

## LES BOISSONS & La cave

# La cafétéria

Espresso	2,5€	Noisette	3€
Double Espresso	4,5€	Cappuccino	4,5€
Allongé	3€	Latte macchiato	5€
Filtre Batch Brew	4€	Caffè Latte	5€
Sélection de thés du moment	6€	Chocolat chaud	5€
Thés d'exception par Nana Ding	10€	Matcha Latte	6€
		Chai Latte	5€

## BOISSONS FRAÎCHES

Carola rouge, verte, bleue	50cl	4,5€
Limonade Fleur d'oranger & romarin	33cl	6€
Eau botanique	33cl	6€
Verveine & Fleur d'immortelle		
Symples Détox - Bio	33cl	6€
Sauge, sureau et pomme		
Schweppes Indian Tonic	20cl	6€
Citrus Premium mixer		
Fever Tree Indian Tonic	20cl	6€
Fever Tree Méditerranée	20cl	6€
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6€
Ginger Ale	20cl	6€
Drims Soda Pamplemousse	20cl	6€
Pepsi / Pepsi Max	33cl	6€

### Notre sélection Alain Milliat :

Jus Pomme Reinette	20cl	7€
Nectar Pêche Blanche	20cl	7€
Nectar Fraise Sengana	20cl	7€
Nectar Mangue	20cl	7€
Jus Tomate rouge	20cl	7€

Orange Pressée	20cl	6€
Thé glacé de Madame C	20cl	5€
Hibiscus glacé	20cl	5€
Iced Latte	20cl	5€
Iced Matcha Latte	20cl	6€

Carafe d'eau disponible sur demande

# La cave de Madame C

## Les Blancs

### ALSACE

		12cl	75cl
<b>Riesling,</b>	<i>Le Dandy, Domaine Jean Huttard - 13%</i>	8€	48€
<b>Riesling Grand Cru,</b>	<i>Zotzenberg, Domaine Leipp Leininger - 14%</i>	9,5€	57€
<b>Muscat,</b>	<i>Vieilles vignes, Domaine Tempe - 12%</i>	7€	42€
<b>Gewurztraminer,</b>	<i>Orchidées Sauvage, Domaine Muré - 13%</i>	7,5€	45€
<b>Sylvaner,</b>	<i>Domaine Paul Buecher - 12%</i>	6,5€	39€
<b>Pinot Blanc et Auxerois,</b>	<i>Paar, Domaine Mélanie Pfister - 12,5%</i>	8€	48€

### LOIRE

		12cl	75cl
<b>Touraine Sauvignon Blanc,</b>	<i>Domaine Pascal Gibault - 12%</i>	6€	36€
<b>Touraine Chenonceaux,</b>	<i>Domaine Pascal Gibault - 13%</i>	8€	48€
<b>Les Fossilles,</b>	<i>Vin de macération, vdf - 12%</i>	8€	48€
<b>Dualis,</b>	<i>assemblage chenin élevé en fût d'acacia et sauvignon élevé en fût de chêne, vdf - 12%</i>	9€	54€

### BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

		12cl	75cl
<b>Beaujolais blanc,</b>	<i>Sur le Granit, Domaine Bulliat - 12,5%</i>	7€	42€
<b>Chablis,</b>	<i>Domaine Billaud-Simon - 12%</i>	11€	66€
<b>Pouilly Fuissé 1<sup>er</sup> Cru,</b>	<i>Aux Chailloux, Domaine Trouillet - 13%</i>		77€
<b>Meursault Village,</b>	<i>Vielles Vignes, Domaine Vincent Girardin, 2022 - 13%</i>		110€

### RHÔNE & LANGUEDOC

		12cl	75cl
<b>Crozes Hermitage,</b>	<i>Cuvée particulière, Domaine Remizières - 13,5%</i>	9€	54€
<b>Saint Chinian,</b>	<i>Clos Bagatelle - 13,5%</i>	7€	42€
<b>Saint Joseph,</b>	<i>Domaine Christophe Pichon - 13%</i>		65€
<b>Condrieu,</b>	<i>Pur 100, Domaine Christophe Pichon - 13,5%</i>		85€

# La cave de Madame C

## Les Rouges

### ALSACE

		12cl	75cl
<b>Pinot Noir</b> , <i>La Barrique du Noir de Katz,</i>		7,5€	45€
<i>Domaine René Meyer - 13,5%</i>			
<b>Pinot Noir</b> , <i>Côte de Rouffach, Domaine Muré - 12,5%</i>		66€	
<b>Pinot Noir Grand Cru</b> ,		68€	
<i>Kirchberg de Barr, Leipp Leininger - 13%</i>			

### LOIRE

		12cl	75cl
<b>Touraine</b> , <i>Emotion, Domaine Pascal Gibault - 12%</i>		7€	42€

### BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

		12cl	75cl
<b>Saint Amour</b> , <i>Côte de Besset, Château Bonnet - 13%</i>		7,5€	42€
<b>Nuits St Georges</b> ,			85€
<i>Les Montrozières, Domaine Faiveley - 13,5%</i>			
<b>Mercurey</b> , <i>Vieilles Vignes, Domaine Faiveley - 13%</i>		66€	
<b>Hautes Côtes de Beaune</b> ,		9€	54€
<i>Sur Evelte, Domaine Bonnardot - 12,5%</i>			
<b>Pommard Village</b> , <i>Vieilles Vignes</i>			115€
<i>Domaine Vincent Girardin, 2022 - 13,5%</i>			
<b>Chassagne-Montrachet</b> , <i>1er Cru Morgeot</i>			135€
<i>Domaine Vincent Girardin 2020 - 13,5%</i>			

### RHÔNE

		12cl	75cl
<b>Vacqueyras</b> , <i>Templiers, Domaine le clos des Cazaux - 14%</i>		7,5€	45€
<b>Saint Joseph</b> , <i>Domaine Christophe Pichon - 13%</i>			59€
<b>Côte Rôtie</b> , <i>Promesse, Christophe Pichon - 15%</i>			89€
<b>Cornas</b> , <i>Domaine des Remizière - 13,5%</i>			85€
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> , <i>Château de Beaucastel - 14,5%</i>			170€
<b>Crozes Hermitage</b> , <i>Equinoxe, Domaine Equis - 12,5%</i>		8€	48€
<b>Gigondas</b> , <i>Le Pas de l'aigle,</i>			79€
<i>Domaine Pierre Amadieu - 15%</i>			

### LANGUEDOC

		12cl	75cl
<b>Fitou</b> , <i>Retour aux Sources, Mas des Caprices - 14,5%</i>		8€	48€
<b>Terrasse du Larzac</b> ,			65€
<i>Antonin et Louis, Mas de la Séranne - 14,5%</i>			
<b>Pic St Loup</b> , <i>Héritage, Domaine Gérard Bertrand - 13,5%</i>		7,5€	45€
<b>Corbière</b> , <i>parcellaire La Forge, Domaine Gérard Bertrand - 15,5%</i>			85€
<b>Minervois La Livinière</b> ,			250€
<i>Clos d'Ora, Domaine Gérard Bertrand - 15,5%</i>			

# La cave de Madame C

## Rosé & Bulles

### ROSÉS

	12cl	75cl
<b>Rosé AOP Touraine,</b> <i>Frisson d'été, Domaine Gibault - 13%</i>	6€	36€
<b>Côtes de Provence, Miraval, Domaine Miraval - 12,5%</b>	8€	48€

### BULLES

	12cl	75cl
<b>Champagne Veuve Clicquot - 12,5%</b>	13€	90€
<b>Champagne Grande Dame, Veuve Clicquot - 12,5%</b>		280€
<b>Champagne Dom Pérignon - 12,5%</b>		310€
<b>Champagne KRUG - 12,5%</b>		350€
<b>Champagne Belle Epoque, Perrier-Jouet - 12,5%</b>		300€
<b>Champagne Blanc de Blancs, Ruinart - 12,5%</b>		180€
<b>Champagne Blanc de Blancs, EPC - 12,5%</b>		120€
<b>Champagne Rosé, Laurent Perrier - 12%</b>	18€	140€
<b>Crémant d'Alsace AOC « Breit » - 12,5%</b> <i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Domaine Mélanie Pfister</i>	10€	55€

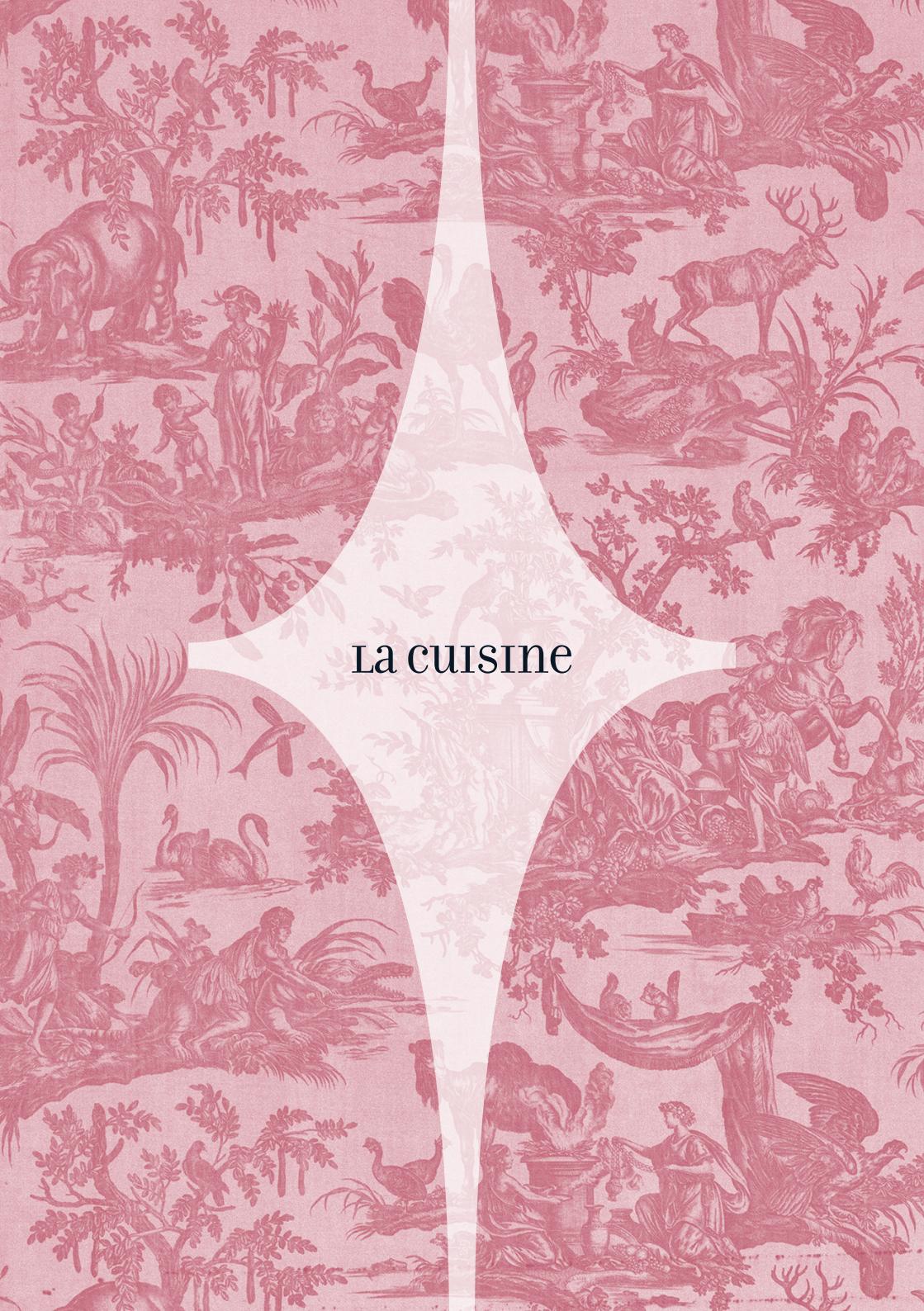
## Les Bières

### Bières pressions

	25cl	50cl
<b>Fischer Tradition - 5,5°</b>	4€	8€
<b>Meteor IPA - 6,2°</b>	5€	10€

### Bières bouteilles sans alcool

	33cl
<b>Heineken 00</b>	6,5€
<b>Meteor IPA 00</b>	6,5€



# La cuisine

# NOTRE SÉLECTION EXCLUSIVE

de 7hoo - - à 23h

GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO MAISON	12€
Blinis maison, crème de raifort, gomasio & pickles	
6 HUÎTRES CÉLINE DE CANCALE N°3	18€
Pain de seigle, beurre au wakame & échalotes au vinaigre	
CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE	120€
De la maison Prunier, 30gr, blinis maison, crème fraîche épaisse, blancs & jaunes d'œufs hachés	
BURRATA DI BUFFALA 125GR, assaisonnement au choix	13€
• pesto pistache/basilic, roquette & focaccia maison	
• vinaigrette N'duja, roquette et focaccia maison	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	18€
Cuit en terrine, gel fruit de la passion, crumble au grué de cacao, pain de campagne toasté	
SÉLECTION DE FROMAGES	14€
Gorgonzola crémeux DOP, Tête de moine AOP & Brie de Meaux truffé	
LE FROMAGE au choix	6€
SÉLECTION DE CHARCUTERIES	12€
Jambon blanc à la truffe, spianata & Lomo Duroc	
LA CHARCUTERIE au choix	5€
LES PÂTISSERIES	8€
Tarte Tobago de chez Sébastien	
Biscuit spéculoos, croustillant feuillantine, praliné, crémeux chocolat noir 1 <sup>er</sup> cru	
Agrumes	
Crémeux bergamote, salade d'agrumes et zestes confits, crumble, gel thé noir et meringue	
Cheesecake Mangue Passion	
Biscuit spéculoos, textures de mangue et passion	
Entremets Choco Fleur de chez Sébastien - sans gluten	
Génoise chocolat - amande, mousse chocolat et praliné amandes	

*de 18h -* NOS PLATS MINUTIEUX *- à 23h*  
à partager

**courges et châtaignes** 11€  
Purée de butternut, potimarron rôti, jus de légumes,  
crumble et brisures de châtaignes

**POIR'eaux IODÉS** 11€  
Maki de poireau, vinaigrette iodée aux coques et moules

**CRAB'FINGER** 14€  
Effiloché de crabe, pain brioché, coleslaw de chou blanc,  
mayonnaise au wasabi & sésame

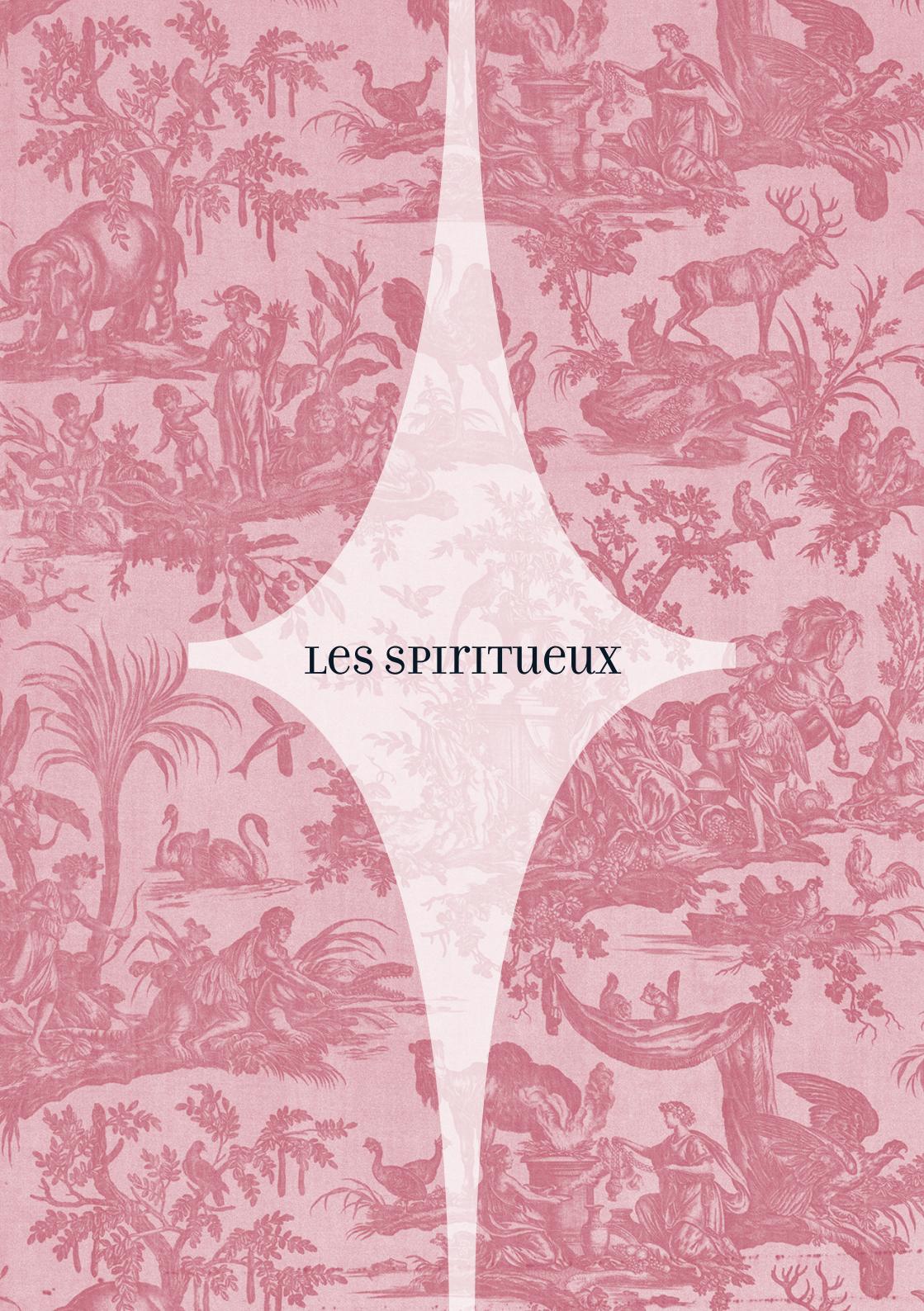
**CHAMPIGNONS & TOMME D'ALSACE** 12€  
Poêlée de champignons, œuf parfait bio, espuma  
à la tomme d'Alsace, noisettes et chips de lard  
*Végétarien sur demande*

**CLUB MADAME C** 19€  
Salade, mayonnaise au miso, œuf dur,  
suprême de volaille, parmesan

**MAGRET DE CANARD FRANÇAIS** en cuisson douce 18€  
puis snacké, betteraves rôties, en purée et pickles

**ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE** 21€  
Fricassée de légumes de saison, jus réduit & gremolata

**crèmeux de pommes de terre** 7€  
Au beurre noisette, pommes de terre croustillantes



# LES SPIRITUEUX

# Les SPIRITUEUX

## APÉRITIFS

	50ml
<b>Ratafia Lehmann</b> - Caramel, figue, complexe	10€
<b>Hag'se Trank</b> - Fruité, épice, moelleux	10€
<b>Dolin Bitter</b> - Amer, herbacé, épice	10€
<b>Pampelle</b> - Pamplemousse, amer, frais	10€
<b>Avèze</b> - Gentiane, amer, floral	10€
<b>Quaglia Vecchio Amaro</b> - Herbacé, épice, amer	10€
<b>FMK Orange, Bitter, Wein</b> - Orange, amer, vineux	10€
<b>Oli'Tchin</b> - Olive, agrumes, amer	10€

## PINEAU DES CHARENTES

	50ml
<b>Grospperrin MMC 1</b> - Fruité, minéral, doux	10€
<b>Grospperrin MMC 2</b> - Complexé, épice, équilibré	10€
<b>Vina 25 PX</b> - Raisin, balsamique, chocolat	10€

## PORTOS

	50ml
<b>Graham's Six Grapes</b> - Prune, cerise, chocolat	10€
<b>Graham's Fine White</b> - Raisin, amande, doré	10€

## VERMOUTHS

	50ml
<b>Dolin Dry</b> - Léger, frais, herbacé	10€
<b>Dolin Blanc</b> - Floral, amande, pêche	10€
<b>Dolin Rouge</b> - Fruits secs, épice, vanille	10€
<b>Noilly Prat Dry</b> - Herbacé, amer, complexe	10€
<b>Noilly Prat Ambré</b> - Cannelle, orange, raisin	10€
<b>La Quintinye Royale Rouge</b> - Régissole, prune, chocolat	10€
<b>Dolin Chambéryzette</b> - Fruité, léger, acidulé	10€
<b>Cocchi Torino Storico</b> - Orange, rhubarbe, tabac	10€
<b>Cocchi Extra Dry</b> - Citron, menthe, coriandre	10€

## EAUX DE VIE D'ALSACE

	30ml
<b>Fraise Hagmeyer</b> - Fraise, doux, fruité	10€
<b>Fraise Metté</b> - Fraise, intense, frais	12€
<b>Framboise s. Exception Nussbaumer</b>	10€
- Framboise, sauvage, puissant	
<b>Framboise Classique Nussbaumer</b> - Framboise, doux, fruité	10€
<b>Framboise sauvage Metté</b> - Framboise, intense, frais	12€
<b>Framboise sauvage GR Miclo</b> - Framboise, sauvage, élégant	10€
<b>Poire Williams Exception Nussbaumer</b>	10€
- Poire, mûre, délicat	
<b>Poire Williams GR Miclo</b> - Poire, intense, élégant	12€
<b>Poire Williams Metté</b> - Poire, frais, fruité	12€
<b>Poire Williams RF Lehmann</b> - Poire, ronde, suave	12€

Poire Williams GR Lehmann	- Poire, riche, intense	12€
Poire Williams Dist du Petit Grain	- Poire, douce, aromatique	17€
Kirsch Nussbaumer	- Cerise, noyau, puissant	10€
Kirsch Hagmeyer	- Cerise, amande, intense	10€
Eglantine Hagmeyer	- Baie rouge, rosier sauvage	10€
Mirabelle Cœur de Chauffe Miclo	- Mirabelle, douce, fruitée	12€
Vieille Mirabelle Metté	- Mirabelle, mûre, complexe	12€
Pomme Hagmeyer	- Fruité, suave, limpide	10€
Marc Gewurz 1992 VT Lehmann	- Boisé, épice, fruité	14€
Marc Riesling Metté	- Frais, fruité, floral	10€
Vieux Marc de Bourgogne Sab's	- Riche, fruité, vanillé	10€
La Fine Sab's	- Puissant, fruité, boisé	11€
Bouillon Blanc Miclo	- Miel, rose, litchi	10€
Fleur d'Acacia Metté	- Floral, pollén, mielleux	12€
Oli'Still, Olives distillées	- Umami, truffe, olive	12€

### COGNACS

		30ml
Hennessy XO	- Fruits secs, épice, chocolat	35€
Hennessy Paradis	- Fleurs, fruits, épices	164€
Martell VS	- Fruité, épice, boisé	10€
Martell Cordon Bleu	- Prune, pomme, moka	29€
Rémy Martin 1738	- Abricot, cannelle, chocolat	10€
Rémy Martin XO	- Prune, orange confite, épices	35€
Delamain Pale & Dry	- Fleurs blanches, vanille, noisette	21€
Delamain XXO	- Fruits confits, épices douces, rancio	50€
Ferrand Sélection des Anges	- Fruits secs, miel, épices	36€
Merlet VSOP	- Fruité, vanillé, épice	10€
Merlet Sél. St-Sauvant n°3	- Fruits secs, boisé, vanille	19€
Fontagard XXO Héritage	- Riche, épice, boisé	10€
Godet Folle Blanche	- Riche, épice, boisé	26€
Camus Ile de Ré	- Floral, fruité, délicat	11€
Rémy Landier XO	- Fruits secs, épices, boisé	30€
Courvoisier XO Impérial	- Fruité, floral, épice	22€
Grospperrin Le Roch XO	- Fruits mûrs, épices, rancio	10€
Grospperrin Grande Champagne n°90	- Fleurs, fruits secs, épices	27€
Lhéraud XO PC 20 ans	- Riche, vanillé, épice	16€

**Louis XIII** - Fruits secs, encens, bois de santal

10ml 70€

### ARMAGNACS

		30ml
Dartigalongue VSOP	- Prune, vanille, épice	10€
L'Encantada 1998 Dom. Pouy	- Coing, miel, amandes grillées	17€
Alabat 1992 Single Cask #37	- Rancio, fumée légère, réglisse	26€

<b>CALVADOS</b>	30ml
<b>Dupont Fine</b> - Pomme, vanille, agrumes	10€
<b>Dupont Réserve</b> - Pomme verte, mentholé, végétal	10€
 <b>WHISKIES</b>	 30ml
<b>Coperies Single Malt</b> - Floral, fruité, élégant	10€
<b>Coperies les Ocres</b> - Riche, épice, fruité	10€
<b>Fontagard PDNC</b> - Pomme, raisin, acidulé	10€
<b>Fontagard TORB</b> - Fumé, pomme, céréales	11€
<b>Domaine des Hautes Glaces, Indigène</b> - Boisé, pêche, amande	14€
<b>DHG Vulson</b> - Eau de vie de seigle - Fruité, racine, réglisse	12€
<b>Miclo Vorvoné</b> - Céréales, pâtissier, torréfié	10€
<b>Miclo Naur Ma</b> - Tourbé, caramel, malté	10€
<b>Séquoia SM Bio Signature</b> - Malté, fumé, boisé	13€
<b>Glenmorangie The Nectar</b> - Brioché, abricot, vanille	10€
<b>Glenmorangie 18 ans</b> - Pécan, pomme, vanille	18€
<b>Glenmorangie Signet</b> - Café, chocolat, épice	34€
<b>Ardbeg Ten</b> - Fumé, citron, chocolat	10€
<b>Ardbeg Corryvreckan</b> - Tourbé, maritime, agrumes	15€
<b>The Balvenie 14 ans Bourbon Barrel</b> - Vanille, chêne, fruité	22€
<b>Whistlepig 12</b> - Épicé, fruits secs, chocolat noir	19€
 <b>RHUMS</b>	 30ml
<b>Mount Gay Eclipse</b> - Franc, aromatique, équilibré	10€
<b>Mount Gay XO</b> - Rond, complexe, mature	10€
<b>Planteray 3 Stars</b> - Épicé, herbacé, chocolat	10€
<b>Appleton Estate 15 ans</b> - Amande grillée, noisette, orange	11€
<b>Baie des Trésors Blanc</b> - Canne, fruits tropicaux, vif	10€
<b>Baie des Trésors Fruit des Pluies</b> - Abricot, pêche, vanille	10€
<b>Clairin Sajous</b> - Intense, sucré, huileux	10€
<b>Providence 3 ans</b> - Fruité, épice, vanillé	15€
<b>Neisson Bio</b> - Canne fraîche, agrumes, floral	10€
<b>Neisson Vieux Bio</b> - Végétal, agrumes, poivré	32€
<b>Longuetau Concerto</b> - Boisé, caramel salé, fruité	10€
<b>Planteray XO</b> - Vanille, cacao, épices	10€
<b>Hampden 1753</b> - Frais, fruits exotiques, épice	10€
<b>Savanna CréoL 52</b> - Vif, canne, poivré	10€
<b>Savanna Le Must</b> - Boisé, exotique, long	10€
<b>JM Cuvée Canopée</b> - Boisé, épice, élégant	27€
<b>Saint James blanc BIO 56,5</b> - Végétal, vif, intense	10€
<b>Saint James XO</b> - Épicé, sec, équilibré	11€
<b>JM XO</b> - Fruité, boisé, ample	18€
<b>Papa Rouyo Tampo</b> - Canne, épice, généreux	16€
<b>Clairin Le Rocher</b> - Fumé, végétal, épice	10€

<b>GINs</b>	<b>Supplément Tonic : 3€</b>	40ml
<b>Gin Petit Grain</b> - Genévrier, agrumes, épice		11€
<b>Melifera</b> - Floral, iodé, équilibré		10€
<b>La Note Sauvage</b> - Sauvage, épice, complexe		12€
<b>Sothis</b> - Floral, poivré, minéral		14€
<b>Nouaison</b> - Epicé, boisé, végétal		11€
<b>Nuage</b> - Citronné, coriandre, genévrier		10€
<b>Nussbaumer VO</b> - Épicé, frais, agrumes		10€
<b>Nussbaumer Jos'Berri</b> - Résineux, herbacé, agrumes		10€
<b>Gin Sab's</b> - Genévrier, épices, agrumes		10€
<b>Anaë</b> - Agrumes, poire, épice		10€
<b>Dry Gin Metté</b> - Frais, citronné, rond		11€
<b>Oli'Gin</b> - Olive, herbacé, floral		11€
<b>Gin du Mont Blanc</b> - Genévrier, botanique, agrumes		14€
<b>Gin de l'Ort</b> - Herbacé, floral, agrumes		10€
<b>Cérès Vibration</b> - Floral, herbacé, genévrier		10€
<b>Audemus Pink Pepper</b> - Épicé, miel, vanille		13€
<b>Gin Rosa</b> - Distillerie de Strasbourg - Floral, épice, exotique		12€
<b>Baccae N°1</b> - Frais, herbacé, genévrier		10€
<b>Monkey 47</b> - Frais, fruité, épice		12€
 <b>AQUAVIT</b>		30ml
<b>Nussbaumer Aptekarsky</b> - Aneth, végétal, carvi		10€
 <b>VODKAs</b>		30ml
<b>Poupées russes</b> - Céréales, biscuit, ronde		10€
<b>Grey Goose</b> - Douce, pure, délicate		12€
<b>Renaissance</b> - Douce, équilibrée, agrume		9€
<b>Nuage</b> - Rondeur, délicate, légèrement herbacé		10€
 <b>AGAVES</b>		30ml
<b>Tequila Calle 23 Blanco</b> - Agave, herbacé, poire		10€
<b>Tequila Leyenda Milagro Blanco</b> - Végétal, caramel, vanille		10€
<b>Mezcal Banhez</b> - Doux, floral, fruité		10€
 <b>ABSINTHES</b> - service à la fontaine		30ml
<b>Absinthe Blanche Awen Nature</b> - Anisé, floral, cristallin		10€
<b>Absinthe Verte Pernod</b> - Anisé, épice, puissant		11€
 <b>LIQUEURS VÉGÉTALES</b>		30ml
<b>Chartreuse Verte</b> - Herbacé, mentholé, puissant		10€
<b>Chartreuse Jaune</b> - Miellé, floral, doux		10€
<b>Chartreuse Jaune MOF</b> - Safrané, complexe, élégant		12€
<b>Chartreuse Liqueur d'Élixir</b> - Médicinal, balsamique, intense		13€
<b>Chartreuse 9<sup>ème</sup> Centenaire</b> - Riche, épice, velouté		15€
<b>Crème de Menthe Poivrée Nussbaumer</b> - Menthe, vif, sucré		10€

<b>Liqueur de Verveine Nussbaumer</b> - Citronné, herbacé, apaisant	10€
<b>Liqueur de Plantes Miclo</b> - Herbacé, alpin, équilibré	10€
<b>Génépi Dolin</b> - Alpin, herbacé, amer	10€
<b>Bénédictine</b> - Épicé, herbacé, mielleux	10€
<b>Kümmel Combier</b> - Carvi, épice, sucré	10€

## LIQUEURS FRUITÉES & FLORALES 30ml

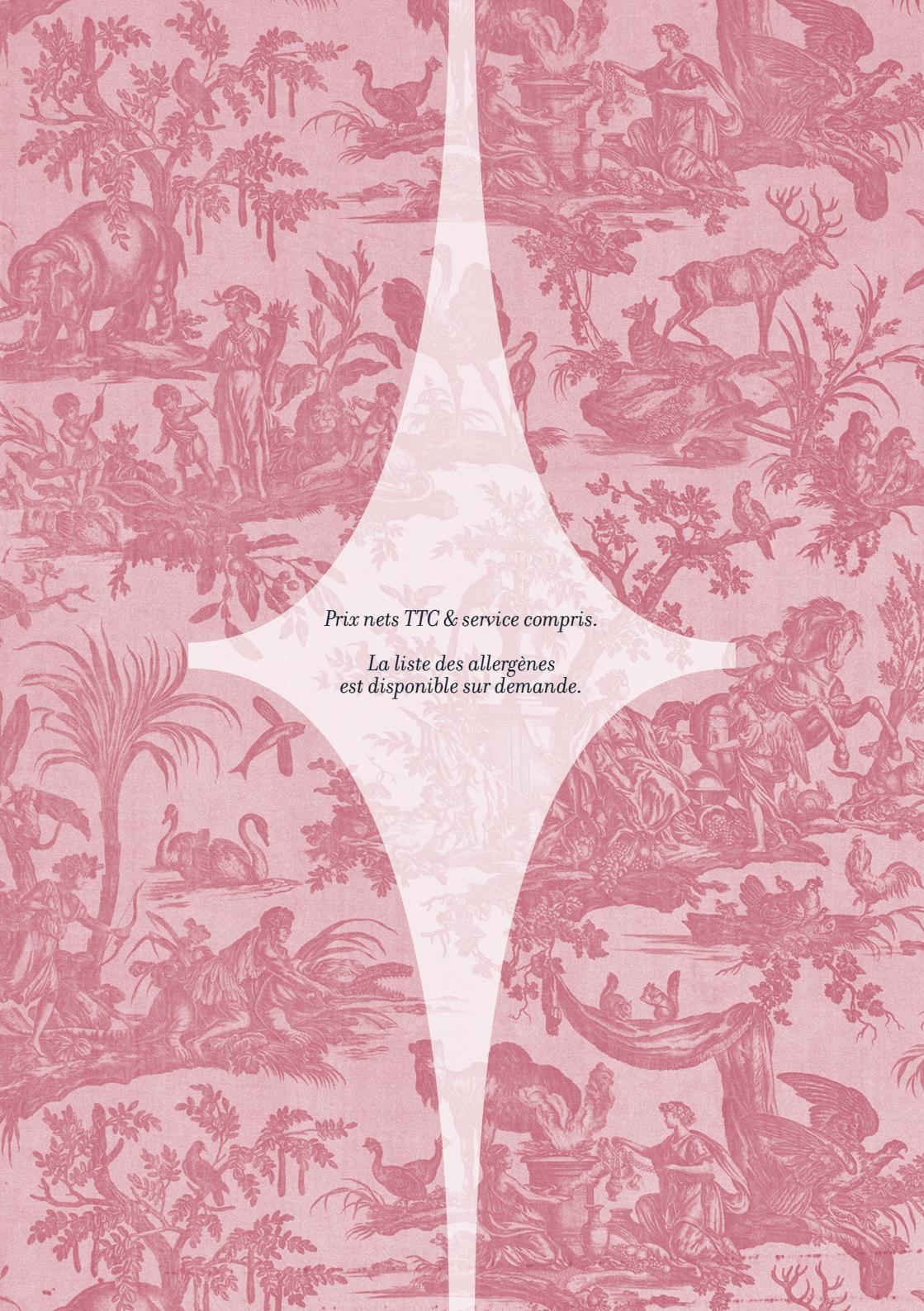
<b>Crème de Pêche de Vigne Nussbaumer</b>	10€
- Fruité, velouté, sucré	
<b>Liqueur d'abricot Sab's</b> - Juteux, floral, gourmand	10€
<b>Lune d'abricot Merlet</b> - Abricoté, floral, léger	10€
<b>Liqueur de Mirabelle Nussbaumer</b> - Doré, fruité, suave	10€
<b>Belle de Brillet</b> - Poire, vanillé, moelleux	10€
<b>Crème de Cassis Merlet</b> - Fruité, acidulé, dense	10€
<b>Liqueur de Framboise Nussbaumer</b> - Acidulé, vif, parfumé	10€
<b>Saint-Germain</b> - Floral, miellé, litchi	10€
<b>Maraschino Luxardo</b> - Cerise, amande, épice	10€
<b>Liqueur de Coco Giffard</b> - Exotique, lacté, sucré	10€
<b>Melon</b> - Melon, doux, fruité	10€

## LIQUEURS AGRUMES 30ml

<b>Orange d'Or Gosperrin</b> - Zesté, cognac, raffiné	10€
<b>Liqueur de Bergamote Nussbaumer</b> - Agrume, floral, zesté	10€
<b>Liqueur de Clémentine Brana</b> - Agrume, vif, gourmand	10€
<b>Cointreau</b> - Orange, vif, sec	10€
<b>Grand Marnier</b> - Orangé, vanillé, boisé	10€

## LIQUEURS GOURMANDES 30ml

<b>Liqueur de café Algebra Extra Dry</b> - Café, cacao, sec	10€
<b>Liqueur de café décaf Algebra</b> - Café, rond, doux	10€
<b>Liqueur Patrón XO Café</b> - Café, chocolaté, suave	12€
<b>Noisette Awen Nature</b> - Praliné, doux, torréfié	10€
<b>Sobacha Tame Spirits</b> - Sarrasin, torréfié, doux	10€
<b>Vanille de Madagascar Giffard</b> - Vanillé, rond, pâtissier	10€
<b>Crème de Cognac Braastad</b> - Doux, vanillé, crémeux	10€
<b>Crème de Calvados Dupont Dream Cream</b>	10€
- Lacté, caramel, gourmand	
<b>Liqueur de Prunelle Nussbaumer</b>	10€
- Amandes, doux, gourmand	



*Prix nets TTC & service compris.*

*La liste des allergènes  
est disponible sur demande.*