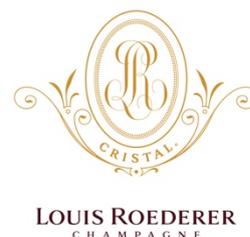


CARTE DES VINS

Maison Péligrino

La Champagne : 75 cl

<i>Joseph Perrier, Cuvée Royale, Demi-Bouteille, 37,5cl</i>		19,00 €
<i>Joseph Perrier, Cuvée Royale</i>		36,00 €
<i>Joseph Perrier, Cuvée Royale, Magnum, 150cl</i>		79,00 €
<i>Joseph Perrier, Cuvée Royale, Brut Nature</i>		42,00 €
<i>Charles Heidsieck, Brut réserve</i>		45,00 €
<i>Joseph Perrier, Cuvée Royale, Rosé</i>		58,00 €
<i>Billecart-Salmon, Rosé</i>		75,00 €
<i>Joseph Perrier, Cuvée Royale, Blanc de Blancs</i>		58,00 €
<i>Baron De Rothschild, Blanc de Blancs</i>		75,00 €
<i>Ruinart, Brut, Blanc de Blancs</i>		90,00 €
<i>Ruinart, Brut, Blanc de Blancs, Magnum, 150cl</i>		190,00 €
<i>Dom Pérignon, Brut</i>	2010	220,00 €
<i>Louis Roederer, Cristal, Brut</i>	2013	245,00 €



La Provence :

Les Provinces Rosés : 75 cl

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Rosé & Or », Château Minuty</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« 281 », Château Minuty</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>22,00 €</i>

Les Magnums, 150 cl :

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>46,00 €</i>
-------------------------	---	----------------

Les Jéroboams, 300cl :

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>98,00 €</i>
-------------------------	---	----------------

Les Provinces Blancs : 75 cl

<i>Vin de Pays du Var</i>	<i>« Prestige », Minuty</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Vin de Pays du Var</i>	<i>« Blanc & Or », Minuty</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Cassis</i>	<i>« Blanc de Blancs », Domaine Paternel</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Palette</i>	<i>Château Simone</i>	<i>55,00 €</i>

Les Provinces Rouges : 75 cl

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Prestige », Minuty</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Rouge & Or », Château Minuty</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>40,00 €</i>
<i>IGP Méditerranée</i>	<i>« Columelle », Domaine de Richeaume</i>	<i>55,00 €</i>

La Bourgogne :

Les Bourgognes Blancs : 75 cl

<i>Bourgogne Aligoté</i>	<i>Louis Jadot</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>« Les Murelles », Roux</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>« Couvent des Jacobins », L. Jadot</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>Domaine des Croix Perrières</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Macon-Lugny</i>	<i>« Les Charmes », A. Bichot</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Macon-Bussières</i>	<i>« MontBrison », J. Saumaize</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Bouzeron Blanc</i>	<i>L. Jadot</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Saint-Véran</i>	<i>L. Jadot</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Chablis</i>	<i>Long Depaquit, A. Bichot</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Pouilly-Fuissé</i>	<i>A. Bichot</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Pouilly-Fuissé</i>	<i>« Les Creuzettes », J. Saumaize</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Saint-Aubin, Vieilles Vignes</i>	<i>Roux</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Pernand-Vergelesses</i>	<i>« Clos de la Croix de Pierre », L. Jadot</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Meursault</i>	<i>Domaine du Pavillon</i>	<i>70,00 €</i>
<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>A. Bichot</i>	<i>78,00 €</i>
<i>Meursault, 1^{er} cru</i>	<i>« Les Charmes », D. Du Pavillon</i>	<i>98,00 €</i>
<i>Chassagne-Montrachet, 1^{er} cru</i>	<i>« Morgeot », J. Faiveley</i>	<i>128,00 €</i>



Les Bourgognes Rouges : 75 cl

<i>Bourgogne Rouge</i>	<i>« La Moutonnière », Roux</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Rully</i>	<i>« Clos des Mollepierres », Roux</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Côte De Beaune</i>	<i>A. Bichot</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Mercrey</i>	<i>« En Pierre Milley », D. Adélie</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Savigny-les-Beaune</i>	<i>L. Jadot</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Beaune</i>	<i>« Les Epenottes », D. du Pavillon</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>L. Jadot</i>	<i>44,00 €</i>

La Bourgogne : Les Grands Crus : 75 cl

<i>Hautes Côtes de Nuits Vieilles Vignes</i>	<i>O. Jouan</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Hautes Côtes de Nuits</i>	<i>M. C. Noëllat</i>	<i>58,00 €</i>
<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>J. Faivelay</i>	<i>60,00 €</i>
<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>Domaine du Clos Frantin</i>	<i>66,00 €</i>
<i>Volnay</i>	<i>A. Bichot</i>	<i>64,00 €</i>
<i>Pommard</i>	<i>« Clos des Ursulines », D. du Pavillon</i>	<i>68,00 €</i>
<i>Chambolle-Musigny Vieilles Vignes « Les Buissières »</i>	<i>O. Jouan</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>« Les Evocelles », A. Bichot</i>	<i>69,00 €</i>
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>« Les Murots », D. Clos Frantin</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes « Les Seuvrées »</i>	<i>O. Jouan</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>« Clos Solon », O. Jouan</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>Domaine Dujac</i>	<i>125,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis, 1^{er} cru</i>	<i>« Les Ruchots », D. O. Jouan</i>	<i>88,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis, 1^{er} cru</i>	<i>Domaine Dujac</i>	<i>230,00 €</i>
<i>Clos-de-Vougeot</i>	<i>Domaine Du Clos Frantin</i>	<i>230,00 €</i>

Le Bordelais :

Les Vins Blancs Moelleux : 75 cl

<i>Sauternes</i>	<i>« Jeunes Pousses », Château Raymond -Lafon</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Sauternes</i>	<i>Château Coutet, 1^{er} Grand Cru Classé 2015</i>	<i>65,00 €</i>

Les Vins Blancs Secs : 75 cl

<i>Bordeaux Blanc</i>	<i>« Lune d'Argent », Clos Des Lunes</i>	<i>24,00 €</i>
-----------------------	--	----------------

Les Vins Rouges : 75 cl

<i>Bordeaux Supérieur</i>	<i>Le B par Maucaillou</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Bordeaux</i>	<i>Château Bel Air La Cour</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Bordeaux</i>	<i>Château de Pitray</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Montagne St Emilion</i>	<i>Château Grand Moulin Macquin</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Graves</i>	<i>Château Langlet</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château Peyrabon</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Haut-Médoc</i>	<i>« Les Granges », Ed. De Rothschild</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château Citran</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Listrac-Médoc</i>	<i>Château Fourcas Dupré</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	<i>Château-Pey-Lescours</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Saint-Julien</i>	<i>Pavillon du Glana</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Margaux</i>	<i>Marquis De Mons</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Margaux</i>	<i>S De Siran</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Saint-Estèphe</i>	<i>Éclat De Tour De Pez</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Magnum, 150 cl :</i>		
<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château Peyrabon 2016</i>	<i>52,00 €</i>

Le Bordelais : Les Vins D'exception : 75 cl

- | | | | |
|--|--|-------------|-----------------|
| Haut-Médoc | Château La Lagune | 2015 | 79,00 € |
| <i>Classé 3ème Grand Cru en 1855, le Château La Lagune remonte au XVIIIème siècle avec la famille Seguineau. En 1999, la famille Frey rachète le Château La Lagune.</i> | | | |
| Margaux | Château Giscours | 2011 | 98,00 € |
| <i>Classé 3ème Grand Cru en 1855, le château Giscours est un domaine viticole du Médoc en Gironde de 300 hectares situé à Labarde, près de Margaux dont il a l'appellation d'origine contrôlée.</i> | | | |
| Pauillac | Château Lynch-Bages | 2015 | 190,00 € |
| <i>Classé 5ème grand cru en 1855, le château Lynch-Bages est un domaine viticole de 90 hectares situé à Pauillac en Gironde.</i> | | | |
| Pauillac | Château Pichon Longueville- Comtesse de Lalande | 2008 | 295,00 € |
| <i>Classé 2ème grand cru en 1855, le château Pichon Longueville Comtesse de Lalande est un domaine viticole de 85 ha1 situé à Pauillac en Gironde.</i> | | | |
| Pessac-Léognan | Domaine De Chevalier | 2013 | 69,00 € |
| <i>Le domaine de Chevalier, est un domaine viticole, de 80 ha d'un seul tenant, situé à Léognan en Gironde. Situé en AOC Pessac Léognan, il est classé grand cru dans le classement des vins de Graves.</i> | | | |
| Pessac-Léognan | Château Pape-Clément | 2015 | 188,00 € |
| <i>Le château Pape Clément est un domaine viticole du vignoble de Graves situé à Pessac en Gironde. Le vin doit son nom au pape Clément V, né Bertrand de Goth, qui fut propriétaire du domaine au xive siècle.</i> | | | |
| Pessac-Léognan | Château Smith Haut Lafitte | 2010 | 269,00 € |
| <i>Le château Smith Haut Lafitte, est un domaine viticole de 78 ha, situé à Martillac en Gironde. Situé en AOC Pessac Léognan, il est classé grand cru dans le classement des vins de Graves, depuis 1959.</i> | | | |
| Pomerol | Château Némin | 2006 | 95,00 € |
| <i>Le Château Némin est situé au nord du village de Catusseau sur le Rive-Droite de la région bordelaise. Composé de 30 hectares de vignes et d'un véritable château datant du XIXème siècle, il est l'un des plus grands et remarquables domaines de l'appellation Pomerol.</i> | | | |
| Saint Emilion | Château La Dominique | 2016 | 95,00 € |
| <i>Grand Cru Classé de Saint-Emilion. Au nord-ouest de Saint-Emilion, en bordure de l'appellation Pomerol, le château La Dominique cultive sa distinction depuis de longues années.</i> | | | |

La Vallée de la Loire :

Les Loire Blancs : 75 cl

<i>Sauvignon</i>	<i>Domaine Du Cleray</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>« Attitude », Pascal Jolivet</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Domaine Du Cleray</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Sancerre</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Sancerre</i>	<i>« Sauvage », Pascal Jolivet</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>« Indigène », Pascal Jolivet</i>	<i>49,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>« Barre à Mine », M.Reedle</i>	<i>62,00 €</i>

Les Magnums, 150 cl :

<i>Sauvignon</i>	<i>« Attitude », Pascal Jolivet</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	<i>52,00 €</i>

Le Beaujolais :

<i>Brouilly</i>	<i>Château De La Chaize</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Morgon</i>	<i>D. Marcel Lapierre</i>	<i>28,00 €</i>

Le Languedoc :

<i>Languedoc</i>	<i>D. Magellan</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Faugères</i>	<i>Château De La Liquière</i>	<i>15,00 €</i>

<i>Côtes Du Roussillon</i>	<i>« Le Clos des Fées », Clos Des Fées</i>	<i>80,00 €</i>
<i>- Villages</i>		

La Vallée du Rhône :

Les Vins Blanc : 75 cl

<i>Muscat - Baumes de Venise</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Côte Du Rhône</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Condrieu</i>	<i>« Les Eguets », J-M Gerin</i>	<i>59,00 €</i>
<i>Condrieu</i>	<i>« Les Terrasses de l'Empire », G. Vernay</i>	<i>75,00 €</i>

Les Vins Rouges : 75 cl

<i>Syrah</i>	<i>« La Champine », J-M Gerin</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Syrah, Magnum</i>	<i>« La Champine », J-M Gerin</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Côte Du Rhône-Village</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Côte Du Rhône</i>	<i>« Les P'tits Gars », Oratoire St Martin</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Cairanne</i>	<i>« Cuvée Seigneurs », Oratoire St Martin</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Lirac</i>	<i>Château Mont-Redon</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>« Les Jalets », P.Jaboulet Ainé</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Vacqueyras</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>« Le Grand Pompée », P.Jaboulet Ainé</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>J-M Gerin</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Gigondas</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Châteauneuf-Du-Pape</i>	<i>Château Mont-Redon</i>	<i>44,00 €</i>
<i>Cornas</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	<i>58,00 €</i>

La Vallée du Rhône : Les Vins D'exception : 75 cl

Côte-Rôtie « *Brune et Blonde* », Vidal-Fleury 68,00 €
Un vin rouge, sec et de grande garde. Appellation d'Origine dès 1940, c'est l'un des vignobles les plus vieux de France et présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis 1781. Ce vin rare, très remarquable dispose d'un fabuleux équilibre

Côte-Rôtie « *Champin Le Seigneur* », J-M Gerin 69,00 €
*Ce Côte Rôtie Champin Le Seigneur de Jean Michel Gerin est une très belle syrah que l'on peut apprécier dans sa jeunesse.
Élégance, fruit et profondeur ...*

Côte-Rôtie « *Les Grandes Places* », J-M Gerin 138,00 €
*Les Grandes Places est un des fameux lieux dits dans l'appellation Cote Rôtie. Jean-Michel Gerin possède 1.4ha de Syrah sur ces sols de Micaschiste exposés sud/sud-est.
Élevage de 20 mois en barriques neuves, cette cuvée est taillée pour la garde.*

Côte-Rôtie « *Maison Rouge* », G. Vernay 140,00 €
Tout simplement magnifique ! Avec son grand potentiel de vieillissement, cette Côte-Rôtie promet une superbe évolution et une dégustation mémorable !

Côte-Rôtie « *La Landonne* », J-M Gerin 238,00 €
Un nectar terriblement séduisant qui ne manque pas de précision sur ces délicates notes de framboises sauvages, de fleurs de printemps et ce chêne qui s'affirme avec beaucoup de classe ! Un flacon qui nous transporte, à boire maintenant pour les moins patients mais ce Cru reste un Géant qui peut vieillir en cave pendant encore une décennie, voire deux..



*Domaine
Georges Vernay*

VIDAL-FLEURY



JEAN MICHEL
GERIN

Les Alcools : 70 cl

Bas-Armagnac Maison Laberdolive

Au Domaine de Jaurrey, à Labastide d'Armagnac, l'eau-de-vie est une affaire de famille depuis plus de 7 générations chez les Laberdolive. Pierre Laberdolive est en effet l'héritier d'une famille qui, depuis des décennies, produit sur des « Sables Fauves » entre Landes et Gers, un fabuleux « Or de vie », à base de folle blanche, à la teinte lumineuse, où tout n'est que finesse et subtilité. Un Armagnac élevé dans le respect d'une tradition qui, au fil des différentes étapes : de la production de vin à sa distillation et à son vieillissement durant de longues années en barriques de chênes, donne ces fameux « Laberdolive », entrés dans l'histoire de l'Armagnac.

AOC Bas Armagnac Domaine de Jaurrey 1989 178,00€

Saviez-vous que les Armagnacs Laberdolive sont sur les plus belles cartes de vins françaises et étrangères ? Le millésime 1989 est un pur produit gastronomique.

AOC Bas Armagnac Domaine de Jaurrey 1992 158,00€

La dégustation d'un Armagnac Laberdolive est toujours un moment privilégié. La complexité et la longueur en bouche de ce Bas-Armagnac font partie des nombreuses qualités du millésimé 92.

AOC Bas Armagnac Domaine de Jaurrey 1998 145,00€

La maison Laberdolive fait partie de ce cercle très fermé des spiritueux d'exception. Le millésime 1998 confirme la réputation.



Liqueurs & crèmes

Chambord, crème de Framboise, 70cl 44,00 €

Chambord est une liqueur de framboise créée dans la vallée de la Loire en France en 1685 suite à la visite de Louis XIV au château de Chambord.

Sa bouche est raffinée et harmonieuse grâce à ses notes de framboises rouges et noires, lui donnant ainsi une couleur pourpre foncé ainsi que ses notes de miel, de vanille et de cognac.

Liqueur Saint Germain, crème de Sureau, 70cl 64,00 €

La liqueur St Germain c'est une macération puis distillation de fleurs de sureau sauvages cueillies manuellement dans les Alpes françaises, En bouche la liqueur est florale et soutenue par des saveurs d'agrumes la finale est légèrement sucrée. La Liqueur St germain est la base du cocktail « le Hugo », qui est un mélange de champagne, St Germain et citron vert.

L'Orangerie, Liqueur de Monaco, 50cl 36,00 €

Le cadeau monégasque par excellence. La liqueur artisanale élaborée à partir des oranges amères qui bordent les boulevards de la Principauté. Aussi rare qu'unique. Le coffret cadeau contient une bouteille de L'Orangerie, Liqueur de Monaco. 500 ml.

À déguster frais, avec des glaçons ou dans un délicieux cocktail. Celui que nous préférons est le Monaco Spritz – 25cl de L'Orangerie, complété par du Prosecco et servi dans un grand verre à Spritz avec beaucoup de glaçons et un zeste d'orange frais.

Carruba, Liqueur de Caroubier, 50cl 36,00 €

La seconde liqueur « Carruba » de La Distillerie est élaborée à partir de caroube et représente un digestif et un ingrédient original pour les cocktails. Le caroubier est l'arbre national de Monaco et possède un fantastique arôme de cacao/café.

Cartron, Double Crème de Cassis de Bourgogne, 1L 28,00 €

Puissance aromatique du fruit frais, longueur en bouche et onctuosité signent la Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron. Les cassis, exclusivement de la variété la plus noble, le Noir de Bourgogne, sont choisis avec le plus grand soin.

Limoncello, IGP Limone Costa D'Amalfi, 50cl 32,00 €

La liqueur de citron Oro di Amalfi offre des arômes de citron et de zeste de citron avec un goût acidulé et une légère pointe d'amertume.

Gin

Monkey 47, 50cl

47,00 €

Gin composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa...

Bulldog Gin, 70cl

48,00 €

Le Gin Bulldog est élaboré dans une distillerie anglaise en activité depuis plus de 250 ans. Les botaniques venant des quatre coins du monde, les ingrédients de première qualité associés à une quadruple distillation offrent un joli équilibre des saveurs. L'utilisation du blé du Norfolk, de l'eau du Pays de Galles et d'un mélange de 12 botaniques rares telles que les feuilles de lotus, pépins de coquelicot et la lavande provenant de 8 pays, rend ce gin Bulldog unique. Sa qualité fut récompensée en étant le gin le mieux noté par Wine Enthusiast Magazine.

Gin aux Agrumes, La Distillerie de Monaco, 70cl

55,00 €

Siroter le soleil ! Un gin d'agrumes de Monaco. Le tout premier gin distillé à Monaco !

L'histoire de la Principauté de Monaco est immergée dans la production d'agrumes, qui était autrefois un pilier de l'économie locale. Avant le Grand Prix et les yachts, la Principauté était réputée pour ses agrumes de haute qualité.

Nous avons uni des baies de genièvre avec des oranges douces et amères parfumées, des citrons, des limes, du pamplemousse ainsi que de la bergamote, du cédrat et du thym citronné pour transmettre un bouquet éblouissant d'agrumes en bouche.

Ce gin artisanal utilise des fruits naturels et cultivés localement. Il vous transportera sur les côtes chaudes du sud de la France et vous offrira un avant-goût de sa beauté magique.

Rhums

Ron Zacapa, Centario, XO, 40%, 70cl

150,00 €

Voici la précieuse carafe Zacapa XO, surnommée 'Cognac des rhums', et de surcroît, joyau de cette marque. Son élaboration à partir de jus de canne à sucre souligne la singularité d'un profil qui oscille harmonieusement entre douceur, épices et fruits.

La gourmandise des notes de chocolat noir se pare d'intenses parfums de cerise, ainsi que d'effluves de fruits secs et d'épices chaleureusement présentes.

Nous apprécions tout particulièrement cette carafe-bijou qui évoque le travail d'un artisan-joaillier... Cette 'goutte' généreuse surmontée de son bouchonnage élégamment doré laisse déjà percevoir la plénitude de ce spiritueux raffiné.

L'écrin de ce rhum est à la hauteur de ses parfums, doux et résolument fruités.

Boukman, Botanical Rhum, 45%, 70cl

84,00 €

Boukman est l'une des boissons traditionnelles d'Haïti connues sous le nom de clairin trempé, un rhum épicé artisanal basé sur le célèbre rhum agricole de l'île infusé d'épices et de plantes sauvages indigènes. L'esprit est sec et épicé par opposition aux versions sucrées et sirupeuses des autres rhums épicés avec des notes qui incluent la cardamome, la cannelle, les gousses de vanille, l'estragon, la pâte d'amande, les mûres...

Diplomatico, Reserva Exclusiva, 70cl 65,00 €

Rhum à base de miel de canne à 95%, distillé en alambic à repasse et à base de mélasse à 5%, distillé à colonne. Diplomatico Reserva Exclusiva a vieilli pendant au moins douze ans dans de petits fûts de chêne blanc américain. Un rhum à déguster lentement pour apprécier toute la richesse aromatique. Un trésor de l'Amérique Latine.

Dom Papa, Baroko, 70cl 64,00 €

La marque Don Papa est un incontournable des rhums exotiques, sucrés et délicatement vanillés. Fabriqué aux philippines sur les îles de Negros, ce nouveau-né de la marque est vieilli sur place au pied du volcan Kanlaon dans d'ancien fûts de chêne américain. A cet assemblage de rhum de mélasse, le master Blender à ajouter un peu de sucre de canne locale pour sublimer les saveurs gourmandes de Baroko. La bouche à la fois douce et ronde, dévoile une belle gourmandise avec ses notes de cake aux fruits et son explosion de saveurs d'agrumes confits.

The Demon's Share, La reserva Del Diablo, 70cl 55,00 €

Tout Rhum Lover sait ce qu'est la part des anges (« the angel's share ») : la part d'alcool qui, au cours du vieillissement, disparaît par évaporation.

Mais El Diablo, nouvelle marque de rhum établie au Panama, nous invite à découvrir la part du démon, avec cette cuvée « The Demon's Share » !

Pourtant il n'y a rien à craindre, car ce qui vous attend, c'est en réalité la simple dégustation d'un rhum savoureux, fermenté à partir d'une levure endémique et vieilli 6 ans en fûts de chêne américain !

On se laissera donc tenter par la promesse d'un pacte avec le diable, s'il prend des traits aussi séduisants...

Bumbu, The Original, 70cl 60,00 €

Bumbu est une boisson spiritueuse produite sur l'île de la Barbade au sein de la distillerie "The West Indies Rum Company" à base de rhum artisanal et d'un mélange d'épices.

La composition de cette préparation reprend la recette originelle et historique des premiers rhums épicés, très appréciés dans la région des Caraïbes.

Le Bumbu The Original Rum tire ses origines de 8 pays au cœur desquels les cannes à sucre ont été choisies avec soin : Barbade, Brésil, Costa Rica, République Dominicaine, Salvador, Guyane et Honduras.

Bumbu, XO The Original, 70cl 70,00 €

Le rhum Bumbu XO est distillé et vieilli dans une distillerie du Panama qui utilise uniquement de la canne à sucre locale et de l'eau de source pure.

Le nom Bumbu fait référence à ces mélanges de rhums, d'herbes et d'épices locales que préparaient les marins voyageant dans les Caraïbes durant le 16ème et 17ème siècles, boisson célèbre qu'ils appelaient "Bumbu".

Le rhum Bumbu XO est un assemblage de rhums vieillis jusqu'à 18 ans en fûts de bourbon puis en fûts de Xérès de chêne blanc d'Andalousie en Espagne.

Whisky, 70cl

Aberlour 12 Ans - Non Chill Filtered 65,00 €

Fidèle à la double maturation d'Aberlour en fûts de Sherry et de Bourbon, le 12 ans Non Chill Filtered en est l'expression la plus pure. Il est issu d'une double maturation en fûts de chêne ayant contenu du Bourbon et du Sherry. La non-filtration à froid préserve intacte l'intensité des saveurs, révélant ainsi un Single Malt généreux et puissant en bouche, aux arômes fruités et épicés.

Aberlour 12 Ans - Non Chill Filtered 75,00 €

Le Single Malt Aberlour Casg Annamh rend hommage au savoir-faire de la distillerie autour du fût de Sherry. Son nom vient du gaélique et signifie "fût rare".

Il bénéficie d'un vieillissement en 3 types de fûts dont des fûts de Sherry Oloroso de premier remplissage et 2 types de fûts de chêne américain.

Ce "small batch" dont chaque bouteille porte un numéro du lot est produit en très petite quantité et embouteillé sans filtration à froid à 48° pour conserver toute son intensité aromatique. Le résultat est un whisky riche et intense.

Talisker, Single Malt 10 ans, 45,8% 72,00 €

Ce single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices appartient à la célèbre gamme des Classic Malts. Indéniablement marqué par l'influence marine, il se révèle aussi fumé et poivré.

De couleur or à reflets ambrés, le nez superbe et ample est marin, tourbé, épicé avec une belle fraîcheur. La bouche confirme le nez avec des notes salées. La finale s'assèche sur des notes fumées et poivrées.

Cognac, 70cl

Cognac XO Rémy Martin, Excellence 289,00 €

Rémy Martin XO traduit la parfaite maîtrise de l'art des assemblages par notre Maître de Chai. Une sélection de jusqu'à 400 eaux-de-vie qui permet d'exprimer toute la complexité aromatique d'XO. Une excellence reconnue lors de la « San Francisco World Spirits Competition », où Rémy Martin XO a été récompensé par une médaille d'or en 2020.

Tequila - Marc Blanc, 70cl

Herradura, del valle de Amatitan, Mexique 69,00 €

Notre reposado est « reposé » ou vieilli pendant 11 mois (9 plus de la catégorie des normes) qui donne à cette tequila sa couleur de cuivre profonde et un goût exceptionnellement lisse.

Châteauneuf Du Pape Mont Redon 60,00 €

D'aspect incolore et limpide, le nez est riche, floral et fruité, avec des tons d'amande, de chèvre-feuille, de poivre blanc, de sève et de menthe. L'alcool reste assez discret.

En bouche, on retrouve un bel équilibre où la sucrosité et la complexité des arômes s'associent à une belle longueur pour donner une eau de vie d'une grande élégance. Comme d'autres alcools blancs, nous conseillons de servir le marc blanc glacé. Idéal pour finir un bon repas.

Eau de Vie, 70cl

Poire Williams

G.E. Massenez

45,00 €

L'arôme particulièrement fruité de l'eau de vie poire Williams G.E. Massenez est très largement apprécié. Ceci n'est pas un hasard puisqu'une bouteille contient l'équivalent de quatorze kilogrammes de poires Williams. Cette eau de vie relativement nouvelle existe depuis environ quarante ans et connaît un grand succès grâce à son image prestigieuse et à son caractère original. Recherchés par les connaisseurs du monde entier, la poire Williams G. E. Massenez a reçu de nombreuses récompenses et médailles.

Mirabelle

G.E. Massenez

45,00 €

Ce petit fruit jaune doré se prête particulièrement bien à la distillation grâce à sa richesse aromatique. Cette eau de vie se caractérise par son parfum très fruité et son équilibre entre douceur et caractère.

Framboise Sauvage

G.E. Massenez

45,00 €

L'eau de vie de framboise sauvage a été élaborée pour la première fois en 1913 par Eugène Massenez et de nos jours encore, le secret de sa fabrication est jalousement gardé. Pour préserver son incomparable parfum, les framboises sauvages doivent être cueillies tôt le matin, à la rosée. Autrefois réservée aux tables royales à cause de la rareté des baies sauvages, l'eau de vie de framboise sauvage est aujourd'hui plus abordable, même si huit kilogrammes de fruits sont nécessaires pour produire chaque bouteille. L'arôme fin et subtil de la framboise sauvage G. E. Massenez charme et envoûte ceux qui ont la chance de la déguster.

Vieille-Prune

G.E. Massenez

45,00 €

Eau-de-Vie traditionnelle par excellence, la Vieille Prune Massenez est le fruit d'un assemblage entre les meilleures sélections de prunes et d'un vieillissement en fût.

Les fruits utilisés pour élaborer l'Eau-de-Vie de Vieille Prune G.E. Massenez sont des prunes rondes et charnues récoltées à pleine maturité et fermentées rapidement pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

L'eau-de-vie obtenue est puissante au sortir de l'alambic, puis est ensuite vieillie en fûts de chêne pendant de longues années. Elle s'assouplit alors pour devenir une eau-de-vie tout en finesse et subtilité.

Elle est réputée pour ses vertus digestives et se déguste à petites gorgées à la température de la tasse de café.

Vodka, 70cl

Belvédère Vodka, 40%

55,00 €

Distillée dans la tradition polonaise et exclusivement à partir de seigle d'or de Dankowskie, Belvedere bénéficie d'une quadruple distillation, libérant de subtils arômes.

GREY GOOSE® , 40%

65,00 €

GREY GOOSE® est le résultat d'une détermination absolue à créer une vodka française à nulle autre pareille. Dans chaque bouteille GREY GOOSE®, on retrouve l'essence des meilleurs ingrédients français : du blé tendre d'hiver récolté en Picardie et dans les environs, associé à de l'eau de source de Gensac, dans la région de Cognac. Du champ de blé à la bouteille, ces ingrédients suivent un processus exclusif conçu et contrôlé grâce à l'expertise et à l'engagement extraordinaires de notre cellar master ou maître distillateur François Thibault.

Gin, sans alcool

Ceder's Wild, 50 cl

24,00 €

Épicé et surprenant Ceder's Wild est un spiritueux sans alcool composé d'ingrédients entrant dans la composition du gin tel que la baie de genièvre, le gingembre associé à des clous de girofle et rooibos.

Les plantes sont distillées puis ensuite mélangées avec de l'eau suédoise cristalline pour créer une harmonie parfaite.

Déguster Ceder's allongé avec du tonic pour un savoureux cocktail sans alcool sophistiqué et rafraichissant.

Pour tous les vins et spiritueux manquant sur la carte,

N'hésitez pas à nous contacter :

04-93-16-12-13

contact@maison-pellegrino.com