés raffinés avec une saveur complète, pour un équilibre parfait entre douceur et amertume
A selection of refined coffees with a complete flavor, for a perfect balance between sweetness and bitterness

Décaféiné6 €

100% Arabica avec un arôme généreux, un corps doux, et un arrière-goût légèrement chocolaté
100% Arabica with a generous aroma, a sweet body, and a slightly chocolatey aftertaste

Double Espresso10 €

Double espresso

Café au Lait10 €

Latte

Cappuccino10 €

Cappuccino

Lait Chaud7 €

Hot milk

Le Chocolat Chaud 10 €

Notre traditionnel chocolat chaud Grand Cru

Our traditional hot chocolate Grand Cru

La Cave à Champagne

Sélection à la Coupe

Barons de Rothschild Brut21 €

Barons de Rothschild Rosé25 €

Barons de Rothschild Blanc de Blanc28 €

La Cave à Vins

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
La Demoiselle de Sigalas 2017 <i>Bordeaux</i>	12 €	60 €

Domaine de la Garenne 2017 <i>Macon - Azé</i>	12 €	60 €
--	------	------

La Croix de Carbonnieux 2020 <i>Pessac Léognan</i>	15 €	75 €
---	------	------

Château Haut-Bergeron 2013 (10cl) <i>Sauternes</i>	15 €	103 €
---	------	-------

Vins Rosés

	Verre	Bouteille
Pavillon de Trianon 2021 <i>Côtes de Provence</i>	11 €	60 €

Château Maris « rose de Nymphé Emue » 2021 - AOP Languedoc	12 €	60 €
---	------	------

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Château La Tour Cordouan 2018 <i>Médoc</i>	12 €	60 €

Pascal Jolivet 2021 <i>Sancerre</i>	14 €	75 €
--	------	------

Domaine de la Solitude 2017 <i>Pessac Léognan</i>	16 €	85 €
--	------	------

Château Trianon 2011 <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	18 €	90 €
--	------	------

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

Les Champagnes Bruts

	Bouteille	Magnum
Barons de Rothschild brut	125 €	250 €
Delamotte.....	130 €	
GH Mumm - Cordon Rouge.....	150 €	
Billecart-Salmon - Brut Réserve	160 €	
Laurent-Perrier - Brut La Cuvée.....	160 €	
Louis Roederer - Brut 1 ^{er}	140 €	
Perrier Jouët - Grand Brut	180 €	
Bollinger - Spécial Cuvée.....	155 €	

Les Champagnes Rosés

	Demi	Bouteille	Magnum
Barons de Rothschild rosé.....		150 €	
Philipponnat Brut Royal.....		155 €	
GH Mumm		180 €	
Laurent-Perrier.....		290 €	560 €
Billecart-Salmon.....	120 €	245 €	400 €
Ruinart		270 €	
Krug.....	400 €		900 €

Les Champagnes Blanc de Blancs

	Demi	Bouteille	Magnum
Barons de Rothschild blanc de blanc.....		170 €	340 €
Delamotte		175 €	265 €
GH Mumm		190 €	
Ruinart	160 €		
Amour de Deutz 2011		320 €	
Salon 2006	1	230 €	

Les Champagnes Grandes Cuvées

	Demi	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier - Cuvée Grand Siècle.....		560 €	
Perrier-Jouët - Belle Epoque 2008.....		590 €	
GH Mumm - R. Lalou 2002.....		340 €	
Krug - Grande Cuvée	400 €	900 €	1800 €
Louis Roederer - Cristal 2014.....		800 €	
Louis Roederer - Cristal 2009.....		1600 €	
Piper-Heidsieck - Rare 2002.....		850 €	
Billecart-Salmon - Le Clos Saint-Hilaire 1998.....		700 €	
Krug - Clos d'Ambonnay		4	500 €

Le Thé Blanc

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.

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 Vanille

La douceur de la vanille alliée à la liqueur suave légèrement miellée du rooibos, une tasse ronde et moelleuse. Un vrai délice!

The switness of vanilla combined with the suave slightly honeyed liquor of rooibos, a round and soft cup.

Carcadet Provence

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, pétales de fleurs d'hélianthe, arôme abricot et pêche.

Mixture of hibiscus flowers, pieces of apple, rose hip and orange peel, helianthus flower petals, apricot and peach aroma.

Tisane Des Merveilles

Douce et merveilleusement fruitée, une tisane associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose.

Sweet and wonderfully fruity, a herbal tea combining verbena and lime blossom with aromas of rhubarb, raspberry, strawberry, date, orange blossom and rose.

Les Thés Noirs

10 €

Pomme d'Amour

Mélange de thés noirs au délicieux arôme de pomme caramélisée cuite au four, rehaussé d'une pointe de marasquin. Une tasse à la saveur du fruit compoté délicieusement préparé.

Blend of black teas with a delicious aroma of baked caramelized apple, enhanced with a hint of maraschino.

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.

Paul & Virginie

Thé noir aux arômes caramel, cerise, fraise, framboise et vanille. Un désormais «classique» parmi les mélanges signés Dammann Frères.

Black tea with caramel, cherry, strawberry, raspberry and vanilla aromas.

Oolong Caramel beurre salé

Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie.

The naturally velvety notes of oolong tea combine with the sweet and salty notes of a caramel aroma. A nice balance between vegetal notes and those of a confectionery

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.

Miss Dammann

'Miss Dammann' est une création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion. Un mélange tout en fraîcheur et en vivacité.

'Miss Dammann' is a creation combining green tea and ginger with fruity and tangy aromas of lemon and passion fruit.

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.

La Croisette

Champagne, June Poire Cardamome, framboise, citron vert, cassonade épicée

Champagne, June Pear Cardamom, raspberry, lime, spicy brown sugar

Golden Sunset

Champagne, Liqueur Saint-Germain, Lillet Rosé, Gin Nouaison

Champagne, Saint-Germain liquor, Lillet Rosé, Nouaison Gin

Exo'Chic

Champagne, Liqueur de Noix de Coco, goyave, ananas

Champagne, Coconut Liquor, guava, pineapple

Nos Cocktails Signatures

21€

Negroni Aquitain

G'vine Nouaison, vermouth royal La Quintinye,

Martini Riserva Bitter

Vieilli en Fût, Bitter au choix

Barrel Aged Negroni, Bitter of your choice

L'Orange de Victor

Rhum Santa Teresa, Cointreau, Sauternes, Cannelle,

Oranges, citron, sirop d'orange sanguine Monin

Santa Teresa Rum, Cointreau, Sauternes,

Cinnamome, orange syrup

La Brume Hivernale

Tequila Casamigos, sirop de Macadamia Monin,

Cointreau, café, Confiture d'oranges amères

Casamigos Tequila, Cointreau, coffee, Macadamia syrup,

Bitter orange jam

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

Napoléon Bonaparte

La Vodka

France

Grey Goose, <i>La Poire</i>	18 €
Pyla, Ciroc.....	18 €
Nadé.....	21 €

Pologne

Belvedere.....	18 €
----------------	------

Russie

Beluga.....	18 €
-------------	------

Suède

Absolut <i>Elyx - 42,3%</i>	23 €
-----------------------------------	------

Adjuvant.....	4 €
---------------	-----

Les Cocktails 18 €

Amour Suprême

Vodka Grey Goose, Liqueur de Mandarine, suprêmes de clémentines, sirop de Macadamia Monin, blanc d'œuf
Grey Goose Vodka, Mandarine Liqueur, Clementines, Macadamia syrup, egg white

Beryl Mule

Vodka Ciroc Pêche, Liqueur Amaro, citron vert, soda pamplemousse Three Cents, sirop de gingembre, poivre Timut
Ciroc Peach, Amaro Liqueur, lime, ginger syrup, Timut pepper, Pink Grapefruit Soda Three Cents

Citrus Circus

Vodka Grey Goose Citron, Chartreuse Verte, Cordial Baie de Timur, gingembre, oranges, purée Agrumes-Verveine Citronnée, blanc d'œuf
Lemon Grey Goose Vodka, Green Chartreuse, Timur berry Cordial, ginger, oranges, Citrus vervena purée

« 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 €

Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques
Exotic fruits mocktail

Yum Yum

Cocktail de fruits rouges
Red fruits mocktail

Floreale Blanc

Martini sans alcool floreale, tonic Hysope concombre
Non alcoholic martini, cucumber tonic

Vibrante Rouge

Martini sans alcool vibrante, Fever Tree sicilian lemon
Non alcoholic martini, lemon tonic

Les Jus de Fruits Frais 9 €

Orange
Pamplemousse
Citron

Les Jus et Nectar Alain Milliat 11 €

Abricot
Ananas
Fraise
Fruits de la passion
Pêche
Poire
Pomme
Tomate rouge

Les Apéritifs

Lillet <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	10 €
Ricard, Pastis 51.....	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, La Quintinye Vermouth Royal.....	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 €

Les Bières & Le Cidre

Kronenbourg 1664.....	8 €
Hoegaarden Blanche.....	8 €
Carlsberg.....	8 €
Pelforth brune.....	8 €
Grimbergen.....	8 €
Mira Blonde Bio - Artisanale du Bassin d'Arcachon.....	11 €
Cidre Sassy.....	9 €

Les Sodas

Orangina.....	7 €
Soda Pamplemousse Three Cents.....	8 €
Soda Agrumes Bio La French.....	8 €
Coca-Cola, Coca Zéro - <i>33 cl</i>	8 €
Limonade Bois Bordet - <i>25 cl</i>	8 €
Ginger Ale, Ginger Beer Fever Tree - <i>20 cl</i>	8 €
Tonic Français Hysope - <i>20 cl</i>	8 €
Red bull - <i>25 cl</i>	8 €
Adjuvant alcools.....	4 €

Les Eaux Minérales

Perrier - <i>33 cl</i> , Evian - <i>33 cl</i>	7 €
Abatilles Plate/Gazeuse - <i>75 cl</i>	9 €
Chateldon - <i>75 cl</i>	10 €

La Tequila, Le Mezcal, Le Pisco

Casamigos.....	16 €
Patròn Silver.....	21 €
1800 - <i>añejo - 38%</i>	21 €
Mezcal Los Siete Misterios <i>Doba Yej - 44%</i>	16 €
Pisco.....	16 €
Adjuvant.....	4 €

Les Cocktails

18 €

Eclipse

Pisco, liqueur Peter Heering, sirop de cerise Monin, citron vert, blanc d'œuf, cranberry, gingembre, Bitter Cerise
Pisco Barsol, Peter Heering liquor, cherry syrup, lime, egg white, cranberry, ginger, Cherry Bitter

Spirit of Mexico

Tequila Casamigos infusé au piment, Liqueur Italicus, sirop d'Agave, Tonic Mexican Lime Fever Tree
Chilli infused Casamigos Tequila, Italicus Liquor, Agave syrup, Tonic Mexican Lime Fever Tree

Prince Adam

Mezcal Los Siete Misterios, Martini blanc infusé Maté Ananas-Mangue, sirop d'ananas
Mezcal Los Siete Misterios, Maté Pineapple-Manguo infused Martini Blanco, Pineapple syrup

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

Inconnu

Le Gin

France

G'vine <i>Floraison, Nouaison</i>	16 €
Sorgin - 43%	16 €
Drouin - 42%.....	16 €
Moon Gin - 45,8%.....	16 €
Nouaison Reserve - <i>Cognac cask</i> - 42%.....	20 €
Avem - 40,4%.....	21 €

Royaume-Uni

Bombay Sapphire.....	16 €
Star of Bombay - 47,5%.....	18 €
Plymouth <i>Navy Strength</i> - 57%.....	18 €
Tanqueray <i>N° Ten</i> - 47,3%.....	21 €

Ecosse

Hendrick's - 41,4%.....	18 €
-------------------------	------

Allemagne

Monkey 47 - 47%.....	23 €
----------------------	------

Japon

Etsu - 43%.....	16 €
-----------------	------

Adjuvant tonic	4 €
Fever Tree : <i>Mediterranean, Lemon</i>	
Hysope : <i>Tonic Français Bio, Concombre</i>	

Les Cocktails 18 €

Basilic Instinct

Gin Nouaison, sirop de violette, cassonade épicée, basilic, blanc d'œuf, citron jaune, ginger beer Fever Tree
Nouaison Gin, violet syrup, spicy brown sugar, basil, egg white, lemon, ginger beer Fever Tree

S'Peach Easy

Gin Nouaison, June Pêche, purée de pêche et d'abricot, Romarin
Nouaison Gin, Peach June Liqueur, apricot and peach purée, Rosemary

L'Idylle des Cerises

Gin Nouaison infusé Hibiscus, Marasquin Luxardo, citron jaune, sirop de cerise
Hibiscus infused Nouaison Gin, Luxardo Maraschino, lemon, cherry syrup

« 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 €
Kalhua, Bailey's, Cointreau.....	16 €
Amaretto Disaronno, Saint-Germain.....	16 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Chambord.....	16 €
Mandarine Napoléon, Bénédictine.....	16 €
Chartreuse verte VEP.....	49 €

Les Cocktails Digestifs 18 €

Balade en Forêt

Armagnac, Crème de Mûres, Bitter Rhubarbe, confiture de figues, citron jaune
Armagnac, Crème de Mûres, Rhubarb Bitter, FigJam, lemon

Vieux Normand

Calvados, Liqueur de Châtaigne, Bitter Old Fashionned, sucre roux
Calvados, Chestnut Liqueur, Old Fashioned Bitter, brown sugar

Sweet & Sour

Cognac VSOP, Cordial Baie de Timur, Verjus, gingembre et oranges pilés
VSOP Cognac, Timur berry Cordial, Verjus, Crushed ginger and oranges

« 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... »

Winston Churchill

Les Digestifs

Cognac

Spiritueux produit à partir de vin blanc

La Guilde - <i>Borderies</i> - 42% - 2010.....	25 €
Bourgoin - 53% - <i>Brut de Fût 2002</i>	30 €
Martell - <i>Cordon Bleu</i>	30 €
Rémy Martin <i>XO</i> , Hennessy <i>XO</i>	32 €
Martell <i>XO</i> , Delamain <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 €
AE.DOR - <i>Cuvée Sign of time</i>	450 €

Dégustation

Louis XIII

1cl	80€
2cl	140€
3cl	190€
4cl	250€

Armagnac

Obtenue après distillation de vin blanc du Gers

Laberdolive - 1995 - 46%	32 €
Dartigalongue - 1979.....	32 €
Dartigalongue - 1976.....	36 €
Laubade - <i>brut de fût</i> - 1983 - 48,1%.....	38 €
La Fontaine de Coincy - 1990 - 45%.....	76 €
La Fontaine de Coincy - 1985 - 45%.....	88 €

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%.....	36 €
Adrien Camut - <i>Reserve de Semainville</i>	36 €
Adrien Camut - <i>Prestige</i>	80 €

Eaux De Vie & Marc

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

Le Rhum

France

Trois Rivières - <i>Cannes Brulées</i> - 43%	16 €
Trois Rivières - <i>Cuvée de l'Océan</i> - 42%.....	16 €
Rivière du Mât - <i>Réunion</i> - 45%	16 €
Neisson <i>blanc</i> - <i>Martinique</i> - 55%	18 €
J. Bally 12 - <i>Martinique</i> - 45%.....	25 €
Clément - 2002 - <i>Martinique</i> - 42%.....	49 €

Caraïbes

Gun's Bell Spiced - <i>assemblé à Cognac</i>	16 €
--	------

Cuba

Havana Club - 7 ans.....	19 €
Pacto Navio - <i>Sauternes cask</i>	21 €

Republique Dominicaine

Matusalem - <i>gran reserva 15</i>	19 €
--	------

Guatemala

El Pasador de Oro - 52%	23 €
Zacapa 23	23 €

Barbades

Plantation - <i>Pineapple</i>	18 €
Plantation - <i>XO</i>	23 €
Mount Gay - 1703 - 43%.....	29 €

Venezuela

Santa Teresa - 1796.....	21 €
--------------------------	------

Trinidad

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

Adjuvant	4 €
----------------	-----

Les Cocktails

18 €

Fitiavana

Rhum Sailor Jerry infusé Tonka, citron jaune, purée Banane-Papaye, sirop de caramel Monin
Tonka infused Sailor Jerry Rum, lemon, Papaya-Banana Purée, caramel syrup

Hiver 99

Rhum Bacardi Cuatro, Verjus Bourgoin, Liqueur Chambord, sirop de Cannelle Monin, Shrub Figues
Bacardi Cuatro Rum, Verjus, Chambord liquor, Cinnamon syrup, Fig Shrub

Orient Express

Rhum Bacardi Cuatro, Italicus, sirop de Kumquat-Basilic, citron jaune, blanc d'oeuf, Tonic Agrumes La French
Rhum Bacardi Cuatro, Italicus, Basil-Kumquat syrup, lemon, egg white, Citrus Tonic La French

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

E. Hemingway

Le Whisky

Malt

France - riche & complexe

Moon Harbour Pier 2 - 47.1%.....	18 €
Moon Harbour Dock 1- 45.8% - « Sauternes Rieussec cask »	18 €
Bellevoie -43% « St Emilion Grands Crus ».....	22 €
Alfred Giraud « Héritage »	24 €
Alfred Giraud « Harmonie »	28 €

Highland - doux & légers

Oban - 14 ans - 43%.....	20 €
Macallan - 12 ans - Double Cask.....	22 €

Speyside - subtile & fruité

Monkey shoulder - Triple Malt.....	16 €
Cardhu - 12 ans.....	18 €
Craigellachie - 13 ans - 46%.....	18 €
Balvenie - 12 ans	20 €
Balvenie - 14 ans - 43% « Caribbean rum cask ».....	22 €
Glenlivet - 18 ans.....	24 €
Aultmore - 18 ans - 46%.....	30 €
Glenfiddich - 12 ans « Special reserve ».....	17 €
Glenfiddich - 15 ans « Solera ».....	21 €
Glenfiddich - 21 ans « Caribbean rum cask ».....	46 €
Glenfiddich - 23 ans « Grand cru ».....	62 €
Glenfiddich - 40 ans « 600 bottles worldwide ».....	330 €

Islay - très tourbé

Talisker - Port Ruighe - 45.8%.....	16 €
Laphroaig - 10 ans.....	18 €
Bruichladdich - Classic Laddie - 50%.....	18 €
Lagavulin - 16 ans - 47%.....	22 €

Old Blended - sec & aéré

Assemblage de whiskies en provenance de différentes distilleries

Johnnie Walker - Black label.....	16 €
Chivas Regal - 12 ans.....	16 €
Chivas Regal - Royal Salute - 21 ans.....	46 €
Chivas Regal - 25 ans.....	78 €
Ballantine's - 30 ans.....	82 €

American - harmonieux & soyeux

Jack Daniel's.....	16 €
Gentleman Jack.....	18 €
Woodford Reserve Rye - 45.2%.....	20 €
Jack Daniel's Single Barrel - 45%.....	27 €

Bourbon - rond & chaleureux

Maker's Mark - 45%.....	16 €
Woodford Reserve - Double oak - 43.2%.....	20 €
Blanton's.....	27 €
Hudson Bourbon - 46%.....	29 €

Irish - onctueux & parfumé

Jameson Black Barrel.....	18 €
Bushmills - 10 ans.....	18 €

Canadian - frais & délicat

Crown Royal.....	16 €
------------------	------

Japanese - intense & généreux - 43%

The Tottori.....	16 €
Nikka - From the Barrel - 51.4%.....	18 €
Hinitori - 5 ans.....	18 €
Hibiki - Japanese Harmony.....	25 €
Hakushu - 12 ans.....	33 €
Yamazaki - 12 ans.....	38 €
Yamazaki - 18 ans.....	96 €

Adjuvant	4 €
----------------	-----

Les Cocktails

18 €

The Dolce Vita

Whisky Monkey Shoulder, Amaretto, citron jaune, blanc d'oeuf, poire, Cassonade épicée
Monkey Shoulder whisky, Amaretto, lemon, egg white, pear, spicy brown sugar

Ginger Sky

Jack Daniel's, gingembre, framboise, citron jaune, Ginger Ale
Jack Daniel's, ginger, raspberry, lemon, Ginger Ale

Tokyo Boulevard

Woodford Reserve Bourbon, Saké infusé Prune, Campari
Woodford Reserve Bourbon, Plum infused Saké, Campari

« Le whisky est un rayon de soleil liquide »

Georges Bernard Shaw