



LA CARTE

Été 2025

POUR NOTRE SIXIÈME ANNÉE,
HISTOIRES DE.. VOUS INVITE À SAVOURER
UNE CARTE MÉLANT
INFLUENCES DE VOYAGES
ET PRODUITS RÉGIONAUX.
DÉCOUVREZ DES SAVEURS
MODERNES ET EXOTIQUES,
CONÇUES POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES.
BONNE DÉGUSTATION !

CARLA, JULIEN ET LEUR ÉQUIPE.



MERCREDI 30 JUILLET 2025

DÉCOUVREZ LE SPECTACLE **EXFLORESCENCE** SUR LA PLAGE D'HISTOIRES DE...

UN DÉFILÉ EN HAUTE COUTURE VÉGÉTALE, LA NATURE, COMME VOUS NE L'AVEZ ENCORE JAMAIS VUE, UN ART NOUVEAU DANS LE BEAU ET LE RARE. DAME NATURE VA VOUS PARLER ...

SES ŒUVRES SONT ISSUES D'UNE CUEILLETTE PRISES EN PHOTO PAR **FRANÇOIS MAURISSE, ARTISTE, EXFLORATEUR.** WWW.HERBETTES.FR

BEACH BARTY SUR RÉSERVATION - PLACES LIMITÉES

NOS COCKTAILS

Signatures



JUNI TONIC

GIN ANAE BIO, ROMARIN, FRAMBOISES FRAÎCHES,
FIORENTE (LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU),
CITRON VERT & TONIC
12€

VAGUE D'AMOUR

RHUM CUVÉE DE L'OcéAN, JUS DE POIRE,
PURÉE DE FRUITS ROUGES
& PIMENT D'ESPELETTE
13,5€

SOL DE FUEGO

TÉQUILA EL JIMADOR, PORTO BLANC GRAHAM'S
CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT
NOIX DE MUSCADE & ANGOSTURA BITTER
12,5€

FRENCH TOAST

WHISKY BENJAMIN KUENTZ,
CITRON VERT, NECTAR DE MANGUE,
SIROP DE PAIN TOASTÉ MAISON
13,5€

POPOLITAIN

RHUM AMBRÉ 3 RIVIÈRES, AMARETTO,
SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION
& JUS D'ANANAS
12€

BARON ROUGE

RHUM INFUSÉ AU SÉSAME, ITALICUS,
BISSAP MAISON, CITRON VERT
SIROP DE FEUILLE DE FIGUIER MAISON
13€

Les créations minute d'H2

LAISSEZ VOUS TENTER PAR NOS CRÉATIONS !

- 1 - CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL FAVORI : RHUM / VODKA / GIN / WHISKY / SUPP. CHAMPAGNE (+1€)
- 2 - CHOISISSEZ LE GOÛT DONT VOUS AVEZ ENVIE : AMER / ACIDE / SUCRÉ / ÉPICÉ
- 3 - PRÉCISEZ SI BESOIN VOS ALLERGIES / INTOLÉRANCES
- 4 - DÉGUSTEZ

14€

NOS MOCKTAILS

Sans alcool

SUNSET

NECTAR DE BANANE, FRAISE
& MANGUE
7€

HISTOIRES DE...

BANANE FRAÎCHE, JUS D'ORANGE,
SIROP DE VANILLE & PURÉE DE PASSION
8€

VIRGIN PIÑA OU MOJITO

SUPPLÉMENT FRUITS +1€
8€

TENTATION

LAISSEZ-VOUS TENTER
PAR LA CRÉATIVITÉ DE NOS BARMANS
7,5€

YUMI YUMI HEALTHY

THÉ MATCHA, PURÉE DE FRUITS ROUGES,
LAIT D'AVOINE & JUS DE PASSION
11€

LES INCONTOURNABLES

AMARETTO OU WHISKY SOUR

10€

TI PUNCH (3 RIVIÈRES)

8,5€

TEQUILA SUNRISE

10€

APÉROL / CAMPARI / FIORENTE SPRITZ / SARTI SPRITZ

10€

CAÍPIRINHA / CAÍPIROSKA

9€

PIÑA COLADA

10€

MOJITO

12€

MOJITO PURÉE PASSION OU PURÉE FRUITS ROUGES FRAIS

13€

MOSCOW/LONDON MULE

12€

EXPRESSO MARTINI (FAÇON H2)

13€

MARGARITA

14€

MOJITO ROYAL AU CHAMPAGNE AYALA

14€

MOJITO ROYAL PURÉE PASSION OU PURÉE FRUITS ROUGES FRAIS

15€

NOTRE SÉLECTION DE GINTO'

ANAE BIO (FRANCE)

12€

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

BULLDOG (ROYAUME-UNI)

12€

SERVI AVEC CRÈME DE MÛRES, BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VERT

BICKENS (ROYAUME-UNI)

12€

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

GENEROUS (FRANCE)

12€

SERVI AVEC FLEUR DE SUREAU, PÉTALES DE ROSES & POIVRE

GENEROUS BIO (FRANCE)

14€

INFUSÉ AUX COMBAVA & CORIANDRE

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC LEUR TONIC PREMIUM

HISTOIRES DE... SE METTRE EN APPÉTIT

Les Tapas & les Entrées

EN SOLO OU À PARTAGER

ASSIETTE MARAÎCHÈRE DUO D'HOUMOUS BETTERAVE ET TZAZIKI, PICKLES DE LÉGUMES ET CRUDITÉS, GOMASIO NOIR	11€
ASSORTIMENT DE CROQUETAS ARTISANALES JAMBON IBÉRIQUE, MORUE, CHIPIRON À L'ENCRE	12€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ASSORTIMENT DE JAMBON BLANC TRUFFÉ - SERRANO 24 MOIS - LOMO RESERVA - COPPA	15€
ARDOISE DE TRUITE FUMÉE BLINIS, PICKLES DE LÉGUMES & CRÈME ACIDULÉE	16€
BURRATA TRUFFÉE ROQUETTE, MÉLI-MÉLO DE TOMATES CERISES ET PIGNONS DE PIN	16€
HUITRES N°3 SPÉCIALES MARENNES-OLÉRON MIGNONNETTE, CITRON & BEURRE AOP	LES 6 : 15€ LES 12 : 29€

Les Salades

SALADE LOMBOK TRIO DE CHOUX, CAROTTES, COURGETTES, OIGNONS ROUGE, FÈVES DE SOJA, VINAIGRETTE COCO, NOIX DE CAJOU & GOMASIO NOIR (SUPP. AVOCAT GRILLÉ OU GAMBAS +5€)	12€
SALADE ARC EN CIEL TRUITE FUMÉE DU MOULIN DU CAOULEY (33), SALADE DE POMME DE TERRE, ROQUETTE, CRUDITÉS, PICKLES DE LÉGUMES, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR DE LA MAISON LAUNY (BISCARROSSE)	18€
SALADE VEGET'ORIENT TZAZIKI, SALADE DE CHOUX, FALAFELS ET CRUDITÉS	16€

Le menu enfant

(JUSQU'À 12 ANS)

12€

STEAK HACHÉ ANGUS OU PAVÉ DE DORADE (150 GR.)

+

FRITES FRAÎCHES OU PURÉE DE PATATE DOUCE
OU WOK DE RIZ OU RIZ SAUVAGE

+

1 BOULE DE GLACE

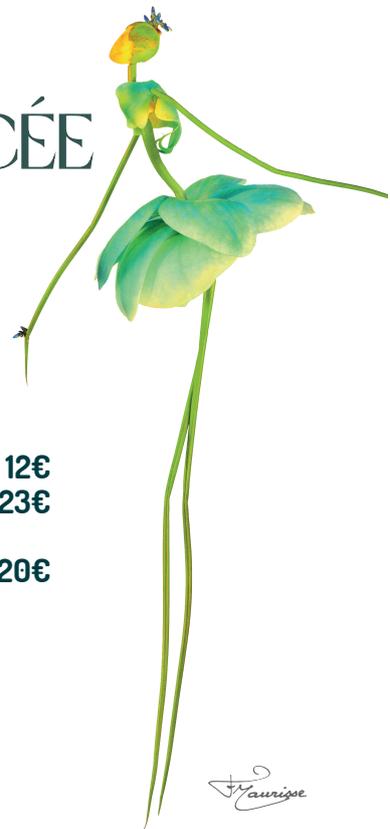
+

1 SIROP A L'EAU





HISTOIRES DE... CONTINUER SUR LA LANCÉE UNIQUEMENT LE MIDI



Les Crudos

CRUDO DE THON ET SALSA VERDE

COMME UN TARTARE, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES

PETIT : 12€

GRAND : 23€

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 180G AU COUTEAU PRÉPARÉ À L'ITALIENNE

COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE,
FRITES FRAÎCHES & MESCLUN

20€

Sur le Pouce

MAGUIDE BURGER

STEAK ANGUS 150G, SAUCE BARBECUE, TOMATE, PICKLES CONCOMBRE, BREBIS DES PYRÉNÉES,
VENTRÊCHE ET OIGNONS FRITS, FRITES FRAÎCHES

20€

BURGER DE THON

STEAK DE THON 150G, MAYONNAISE AU CURRY VERT, TOMATE, SALADE, CRISPY CALAMARIS,
FRITES FRAÎCHES

23€

BANH BAO

PAIN BRIOCHÉ VAPEUR AU PORC EFFILOCHÉ, CRUDITÉS, MAYONNAISE ÉPICÉE
ACCOMPAGNÉ DE SALADE DE CHOUX

17€

SHRIMP ROLL

PAIN HOT-DOG GARNI AUX CREVETTES, MAYONNAISE AU CURRY VERT, CRUDITÉS ET ROQUETTE
ACCOMPAGNÉ DE MESCLUN

18€

Sur la Plancha

BAR ENTIER (300G/400G), GRILLÉ AU ZAATAR

WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SAUCE PASSION

22€

TAGLIATA DE VEAU 180G

LONGE DE VEAU GRILLÉE SUR LIT DE ROQUETTE, GREMOLATA, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME DE BALSAMIQUE,
PURÉE DE PATATES DOUCES

22€

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

SELON L'INSPIRATION
DU MOMENT



18€

SUPPLÉMENTS



SALADE DE JEUNES POUSSES
PURÉE DE PATATES DOUCES
WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ
FRITES FRAÎCHES / RIZ SAUVAGE

5€



HISTOIRES DE... CONTINUER SUR LA LANCÉE UNIQUEMENT LE SOIR

Les Poissons

CRUDO DE THON ET SALSA VERDE

COMME UN TARTARE, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES

PETIT : 12€
GRAND : 23€

BAR ENTIER (300G/400G), GRILLÉ AU ZAATAR

WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SAUCE PASSION

22€

CURRY DE GAMBAS

GAMBAS AU CURRY VERT & LAIT DE COCO, RIZ SAUVAGE

25€

THON MI-CUIT AUX SÉSAMES

WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SALSA VERDE

28€

Les Viandes

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 180G AU COUTEAU PRÉPARÉ À L'ITALIENNE

COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, FRITES FRAÎCHES & MESCLUN

20€

MAGUIDE BURGER

STEAK ANGUS 150G, SAUCE BARBECUE, TOMATE, PICKLES CONCOMBRE, BREBIS DES PYRÉNÉES, VENTRÈCHE ET OIGNONS FRITS, FRITES FRAÎCHES

20€

PORC CROUSTILLANT

POITRINE DE PORC MARINÉE AUX QUATRES ÉPICES, WOK DE RIZ SAUVAGE AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, FÈVES DE SOJA, JUS ÉPICÉ

21€

1/2 MAGRET IGP SUD OUEST,

PURÉE DE PATATES DOUCES, FÈVES DE SOJA, JUS CORSÉ

21€

TAGLIATA DE VEAU 180G

LONGE DE VEAU GRILLÉE SUR LIT DE ROQUETTE, GREMOLATA, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME DE BALSAMIQUE, PURÉE DE PATATES DOUCES

22€

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
SELON L'INSPIRATION
DU MOMENT



18€

SUPPLÉMENTS



SALADE DE JEUNES POUSSES
PURÉE DE PATATES DOUCES
WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ
FRITES FRAÎCHES / RIZ SAUVAGE

5€

HISTOIRES DE... FINIR EN DOUCEUR!

Les Desserts

BROOKIE ALLIANCE D'UN BROWNIE & D'UN COOKIE, SAUCE CHOCOLAT & CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE	9€
PÉCAN PIE TARTE DU SUD DES ÉTATS UNIS AUX NOIX DE PÉCAN & CRÈME GLACÉE VANILLE	9€
CRÈME BRULÉE À LA CRÈME DE MARRONS	8€
NUAGE MERINGUÉ, MERINGUE H2, SORBET FRAMBOISE, CHANTILLY, FRUITS FRAIS	9€
BOL DE FRUITS FRAIS ANANAS, PASTÈQUE ET RAISINS NOIRS	7€
CRÊPES SUCRE / BEURRE / CITRON	4€
CRÊPES CHOCOLAT MAISON / DULCE DE LECHE / SIROP D'ÉRABLE	5€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1€

Les Coupes Glacées

LES CRÈMES GLACÉES & LES SORBETS	X1 : 3€ / X2 : 5€ / X3 : 7,5€
VANILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISE, DULCE DE LECHE, MANGUE, PASSION, CITRON VERT, FIOR DI LATTE, CAFÉ, CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCOU, COCO, BARBE À PAPA, PÂTE À TARTINER	
CHOCOLAT LIEGOIS 9€ GLACE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	CAFÉ LIEGOIS 9€ GLACE CAFÉ, COULIS CAFÉ, CHANTILLY
DAME BLANCHE 9€ GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON & CHANTILLY	MAYOTTE 11€ GLACE COCO, SORBET MANGUE, SORBET PASSION, FRUITS FRAIS, COULIS PASSION, CHANTILLY
MAGUIDE 11€ GLACE FIOR DI LATTE, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES, COULIS FRUITS ROUGES, CHANTILLY	GOURMANDE 12€ GLACE CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCOU, GLACE DULCE DE LECHE, GLACE FIOR DI LATTE, COULIS DULCE DE LECHE, CHANTILLY

Les Planches Gourmandes

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

CAFÉ / DÉCA GOURMAND	9€
THÉ / INFUSION / GRAND CRÈME / CAPPUCCINO GOURMAND	9,5€
RHUM ARRANGÉ MAISON GOURMAND - 4CL <i>B</i>	10,5€
DIGESTIF GOURMAND - 4CL RHUM DOUBLE WOOD, COGNAC ABK6 VSOP, GET 27/31, LIMONCELLO.	14,5€
CHAMPAGNE GOURMAND - 12CL AYALA BRUT MAJEUR	17,5€

Champagne

	COUPE 12CL.	PISCINE 15CL.	BTL 75CL.
AYALA - BRUT MAJEUR - MAISON BOLLINGER	10€	13€	65€
AYALA - BLANC DE BLANC - MAISON BOLLINGER			80€
BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE - MAISON BOLLINGER			95€

Vins Blancs

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP ENTRE-DEUX-MERS SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS	5€	22€
AUGERON, IGP LANDES - SABLES FAUVES «BEAU SOLEIL» MOELLEUX NOTES D'ABRICOTS - APÉRITIF, TAPAS & DESSERTS	5,5€	23€
MAISON ANTECH - CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC- BIO ET VEGAN 100% CHARDONNAY, FINESSE ET ÉLÉGANCE, AROMES DE FLEURS ET FRUITS EXOTIQUES - APÉRO, TAPAS, BRASERO		28€
DOMAINE LAFAGE «MIRAFLORE LA FABULEUSE» FRISANT ^B BOUCHE RONDE, MINÉRALE AVEC UNE NOTE FLORALE - APÉRITIF, TAPAS, FRUITS DE MER, POISSONS	6€	29€
DOMAINE DE TARIQUET - AMPLITUDE - CÔTE DE GASCogne NOTE D'AGRUMES, FRUITS EXOTIQUES ET FLEURS BLANCHES - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS		29€
CHABLIS PREMIER CRU - SÉRIE LIMITÉE BIO ^B FRAÎCHEUR ET NOTES IODÉES, ÉLÉGANT MARIAGE ENTRE AROMES CITRONNÉS ET DE FRUITS EXOTIQUES - HÛTRES, POISSONS		49€
CONDRIEU AOC - SÉRIE LIMITÉE FRAÎCHEUR AROMATIQUE FLEURIE, RICHESSE ET TONICITÉ, NOTES COMPLEXES DE PÊCHE ET VIOLETTE - FRUITS DE MER, POISSONS		65€

Vins Rosés

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX SEC - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES	5€	22€
AUGERON IGP LANDES, SABLE FAUVES - GRIS PREMIER DES LANDES SEC ET FRUITÉ - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES	6€	27€
DOMAINE LAFAGE, MIRAFLORES - IGP CÔTES CATALANES ^B NEZ LÉGÈREMENT IODÉ, FRAIS, ÉPICÉ & MINÉRAL. BELLE RONDEUR FINALE - FRUITS DE MER, VIANDES GRILLÉES		29€

Vins Rouges

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX ROND EN BOUCHE & FRUITÉ, UNE BELLE HARMONIE D'ENSEMBLE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES	5€	22€
LES POLISSONS - MALBEC DE CAHORS AOP EXPRESSIF, ÉLÉGANT, TRÈS AROMATIQUE, TOUT EN FINESSE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES	6€	25€
DOMAINE HAUT VENTENAC - AUTREMENT - CÔTE DE BORDEAUX FRANCS ARÔME FLORAL ET FRUITS NOIRS - TANINS FINS & ÉLÉGANT - VIANDES, CHARCUTERIES		27€
CHÂTEAU BRONDELLE - AOP GRAVES PUISSANT & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES - BOISÉ, TANINS VELOUTÉS - VIANDES GRILLÉES		28€
FAMILLE LAPLACE - AOP MADIRAN (SANS SULFITE AJOUTÉS) ^B PUISSANT & POIVRÉ, FRUITÉ AVEC DU CARACTÈRE - LONGUEUR EN BOUCHE - TAPAS, VIANDES GRILLÉES (PORC CROUSTILLANT)		29€
DOMAINE GASNIER, CUVÉE LES GRAVES - AOP CHINON - BIO FRUITÉ & GOURMAND, DOTÉ D'UNE BELLE MATURITÉ - CHARCUTERIES, FROMAGES, POISSONS	7€	31€
NARRASSA, MAISON LAFAGE - IGP CÔTES CATALANES ARÔMES FRUITS MÛRS ET NOTES ÉPICÉES - VIANDES GRILLÉES		32€
PEYRA «LA BASTIDE SAINT LOUP - AOP PIC-ST-LOUP UN NEZ DE FRUITS CONFITS, BOUCHE GOURMANDE EMPRUNTE D'UN PARFUM DE CACAO - VIANDES, CHARCUTERIES, DESSERTS		33€
PEZENAS AOC - SÉRIE LIMITÉE ^B NOTES DE SOUS BOIS ET FRUITS NOIRS ENVOUTANTS, DE MÛRES ET DE CHOCOLAT - VIANDES GRILLÉES, FROMAGES		40€
GIGONDAS AOC - SÉRIE LIMITÉE PUISSANT ET GÉNÉREUX, IL OUVRE SA COMPLEXITÉ SUR DES REGISTRES ÉPICÉS ET DES PARFUMS TORRÉFIÉS - VIANDES GRILLÉES		45€
LAURENT COMBIER - CROZES-HERMITAGE - BIO VIN PRIMÉ - ARÔME DE FRUITS ROUGES - PRÉCIS & SÉDUISANT - VIANDES GRILLÉES & DESSERTS		52€
CHÂTEAU LATOUR - AOP PAUILLAC - STOCK EXCLUSIF DE 12 BOUTEILLES ^B GRAND CRU CLASSÉ - PUISSANT & ENVOUTANT - NOTE DE FRUITS DES BOIS - VIANDES GRILLÉES		115€

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS 1664	VERRE 25CL 3,5€	BTL 50CL 7€
BLONDE / BLANCHE / MONACO / PANACHÉ		
(SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON +1€)		

LES APÉRITIFS

RICARD 2CL	4€
MARTINI BLANC 6CL	4€
LILLET BLANC 6CL (AVEC TONIC +3,50€)	4€
PORTO BLANC 6CL (GRAHAM'S BLEND N°5 - TRANCHE DE CITRON JAUNE ET ZEST DE CITRON VERT)	6,5€
KIR VIN BLANC 12CL	6€
CRÈME FRAMBOISE, MÛRE, CASSIS, PÊCHE OU FRAISE DES BOIS	
KIR ROYAL - CHAMPAGNE AYALA 12CL	11€
PLANTEUR MAISON	VERRE 15CL 8€ / LE LITRE 25€
SANGRIA MAISON (ROUGE OU BLANCHE)	VERRE 15CL 8€ / LE LITRE 25€

LES BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON 25CL	5€
CITRON/HIBISCUS, PÊCHE, ... (SELON ARRIVAGE)	
FERMENTATION NATURELLE MAISON 25CL	3€
ANANAS / FRUITS ROUGES / PASTÈQUE (SELON ARRIVAGE)	
SODAS 25CL	3,5€
COCA-COLA, COCA ZÉRO, LIMONADE, PERRIER, SCHWEPES TONIC	
SIROP À L'EAU 4CL	2,7€
CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, PASSION	
JUS DE FRUITS 25CL	3,5€
ANANAS, BANANE, FRAISE, MANGUE, ORANGE, PASSION, POMME	
EAU MINÉRALE D'ARCACHON 1L	5€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE	

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ	2,3€
CAFÉ NOISETTE	2,4€
DÉCAFEINÉ	2,1€
CAFÉ CRÈME	3,4€
DOUBLE EXPRESSO	4,3€
DOUBLE CAFÉ CRÈME	4,5€
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	7€
THÉ / INFUSION	5€
CAFÉ FRAPPÉ H2 	8,5€
GLACE CAFÉ, SIROP DE VANILLE, LAIT D'AVOINE	
IRISH / JAMAÏCAN / AMARETTO COFFEE	10€
WHISKY / RHUM / AMARETTO 4CL SUCRE DE CANNE, CAFÉ & CHANTILLY	

LES SHOOTERS MAISON

LE SHOOTER 4CL	4,00€
LE MÈTRE (10 SHOOTERS)	30,00€

RHUMS 4CL

RHUM ARRANGÉ MAISON 	5,5€
 DOUBLE WOOD 43° (MARTINIQUE) 	8€
RHUM BLANC 40° «CUVÉE DE L'OcéAN» (MARTINIQUE)	7€
RHUM VIEUX AMBRÉ VSOP (MARTINIQUE)	11€
BAIE DES TRÉSOR «PLEIN SOLEIL» PURE CANNE (MARTINIQUE)	10€
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA)	13€
APPELTON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE)	9€
BAYOU (LOUISIANE)	11€

WHISKY 4CL

JACK DANIEL'S (ÉTATS-UNIS)	9€
BALLANTINE'S (ÉCOSSE)	7€
ABERLOUR RÉSERVE 10ANS (ÉCOSSE)	12€
MAISON BENJAMIN KUENTZ 	12€
"D'UN VERRE PRINTANIER" (FRANCE)	

VODKA 4CL

STOLI (LETTONIE)	7€
GRANDS DOMAINES BIO (CAMARGUE)	9€
BELUGA (SIBÉRIE)	10€

AGAVES 4CL

TÉQUILA ESPOLON, REPOSADO (100% AGAVE)	11€
MEZCAL LA HERENCIA (MEXIQUE)	12€

LIQUEURS 5CL

BAILEYS, GET 27, GET 31, LIMONCELLO,	6,5€
MANZANA, AMARETTO, FRANGELICO, SARTI	

ARMAGNACS 4CL

MAISON DARROZE 7 ANS - BIO 	9€
1998 "DOMAINE DE MARTIN"	13€

COGNACS 4CL

ABK6 VSOP	9€
ABK6 XO	11€

EAU DE VIE 4CL

POIRE WILLIAM	9,5€
GÉNÉPI	7€
VIELLE PRUNE	9,5€



Chantilly