

CARTE DES BOISSONS



QUELQUES SOFTS
ET AUTRES
MAIS SURTOUT DES VINS
MAIS PAS SEULEMENT

Bamboche

COMPTOIR

Bamboche Comptoir, c'est bonne chère... et bons vins !

“Un repas sans vin s'appelle un petit-déjeuner !”

Et chez Bamboche, le matin on dort.

Ici, on lève le coude avec application.

On trinque sérieux, mais jamais sans sourire.

Notre carte des vins ?

Elle ne suit pas les modes, elle suit nos goûts.

On ne “surfe” pas sur la vague du nature – il y en a, oui.

Du bio ? Bien sûr.

Mais pas que...

Notre parti pris est ailleurs.

Nous mettons le curseur sur **le Bon le Sincère**.

Des vins qui ont du fond, du relief, une histoire.

Souvent issus de petits domaines de quelques hectares à peine,

nos vins célèbrent les terroirs français

et le travail minutieux de vigneronnes et vignerons passionnés,

engagés et profondément respectueux du vivant.

Du raisonné, du réfléchi, du soigné.

Une chose est sûre :

On vous fait voyager... sans passeport,

car toute notre sélection est française.

Des terroirs qui claquent, des cépages qui chantent,

des bouteilles qui racontent leurs paysages.

Bref, chez Bamboche, on boit bien.

Et surtout, on boit juste.

À la vôtre

Jamais en vain, toujours en vin !

Les softs

Coca classique ou sans sucre- 33cl	4,50€
Perrier- 33cl	4€
Fuzetea pêche- 25cl	4,50€
Lemonaïd citron vert bio- 33cl	5€
Jus de rêve bio- 25cl	5€
Pomme ou ananas ou abricot	
Sirop à l'eau	2€

La Sélection Boissons végétales Henri Marie -25cl 7€

Saines et gastronomiques, 100% naturelles, bio, finement pétillantes et faibles en calories. A base de Plantes de montagne et fabriquées dans la distillerie artisanale historique située à Belley (01).

Feuille de sauge & cardamome

Mélange aromatique avec agrumes & épices.

Gingembre & achillée millefeuille

Notes épicées & herbacées.

Gentiane & baie de genièvre

Amertume affirmée pour un profil apéritif.

Bourgeons de pin & myrtille

Notes boisées & fruitées.

Noix verte -AOP Grenoble- & miel de Tilleul

Rafraîchissante & aux vertus antioxydantes

Feuille de menthe, Verveine & citron vert

Rafraîchissante & désaltérante

Fleur de sureau, sève de bouleau & framboise

Gourmandise et l'acidité

Les Eaux Abatilles

Eau minérale naturelle issue des pluies du Massif Central, lentement filtrée jusqu'à 472 m de profondeur.

Puisée au Bassin d'Arcachon, elle se distingue par sa pureté exceptionnelle -zéro nitrate-, protégé par une barrière géologique naturelle.

Abatilles, eau minérale naturelle -plate- 6,50€

Abatilles, eau minérale naturelle -gazeuse- 7€

Les apéritifs

Ricard/Pastis 2cl

On te fait pas payer les glaçons t'emmerdes pas !

3€

La Jeanette 6cl

Gentiane, impertinente, 100% naturelle auvergnate !

7€

Noix des pères Chartreux

Noix ramassées à la St Jean selon la tradition !

6€

Les bières pressions

Tigre bock 5,5%

Blonde française, brassée en Alsace

25cl 4€ – 50cl 7,50€

Corsican IPA 6%

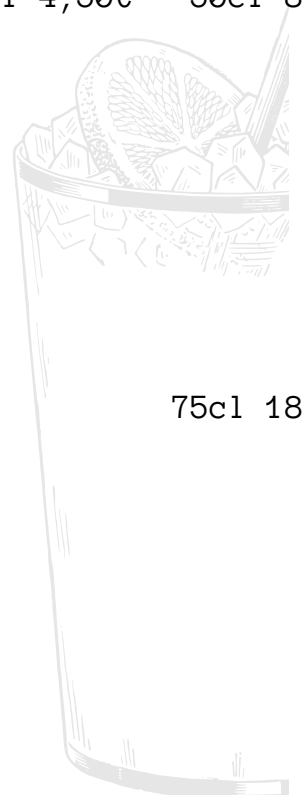
Floral & intense, origine de Corse

25cl 4,50€ – 50cl 8€

Cidre

Maison Toutain – Cidre brut – Normand. 5,5°

75cl 18€



Les Cocktails

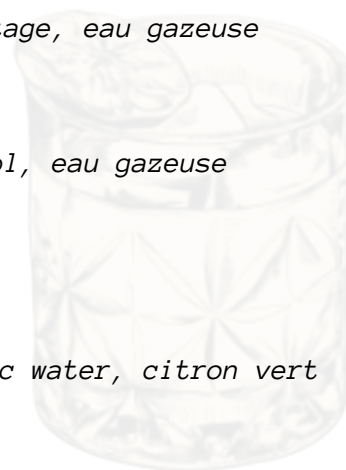
Margarita	12€
<i>4cl Tequila Blanco 818 23, 3cl Triple Corse BACCAE, citron vert</i>	
Caipirinha	9€
<i>4cl Engenho da Vertente, sucre de canne, citron vert</i>	
Espresso Martini	12€
<i>3cl de Vodka française Renaissance, liqueur de café Baccae, sirop sucre de canne, café expresso</i>	
Mai Tai	14€
<i>3cl rhum ambré, 2 cl de magnifique caçhaca, Triple Corse Baccae, sirop d'orgeat, jus de citron vert</i>	
Baccae Mule	12€
<i>4cl Gin Distillerie Baccae, citron vert, Hysope ginger beer, angostura bitter 12</i>	
Nuage Mule	14€
<i>4cl de vodka française Renaissance, Hysope ginger beer, citron vert, angostura bitter 12</i>	

Les Spritz Bamboche ...

Hycas Spritz	12€
<i>4cl Hycas gentiane, plantes aromatiques & agrumes, bulles héritage, eau gazeuse</i>	
Bergamote Spritz	13€
<i>6cl liqueur Bergamote Baccae, bulles héritage, eau gazeuse</i>	
Virgin Spritz	13€
<i>6cl Nolow N°8 Bitter / Apéritif Sans Alcool, eau gazeuse</i>	

Les Coups de Coeur ...

Café Elec Tonic	9€
<i>4cl de liqueur de café Baccae, Hysope tonic water, citron vert</i>	
Le Bamboche Spicy Negroni	12€
<i>3cl Gin Baccae, 3cl vermouth spicy Baccae, 1cl liqueur de café Baccae, 3 dash bitter by JNPR</i>	
Old fashioned	14€
<i>Sucre de canne, angostura bitter, eau gazeuse, 4 cl de Whisky Fin de Partie</i>	



Les Vins Blancs

12c1 75c1

Alsace

Domaine Camille Braun, Pflingstberg Riesling, 2022
AOC Alsace Grand Cru - Riesling

77€

Domaine Zind Humbrecht, Pinot Gris "CLOS Jebstal", 2021
AOC Riesling - Pinot gris

110€

Bordeaux

La Quille, Xavier & Caroline Perromat, 2022
AOC Grave - Sémillon, Sauvignon, Sauvignon Gris

8€ 44€

Château Lamothe Guignard, 2ème Grand Cru Classé, 2004
AOC Sauternes - Sémillon

72€

Château de Fargues, 1996
AOC Sauternes - Sauvignon blanc, Sémillon

145€

Bourgogne

Domaine De La Roseraie, "Alba", 2024
AOC Bourguogne - Chardonnay

9€ 45€

Domaine Les Arbillons, Pouilly-Fuissé 1er Cru, 2023
AOC Pouilly-Fuissé, Chardonnay

70€

Domaine De Fa, Les Crais, 2023
AOC Saint Véran - Chardonnay

69€

Domaine Baudouin Millet, Intensément, 2023
AOC Chablis - Chardonnay

55€

Domaine Bachev-Legros, En Charron, 2023
AOP Santenay- Chardonnay

92€

Domaine Morat, Pouilly-fuissé 1er Cru, 2023
AOC Pouilly-Fuissé - Chardonnay

120€

95€

Domaine Henri & Gilles Buisson, En Poillange
AOC Saint-Romain - Chardonnay

Domaine Chavy-Chouet, Les MURgers des dents de chien, 2024
Saint-Aubin 1er Cru - Chardonnay

180€

Domaine Carolyne Frey, Les Narvaux, 2022 2022
Meursault - Chardonnay

185€

Corse

Domaine Giacometti, Cuvée de l'Agriate, 2024 47€
AOP Patrimonio – Vermentinu

Clos Signadore – Christophe Ferrandis, "A Mandria", 2024 79€
AOP Patrimonio – Vermentinu

Jura

Domaine Jean Rijckaert, Florent Rouve, Arbois, 2023 56€
AOC Arbois– Savagnin

Domaine Croix et Courbet , Savadonnay 2022 63€
AOP Côtes-du-Jura – Chardonnay & Savagnin

Languedoc–Roussillon

Tramontane, Macabeu, 2024 7€ 32€
IGP Côtes Catalannes – Macabeu

Domaine Gardiés, Les Glacières, 2022 49€
AOC Côtes du Roussillon– Grenache blanc & gris, Roussanne, Macabeu

Domaine Le Soula, Terroir d'altitude, 2018 82€
IGP Côtes Catalannes – Sauvignon blanc, Vermentino, Grenache blanc, Maccabeu & Malvoisie

Domaine Les Grandes Costes, Le Blanc, 2024 42€
IGP Saint Guilhem le Désert – Roussane, sauvignon, rolle, muscat petit grain

Domaine Olivier Pithon, "Laïs" Mise Tardive Blanc, 2022 85€
AOC Côtes du Roussillon – Maccabeu, Grenache blanc & gris

Domaine La Rectorie, Côté Mer Blanc, 2025 58€
AOC Collioure – Grenache blanc & gris

Sud–Ouest

Domaine Coustarret – Renaissance, 2020 47€
AOC Jurançon sec – Courbu, Petit Manseng

Domaine Ilarria, Peio Espil, 2023 69€
AOC Irouléguy– Petit manseng & Petit courbu

Domaine Bellegarde, Pascal Labasse, Pierre Blanche, 2023 44€
AOC Jurançon sec – Petit Manseng & Gros Manseng

Savoie	12c1	75c1
Domaine du Gringet, Vignoble Alpin, La Bergerie, 2023 <i>AOP Vin de Savoie Ayze – Gringet</i>		61€
Château de Merande, Le Grand Blanc, 2023 <i>AOC Chignin Bergeron – Roussanz</i>		59€
Vallée de la Loire		
Domaine Bonnigal–Bodet, Sauvignon Blanc, 2023 <i>AOC Tourraine – Sauvignon Blanc & Rose</i>	7€	39€
Domaine Arnaud Lambert, Midi Blanc, 2023 <i>AOC Saumur Brézé – Chenin</i>		44€
Domaine de Montcy, Lucé, 2022 <i>AOC Cheverny – Romorantin</i>		49€
Domaine Grosbot–Barbara, Charles–Henri de Lobkowitz, 2022 <i>AOC Saint–Pouçain – Chardonnay & Tressallier</i>		55€
Domaine Luneau–Papin, Le Verger, 2023 <i>AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie – Melon de Bourgogne</i>	8€	47€
Château Yvonne, Mathieu Vallée, Saumur Blanc, 2023 <i>AOP Saumur – Chenin</i>		79€
Domaine Lise & Bertrand Jousset, Clos aux Renards, 2021 <i>AOC Montlouis–sur–Loire – Chenin</i>		90€
Domaine Michel Redde et Fils, Barre à Mine, 2022 <i>AOP Pouilly–Fumé – Sauvignon Blanc</i>		120€
Domaine Huet, Le Haut–Lieu, 2023 <i>AOP Vouvray – Chenin</i>		52€
Domaine Vincent Cêreme, Le Peu Moriet, 2024 <i>AOP Vouvray – Chenin</i>		59€
Vallée du Rhône		
Domaine Marrenon, Les Grains Viognier, 2025 <i>IGP Méditerranée, Viognier</i>	7€	29€
Maison Christophe Pichon, Caresse, 2021 <i>AOC Condrieu – Viognier</i>		98€
Domaine Vendome, Roudier, Les Bruclas, 2022 <i>AOC Crozes–Hermitage – Marsanne & Roussanne</i>		52€
Domaine Marrenon, Grand Marrenon, 2024 <i>AOC Luberon, Vermentino & Grenache blanc</i>		39€
Domaine Coursodon–Silice 2023 <i>AOC Saint–Joseph – Marsanne</i>		84€

Les Vins Rouges

12cl 75cl

Beaujolais

Domaine Jean Paul Brun, Terres Dorées, 2023

AOP Fleurie - Gamay

55€

Domaine Joubert, Carine Joubert, Vieilles Vignes, 2023

AOP Brouilly - Gamay

49€

Château Le Cambon, Beaujolais, 2022

AOP Beaujolais - Gamay

90€

Domaine Guerin, Les Thorins, 2023

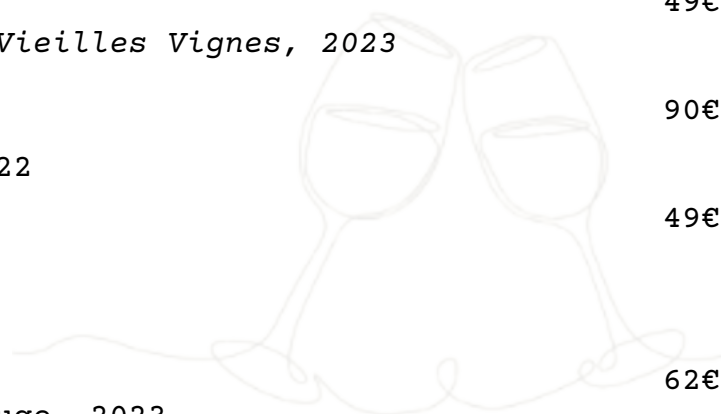
AOP Moulin A vent - Gamay

49€

Kevin Descombes, Moulin à Vent Rouge, 2023

Moulin à Vent - Gamay

62€



Bourgogne

Les Vignerons De Mancey, Pinot Noir, 2024

AOC Bourgogne - Pinot Noir

8€ 39€

Domaine De La Roseraie, Juvens, 2023

AOC Beaune - Pinot Noir

63€

Domaine Carolyne Frey, Pommard, 2020

AOC Pommard - Pinot Noir

130€

Domaine T&P Matrot, La pièce sous Le Bois 1er Cru, 2022

AOC Blagny 1er Cru - Pinot Noir

135€

Domaine Benoît Sordet, Les Chouacheux, 2022

AOC Beaune 1er Cru - Pinot Noir

122€

Domaine Jean Fournier, Cuvée St Urbain, 2022

AOC Marsannay - Pinot Noir

75€

Domaine Edmond Cornu & Fils, Clos Diconne, 2024

AOC Ladoix - Pinot Noir

82€

David Duband, Chambolle, 2023

AOC Chambolle Musigny - Pinot Noir

190€

Domaine David Moreau, Cuvée S Rouge, 2023

AOC Santenay - Pinot Noir

81€

Domaine Manuel Olivier, Vosne-Romanée, 2023

Vosne-Romanée, Pinot Noir

205€

Bordeaux

12cl 75cl

Château de Montrose, La Dame de Montrose, 2012 <i>AOC Saint-Estèphe – Merlot, Cabernet sauvignon</i>	115€
Château Tour Sieujan, Paulliac, 2013 <i>AOC Paulliac – Merlot & Cabernet Sauvignon</i>	75€
Château Lilian-Ladouys, Cru bourgeois Exceptionnel, 2017 <i>AOC Saint-Estèphe – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	78€

Corse

La Robe D'Ange, Clos Fornelli, 2024 <i>AOC Corse, Sciaccarellu</i>	46€
Domaine Giacometti, Sempre Contentu, 2024 <i>Vin de France – Sciaccarellu</i>	55€

Languedoc-Roussillon

Domaine Tramontane, Grenache Noir, 2025 <i>AOC Côtes Catalanes, Grenache Noir</i>	7€ 39€
Domaine Les Grandes Costes, La Sarabande, 2023 <i>AOC Pic-Saint-Loup– Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah</i>	57€
Clos des Fées, De battre mon coeur s'est arrêté 2023 <i>AOC Côtes Catalanes– Syrah, Grenache noir</i>	59€
Domaine La Rectorie, Côté Mer, 2024 <i>AOC Collioure– Syrah, Grenache noir, Carignan</i>	55€
Domaine de la Terrasse d'Elise, Le Pradel, 2023 <i>IGP Hérault– Cinsault</i>	79€
Prieuré Saint-Jean de Bébian, La Côte, 2022 <i>VDF – Syrah</i>	125€
Mas Amiel, Natural Cinsault, 2023 <i>IGP Côtes Catalanes – Cinsault</i>	42€
Roc d'Anglade, 2016 <i>IGP Gard – Mourvèdre, Syrah, Grenache noir, Carignan</i>	185€
Domaine Gardiés, La Torre, 2022 <i>AOC Côtes du Roussillon Villages, Mourvèdre, Grenache noir & Carignan</i>	98€
Domaine Coume Del Mas, Schistes, 2024 <i>AOP Collioure – Grenache noir</i>	69€
Domaine Léon Barral, Tradition, 2021 <i>AOC Faugères – Carignan, Cinsault, Grenache</i>	65€

Provence	12cl	75cl
Domaine Syril Garcia, Papa Dou, 2023 <i>VDF - Cinsault</i>		45€
Sud-Ouest		
Domaine Capelanel, Cuvée Titou, 2022 <i>AOC Cahors, Malbec</i>	8€	39€
Château Montus, 2020 <i>AOC Madiran, Tannat & Cabernet-Sauvignon</i>		71€
Château Bouscassé, Vieilles Vignes, 2017 <i>AOC Madiran - Tannat</i>		88€
Vallée de la Loire		
Domaine du Petit Bondieu, Céleste, 2024 <i>AOP Bourgueil - Cabernet Franc</i>	8€	39€
Domaine Les Terres D'Ocre, L'instant T, 2023 <i>AOP Saint-Pourçain, Gamay & Pinot Noir</i>	8€	39€
Domaine de la Cotelleraie, G. Vallée, Le Pigeur Fou, 2023 <i>AOP ST Nicolas de Bourgueil, Cabernet-Franc</i>		42€
Domaine Philippe Gilbert, Menetou, 2023 <i>AOP Menetou Salon, Cabernet Franc</i>		51€
Domaine Fabien Duveau, Les Menais, 2024 <i>AOC Saumur Champigny, Cabernet-Franc</i>		39€
Domaine Fabrice Gasnier, Les Graves Chinon, 2024 <i>AOC Chinon, Cabernet-Franc</i>		41€
Vallée du Rhône		
Domaine Marrenon, Orca, 2024 <i>AOC Ventoux - Grenache noir, Syrah</i>	7€	39€
Domaine Lafoy, Alliance, 2023 <i>Vin de France - Syrah</i>		42€
Domaine Belle, Les Pierrelles, 2023 <i>AOC Crozes Hermitage- Syrah</i>		58€
Domaine Yann Chave, Saint-Joseph, 2023 <i>AOC Saint-Joseph - Syrah</i>		77€
Domaine Mas Bagnol, Chatus, 2023 <i>IGP Côteaux de l'Ardèche - Chatus</i>		45€
Domaine Vendôme, Baryte, 2022 <i>AOC Cornas - Syrah</i>		98€



Les Vins Rosé

12cl 75cl

Rhône

Domaine Marrennon, Pétula, 2024
AOP Luberon, Syrah & Grenache noir

7€ 32€

Provence- Alpes- Côte d'Azur

Clos de L'Ours, L'Accent, 2025
*Côtes de Provence - Ugni-blanc, carignan, mourvèdre, clairette
cinsault, rolle, grenache & syrah.*

48€

Les Bulles

Loire

Domaine Sérol, Turbulent, Pétillant rosé
AOC Côtes Roannaise - Gamay Saint Romain

9€ 42€



Champagne

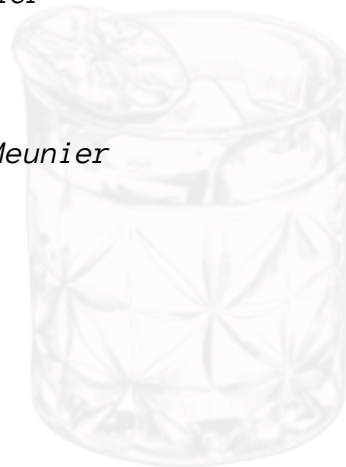
Maxime Toubart Brut, Cuvée Réservee
AOC Champagne - Chardonnay, Pinot noir, Meunier

79€

Maison Jacquesson, Cuvée 748

AOC Champagne - Chardonnay, Pinot noir, Meunier

140€



Le Coin des Chartreux ...

“Liqueur de santé” des Pères Chartreux à base de 130 plantes.

La Chartreuse, héritière d'un manuscrit transmis en 1605, est le fruit de plus de 150 ans de recherche des moines chartreux, aboutissant à l'Élixir Végétal en 1764. Au XIX^e siècle naissent la Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune (1840).

Depuis, les Pères Chartreux perpétuent ce savoir-faire unique, au cœur de leurs liqueurs.

Génépi traditionnel des pères chartreux- 40° 12€

Liqueur traditionnel avec beaucoup de fraîcheur et pureté.

Notes de plante aromatique, thé & herbes fraîches.

Gentiane des pères chartreux- 22,7° 8€

Pour les amateurs avertis !

Chartreuse Jaune- 43° 12€

Caractérisée par sa douceur.

Robe jaune intense, nez frais et épicé, structure moelleuse.

Chartreuse Verte- 55° 13€

Caractérisée par sa puissance & complexité aromatique.

Robe Vert Chartreuse, nez puissant herbacé, poivré, bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin & agrumes.

Chartreuse liqueur d'Élixir 1605- 56° 14€

130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices

Chartreuse Liqueur du 9^e Centenaire- 47° 22€

Créée pour la première fois en 1984 par les Pères Chartreux pour commémorer le 900^{ème} anniversaire de la fondation de l'Ordre des chartreux en 1084 par Saint Bruno.

La Chartreuse V.E.P Verte- 54°/Jaune- 42° 45€

à Vieillissement Exceptionnellement Prolongé) est fabriquée selon la même méthode secrète que la Chartreuse traditionnelle, mais son vieillissement prolongé lui confère un arôme et une finesse incomparables. Un digestif subtil, d'une complexité inouïe

Les Eaux de Vie – Basque

Maison Brana, Distillerie Artisanale

Depuis 1897, la Maison Brana perpétue un savoir-faire familial de distillation transmis sur quatre générations.

À Ossès, elle élabore des eaux-de-vie et spiritueux en sublimant la richesse du terroir basque.

Chaque création révèle une expression pure et élégante du fruit, travaillée avec précision.

Un équilibre entre authenticité, exigence et créativité, signature de la maison.

La Poire William- 44°

Nez aromatique, très fin, cristallin.

Bouche avec l'impression de croquer le fruit. Finale onctueuse, fine & longue.

13€

La Prune- 42°

Nez Très fin.

Bouche parfum de prune fraîche qui évolue vers une complexité d'arômes discrètement vanillés. Finale longue & fine.

13€

Framboise- 45°

Nez puissant de framboises bien mûres.

Bouche Fraîche et intense. Finale très longue et élégante.

13€

Clémentine Corse- 45°

Nez aromatique avec belle concentration du fruit frais et zesté.

Bouche dense & suave avec une belle fraîcheur. Finale longue & élégante.

15€

Les Gins

En version tonique avec la Gamme française Hyspope

Distillerie Parisienne Baccae- Cuvée N°01- 40° 11€

Frais, équilibre entre note herbacées et agrumes.

Distillerie Saint Gervais- Cuvée du Mont-Blanc- 43,6° 13€

Onctueux, Fruité, Agrumes, Herbes Aromatique.

Elaboré avec des botaniques de la région du Mont Blanc, cueillis à la main !

Distillerie Cérès - Gin Bio Vibration- 42° 16€

Distillé à base d'aromates et de plantes du massif central : baies de genévrier locales, de fleur de sureau, de gentiane, de reine des près et de baies de cynorhodon. Saveurs fraîches d'agrumes, fines épices et notes florales.

Pour une plus large sélection de Gin, nous consulter pour l'accès à notre "Ginothèque"

Les Rhums

Guadeloupe

Distillerie Karukera - Rhum Vieux - L'Insolite- 45,2° 20€

AOC Guadeloupe- Rhum agricole, Brut de fût, numérotée

Caractère aromatique fruité, rond & doux, équilibré par une légère et agréable amertume

Martinique

Distillerie Clément - Hors d'âge - Cuvée Homère -44° 30€

AOC Martinique- Rhum agricole

Nez complexe à forte saveur empyreumatique, une finale en bouche longue, équilibrée et délicate, laissant au palais un rappel des arômes typiques de la Martinique.

Distillerie de Fonds-Préville - Rhum Vieux J.M- 56,7° 28€

AOC Martinique- Rhum agricole- Single Barrel

AOC Martinique- Rhum agricole

Nez complexe à forte saveur empyreumatique, une finale en bouche longue, équilibrée et délicate, laissant au palais un rappel des arômes typiques de la Martinique.

Réunion

Distillerie Isautier- Extra Vieux - Cuvée Apollonie -58° 28€

AOC Réunion- Rhum agricole, édition 2025

Assemblage de Rhums agricoles vieux de 10 ans & 15 ans élevés en fûts de cognac en chêne français.

Le nez gourmand & très rond avec des notes de pâtisserie & boisées. Bouche puissante & volumineuse, sucrée et fruitée. Finale est très longue.

Les Whiskys

Alsace

Distillerie du Vignoble – Brunn – 43° 16€

Whisky Organic Single Malt

Orge locale, eau de source de l'Aubrac, vieillissement en fûts.

Nez chaleureux avec notes fumées de bois brûlé. Bouche fraîche avec quelques épices. Finale herbacée avec pointe de menthol.

Aubrac

Distillerie de Laguiole– Cuvée Twelve – 42° 14€

Whisky d'Aubrac Single Malt

Orge locale, eau de source de l'Aubrac, vieillissement en fûts.

Nez délicat aux fragrances de fleurs blanches & arômes pâtisseries.

Bouche gourmande avec des touches de fruits séchés & de tonka.

Charente-Maritime

Distillerie de Chevanceaux – Pointe Blanche – 43° 14€

Whisky Single Malt

Nez rond et complexe, notes légèrement tourbées. Bouche gourmande avec des fruits confits & notes maltées. Finale dans registre iodé qui marque le caractère maritime.

Les Cognacs

Maison Camus – Ile de Ré Fine Island – 40° 14€

AOC Cognac Bois à terroirs contrôlée

Nez élégant & frais, notes de fruits blancs. Bouche juteuse note poire & de caramel. Finale avec belle minéralité.

Maison Francois Voyer– – Napoleon – 40° 28€

AOC Grande Champagne Cognac – minimum 14 ans–

Nez notes de rose & de jasmin. Bouche floral, élégante, avec un fond de bois vieilli. Finale sublime et délicate.

Bas-Armagnac

Maison Laballe – Famille Laudet – Resistance – 40° 16€

AOC Bas-Armagnac – minimum 6 ans–

Nez fruits jaunes, réglisse, frangipane notes toastées & beurrées.

Bouche ample et structurée. Finale longue sur les épices.

Les Calvados

Domaine de la Couterie – Famille Toutain – Hors d'age – 40° 20€

AOC Calvados Pays d'Auge – minimum 15 ans–

Nez fruité et légèrement vanillé, certaines notes d'agrumes, fin et complexe
Bouche ronde et douce avec une grande fraîcheur

Domaine de la Couterie – Famille Toutain – XO – 40° 14€

AOC Calvados Pays d'Auge – minimum 8 ans–

Nez fruité et légèrement boisé , notes florales , tanins du chêne présent
Bouche moelleuse, longue et fondue avec des saveurs minérales et poivrées

Les Gourmandises

Maison Forissier – Vervaine du Forez – Cuvée Tradition – 30° 9€

Liqueur artisanale– Récolte 2025–

Maison De Michellot – Liqueur de Menthe – 25° 8€

Menthe nanah aux accents orientaux, menthe poivrée

Maison Génestine – Limoncello “Zeste” – 30° 7€

Feuilles de Sicile fraîchement zesté à la main. Produit à Clermont–Ferrand
avec du sucre Français et de l'eau de source d'Auvergne.

Et pour le reste des digeos, demande à Toto et Jojo au
Comptoir

