

Notre
carte
des
1er Sens

Nos Eaux

Abatille	75cl	5,00€
Abatille	50cl	4,00€
Abatille pétillante	75cl	5,50€
Abatille pétillante	50cl	4,50€
Chateldon	75cl	7,50€
Velleminfroy	75cl	8,50€
<i>Eau naturelle Pétillante de Bourgogne</i>		
Velleminfroy	75cl	9,00€
<i>Eau plate naturelle de Bourgogne</i>		

Nos Softs Artisanaux

Limonade artisanale nature	33cl	4,50€
Cocktail sans Alcool	33cl	7,00€
Cola artisanale « OREA »	33cl	4,50€
Tonic artisanale « OREA »	33cl	4,50€
Perrier	33cl	4,00€
Evian	33cl	3,00€
Sirop « Monin » supplément		0,40€
(Grenadine, Pêche, Citron, Barbe à papa, Cerise, Chocolat cookies)		
Rondelle de citron jaune ou vert		0,20€

Nos produits Milliat

Pur jus Pêche, Fraise Sengana, Mandarine Ciaculli, Myrtille, Cassis, Tomate, Poire Williams, Ananas, litchi, Rhubarbe, Griotte	33cl	7,00€
---	------	-------

Bieres Artisanales Les 3 Phares

La belle de Royan (Blonde)	33cl	7,00€
La belle de la Criée (Blanche)	33cl	7,00€
Bière sèche et désaltérante, rappelant certains arômes du SAUVIGNON.		
La belle du Diable (Ambrée)	33cl	7,00€
Complexe & généreuse. Saveurs intenses de malt légèrement épicés.		
Bio au cognac	33cl	8,50€
Pression du moment Leffe	25cl	4,50€
Pression du moment Leffe	50cl	8,50€

Nos Apéritifs

Le 7367		7,50€
Le cocktail 7367		12,00€
Américano		11,00€
Pineau des Charentes rouge ou blanc « Leas »		5,50€
Vieux Pineau des Charentes blanc « Leas » 25 ans		8,00€
Blanc de Blanc & crème au choix	12cl	7,00€
Pastis Henri Bardouin ou Bleu « Le Perthuis »	4cl	8,00€
Martini		5,50€

Nos Gins (4cl)

Gin G'vine ou Saphir		7,00€
Gin Generous		8,00€
Gin Hendrick's		9,00€
Gin Tanqueray Ten		9,00€
Schweppes mixer tonic original		3,50€

Les Bulles

Coupe Brut premier Louis Roederer	15cl	15,00€
Coupe Brut Rosé Millésimé L. Roederer	15cl	18,00€
Brut Premier Louis Roederer	37,5cl	42,00€
Brut Premier Louis Roederer	75cl	85,00€
Brut Rosé Millésimé Louis Roederer	75cl	95,00€
Brut Blanc de Blanc Louis Roederer	75cl	105,00€
Cristal Louis Roederer	75cl	288,00€
Bollinger « Cuvée spéciale »	75cl	129,00€
Bollinger « Les grande Année 2012 »	75cl	270,00€
Taittinger « B2B Prestige »	75cl	95,00€
Taittinger « Comtes de champagne 2008 »	75cl	370,00€
Henri Giraud « Multi vintage 2016-Ay »	75cl	365,00€
Krug « Grande cuvée – 169 édition »	75cl	398,00€
Veuve Cliquot « La grande dame 2012 » par Yayoï Kusama	75cl	418,00€

Nos cocktails au Champagne

Champagne & crème au choix (12cl) 11,00€
(Violette, Pêche, cassis, framboise, mure, cerise)

•
Electric Velvet 13,00€

Liqueur Cardamome, fruit de la passion, cranberry, violette, estragon, galanga et piment d'Espelette (2cl) & champagne

•
Cuir Lointain 13,00€

Liqueur Chêne américain, Haricot azuki, thé rooibos, thé noir, jasmin, orange et romarin (2cl) & champagne

•
Amour Matador 13,00€

Liqueur Tomate, cassis, myrtille, rhubarbe, prunelle, orange sanguine, poivre de Tasmanie, sauge, cannelle, gingembre, lavande (2cl) & champagne

•
Midi Fauve 13,00€

Liqueur Figue violette, douce fleur d'oranger, cumin noir, coriandre (2cl) & champagne

•
La cerise d'amour 12,00€

Cerise, pomme & champagne

•
L'Italicus 12,00€

fraîches d'agrumes, amertume légère et florale des épices telles que la rose, la lavande & champagne

-
- Sens 1824843.. Le crépitement des glaçons, l'explosion des billes..

● Nos Liqueurs des Effrontés



- **Electric Velvet** 4cl 12,00€
- *L'excitation infinie des saveurs*
- Cardamome, fruit de la passion, cranberry, violette, estragon, galanga et piment d'Espelette
- "Hystérie c'est un nez très floral, très féminin qui nous laisse imaginer une caresse parfumée. En bouche, soudainement, c'est l'explosion des saveurs, de l'acidité et du piquant. Un tsunami épicé et fruité."



- **Cuir Lointain** 4cl 12,00€
- *Le plus confortable des tanins*
- Chêne américain, Haricot azuki, thé rooibos, thé noir, jasmin, orange et romarin
- "Procrastination nous plonge dans un club anglais aux lumières tamisées et odeurs boisées, comme si nous étions dans un gros fauteuil en cuir pour profiter du moment présent et remettre tout au lendemain."



- **Amour Matador** 4cl 12,00€
- *La plus sulfureuse des rencontres*
- Tomate, cassis, myrtille, rhubarbe, prunelle, orange sanguine, poivre de Tasmanie, sauge, cannelle, gingembre, lavande
- "Imaginée comme un délicieux poison, Perfidie donne une première approche au nez étonnante et soufrée, avec des notes terreuses et sombres. En bouche, une amertume autour des fruits rouges épicés."



- **Midi Fauve** 4cl 12,00€
- *La plus Fiévreuse.*
- Figue violette, douce fleur d'oranger, cumin noir, coriandre. Les notes vanillées, florales & vertes teintent cet accord d'une intense longueur.
- « Un archipel de danses solaires, rondes d'embruns vanillés. Jungle de coriandre. L'iris en boutonnière, les animaux ne sont pas sages. Frivolités. L'instinct parle de cumin noir. Iran torride, aire de jeux suaves.

Nos Whiskys (4cl)

Japonais «Togouchi» Premium	10,00€
Taiwanais «Yushan»	11,00€
Japonais «Yamazakura» (12 ans)	11,00€
Ecossais «Aberlour» (16 ans)	12,00€
Ecossais «Caol ila» (tourbé) (12 ans)	13,00€
Japonais «Togouchi» Sake Cask Finish	14,00€
Ecossais «Oban» (14 ans)	15,00€
Ecossais «Lagavulin» (tourbé) (16 ans)	15,00€
Ecossais «Cardhu» (18 ans)	16,00€
Ecossais «Macallan» Double Cask Malt (12 ans)	18,00€
Ecossais Royal Salute (21 ans)	26,00€
« vieilli en fûts de chêne »	

Nos Cognacs (4cl)

Chabasse XO	9,00€
Chabasse XO « Exception »	12,00€
Chabasse XO « Imperiale »	26,00€
Chabasse XO « Gold'n black bowen »	14,00€
Chabasse XO « Extra Bowen »	29,00€
Léas « Extra Fine Champagne »	9,00€
Léas 30 ans « Hors d'Age Grande Champagne »	19,00€
Camus XO « Borderies »	19,00€
Hennessy XO « Extra Old »	25,00€
Remy Martin XO	32,00€

Nos Rhums (4cl)

Kraken (Iles Vierges Américaine)	7,00€
Diplomatico réserve (Venezuela)	8,00€
Don papa Baroko (Phillippine)	8,00€
Zacapa 23 (Guatemala)	10,00€
Flor de Cana 14 ans (Nicaragua)	11,00€
Angustura 1824 (Trinidad & Tobago)	12,00€
Dictador 20 ans (Colombie)	13,00€
Centenario 25 Solera (Costa Rica)	16,00€

Nos digestifs

Digestif du 7367(Cognac, Get 31)	12cl	12,00€
Vodka Grey Goose	4cl	12,00€
Get 27, Get 31, Baileys	4cl	5,50€
Poire William « Joseph Cartron »	4cl	9,00€
Mirabelle « Joseph Cartron »	4cl	10,00€
Liqueurs La croqueuse (pomme), la mentheuse (menthe) ou la pulpeuse (citron)	4cl	7,00€
Seve Feu de Joie XO	4cl	7,00€

Nos Calvas (4cl)

Père Magloire VSOP	7,00€
--------------------	-------

Nos Cafés 2,80€

Découvrez la richesse aromatique des cafés que nous avons sélectionnés pour votre dégustation...

Florio (Puissant & onctueux)
Le Décaféiné (Léger & aromatique)
Mexique (doux, miel & acidulé)
Colombie BIO (Fin & subtil)
Sumatra (Racé & exotique)
Costa Rica (Acidulé & complet)
Papouasie (Fruité & équilibré)
Moka d’Ethiopie (Sauvage & parfumé)
Moka Noisette (Original & savoureux)

Jamaïque Blue Montain (Ample & opulent)

5,50€

Nos Thés 3,10€

La Pagode « Edition Prèstige »

- Infusions - Empire des songes BIO (Passiflore & Bigaradier)
- Rooibos BIO (vanille & amande)
- Thé vert BIO aux agrumes ou Cru Nature
- Thé Noir BIO Christmas tea,

Richard

- Darjeeling **BIO** (pyramides)
- Earl Grey **BIO** (pyramides)

Dammann Frères

- Tisane du berger
(Tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger.)
- Tisane Bali
(Litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose.)
- Tisane du Roy
(Citronnelle, fleur d'oranger, feuille de cassis.)
- Tisane de Noël
(Chocolat, Réglisse, Cardamome, Cannelle, Gingembre)
- Tisane des Merveilles
(Rhubarbe, Framboise, Fraîse, Datte, Fleur d'oranger, Rose.)
- Rooibos Citrus
(Citron, Clémentine, Orange, Kola.)
- Carcadet Nuit d'Eté
(Hibiscus, Framboise, Crème, Fraîse.)
- Thé Noir - Ceylan
(Doux et rond. Un thé à la belle liqueur ambrée.)

Rosé

Charente

- Olivier Seguin Dom du sens « Douceur d'été » 14cl 6€

Loire

- Reuilly Gris V. Renaudat « Les lignis » 14cl 6€

Provence

- Whispering Angel- Sacha Lechine 14cl 9€

Blanc

SUD Oest

- **Très Moelleux** – Monbazillac Ch. La Robertie 14cl 8€

Gascogne

- **Moelleux** – Villa chambre d'amour 14cl 6€

Bordeaux

- Pessac Leognan « Château Ferran » 14cl 9€

Charente

- Dom. Grains d'Estuaire « Emma Blanc » 14cl 7€

Languedoc

- Faugères – « Les Moines Blancs » 14cl 7€

vallée du Rhone

- Viognier, domaine de La Montine 14cl 6€
- Crozes hermitage – L'Exception – 14 10€

Loire

- Reuilly V. Renaudat « Les Lignis » 14cl 6€
 - Sancerre Dom. du Carrou 14cl 8€
 - Montlouis « Touche Mitaine » 14cl 9€

Bourgogne

- Chablis , Domaine Pierre Gruber 14cl 8€
- Pouilly fuissé, Dominique Cornin 14cl 12€
- Marianne EST « Sauvignon » 14cl 8€

Rouge

Charente

- Dom. Grains d'Estuaire « Emma Merlot » 14cl 7€

Loire

- Chinon « Les Barnabés », Dom. Olga Raffault 14cl 6€
 - Sancerre Dom. du Carrou 14cl 10€

Languedoc

- Pic St Loup – Château de Lancyre 14cl 7€
- **Avec dessert chocolat**Maury Vintage MasAmiel 14cl 9,00€

Bourgogne

- Beaujolais – Fleurie-Grille-midi 14cl 9€
 - Mercurey-Louis Jadot 14cl 11€
- Givry 1er cru. « clos jus »- dom. Chofflet 14cl 12€

Bordeaux

- Haut Medoc, Les ailes de Paloumey 14cl 9€
- Les Landes, « Le Roi Bœuf » 14cl 8€
 - St Emilion, Château de Fonbel 14cl 12€

vallée du rhone

- Crozes hermitage – L'inspiration 14cl 8€
 - Gigondas La Tour 14cl 10€
- Chateauneuf du Pape, Domaine de la Solitude 14cl 15€

Afrique du sud

- Marianne EST « Pinotage, Cape of Good Hope » 14cl 8€

Merci beaucoup pour l'accompagnement que vous nous apportez