

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).

Gentiane & baie de genièvre

Amertume affirmée pour un profil apéritif.

Noix verte -AOP Grenoble- & miel de Tilleul

Rafraîchissante & aux vertus antioxydantes

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-, protégée 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€

BRITT 4,8%

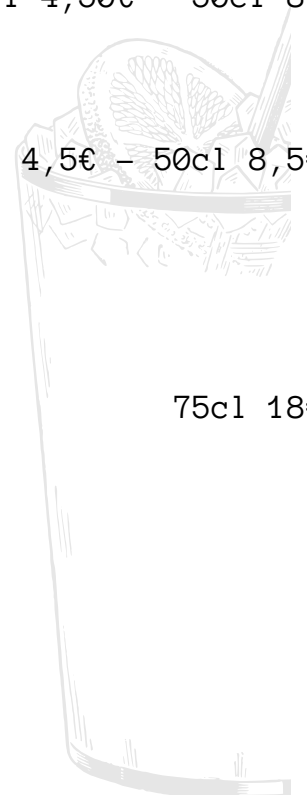
Blanche, Notes d'agrumes, origine de Bretagne

25cl 4,5€ – 50cl 8,5€

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 magnifica caçaca, 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 ...

Hyc Spritz	12€
<i>4cl Hyc 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>	

AU VERRE (12CL)

LES VINS BLANCS

BORDEAUX

CHÂTEAU HAUT-MEYREAU – LIBRE – 2023
 AOC ENTRE-DEUX-MERS
 Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris
 9€

BOURGOGNE

DOMAINE LES ARBILLONS – 2024
 AOC MÂCON MILLY LAMARTINE
 Chardonnay
 9€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

TRAMONTANE – 2024
 IGP CÔTES CATALANES
 Macabeu
 7€

CHÂTEAUX RIVES BLANQUES – L’EDEN – 2024
 AOP LIMOUX
 Chenin
 9€

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE BONNIGAL-BODET – SAUVIGNON– 2024
 AOC TOURAINE
 Sauvignon blanc, Sauvignon rose
 8€

MICHEL DELHOMMEAU – CLOS ARMAND – 2023
 AOC MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE
 Melon de Bourgogne
 8€

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE MARRENON – LES GRAINS – 2025
 IGP MÉDITERRANÉE
 Viognier
 8€

LES VINS ROUGES AU VERRE (12CL)

ALSACE

DOMAINE WASSLER – 2025
AOC ALSACE PINOT NOIR
Pinot Noir

9€

BORDEAUX

CHÂTEAU HAUT-MEYREAU – L’INSTANT H – 2023
AOP BORDEAUX
Cabernet-Franc

8€

BOURGOGNE

DOMAINE LES ARBILLONS – UMAMI – 2024
AOP MACON MILLY LAMARTINE
Pinot Noir

9€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

TRAMONTANE – 2024
IGP CÔTES CATALANES
Grenache Noir

7€

SUD-OUEST

DOMAINE CAPELANEL – TITOU – 2022
AOP CAHORS
Malbec

8€

VALLÉE DE LA LOIRE

DOMAINE LES PINS – 2023
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Cabernet Franc

7€

DOMAINE LES TERRES D’OCRE – L’INSTANT T – 2023
AOC SAINT POURÇAIN
Gamay, Pinot Noir

8€

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE MARRENON – ORCA – 2023
AOP VENTOUX
Grenache, Syrah

8€

Les Vins Blancs

75cl

Alsace

Domaine Camille Braun, Pfingstberg Riesling, 2022

77€

AOC Alsace Grand Cru – Riesling

Domaine Zind Humbrecht, Pinot Gris "CLOS Jebstal", 2021

110€

AOC Riesling – Pinot gris

Bordeaux

Château Lamothe Guignard, 2ème Grand Cru Classé, 2004

72€

AOC Sauternes – Sémillon

Château de Fargues, 1996

145€

AOC Sauternes – Sauvignon blanc, Sémillon

Château Aurore, Hugues Laborde, Les Fleurs Du mal, 2025

44€

AOP Entre-Deux-Mers – Sauvignons Blanc & Sauvignon Gris

Château Haut-Meyreau, Hugues Laborde, Libre, 2023

47€

AOP Entre-Deux-Mers – Sauvignons Blanc & Sauvignon Gris

Bourgogne

Domaine Les Arbillons, Mâcon Milly Lamrtine, 2024

45€

AOC Mâcon Milly Lamartine – Chardonnay

Domaine des Tourterelles, Terroir de Pommetin, 2023

56€

AOC Viré-Clessé – Chardonnay

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

70€

AOC Pouilly-Fuissé, Chardonnay

Domaine De Fa, Les Crais, 2023

69€

AOC Saint Véran – Chardonnay

Domaine Pommier, Hautérivien, 2023

58€

AOC Petit Chablis – Chardonnay

Domaine Bachey-Legros, En Charron, 2023

92€

AOP Santenay– Chardonnay

Domaine Morat, Pouilly-fuissé 1er Cru, 2023

120€

AOC Pouilly-Fuissé – Chardonnay

Domaine Henri & Gilles Buisson, En Poillange, 2023

95€

AOC Saint-Romain – Chardonnay

Domaine Chavy-Chouet, Les Murgers des Dents de chien, 2024

180€

AOC Saint-Aubin 1er Cru – Chardonnay

Domaine Carolyne Frey, Les Narvaux, 2022

185€

AOC Meursault – Chardonnay

Corse	75c1
Domaine Giacometti, Cuvée de l'Agriate, 2024	47€
<i>AOP Patrimonio – Vermentinu</i>	
Clos Signadore – Christophe Ferrandis,"A Mandria", 2024	79€
<i>AOP Patrimonio – Vermentinu</i>	
Jura	
Domaine Jean Rijckaert, Florent Rouve, Arbois, 2023	56€
<i>AOC Arbois– Savagnin</i>	
Domaine Croix et Courbet , Savadonnay 2022	63€
<i>AOP Côtes-du-Jura – Chardonnay, Savagnin</i>	
Languedoc-Roussillon	
Tramontane, Macabeu, 2024	35€
<i>IGP Côtes Catalannes – Macabeu</i>	
Domaine Gardiès, Les Glacières, 2022	49€
<i>AOC Côtes du Roussillon – Grenache blanc & gris, Roussanne, Macabeu</i>	
Domaine Le Soula, Terroir d'altitude, 2018	82€
<i>IGP Côtes Catalannes – Sauvignon blanc, Vermentino, Grenache blanc, Maccabeu & Malvoisie</i>	
Domaine Les Grandes Costes, Le Blanc, 2024	42€
<i>IGP Saint Guilhem le Désert – Roussane, sauvignon, rolle, muscat petit grain</i>	
Domaine Olivier Pithon, “Laïs” Mise Tardive Blanc, 2022	85€
<i>AOC Côtes du Roussillon – Maccabeu, Grenache blanc & gris</i>	
Sud-Ouest	
Domaine Coustarret – Renaissance, 2020	47€
<i>AOC Jurançon sec – Courbu, Petit Manseng</i>	
Domaine Ilarria, Peio Espil, 2023	69€
<i>AOC Irouléguy– Petit manseng & Petit courbu</i>	
Domaine Bellegarde, Pascal Labasse, Pierre Blanche, 2023	44€
<i>AOC Jurançon sec – Petit Manseng & Gros Manseng</i>	
Savoie	
Château de Merande, Le Grand Blanc, 2023	59€
<i>AOC Chignin Bergeron – Roussanne</i>	

Vallée de la Loire

Domaine Bonnigal-Bodet, Sauvignon Blanc, 2023 <i>AOC Tourraine – Sauvignon Blanc & Rose</i>	39€
Château La Roche en Loire, Terre de Chenin, 2023 <i>AOC Touraine-Azay-Le-Rideau – Chenin</i>	55€
Domaine de Montcy, Lucé, 2022 <i>AOC Cour-Cheverny – Romorantin</i>	49€
Domaine Grosbot-Barbara, Charles-Henri de Lobkowicz, 2022 <i>AOC Saint-Pouçain – Chardonnay & Tressallier</i>	55€
Jean-Baptiste Hardy, Clos de Lozangère, 2024 <i>AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie – Melon de Bourgogne</i>	65€
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>	59€
Domaine Vincent Câreme, Le Peu Morier, 2024 <i>AOP Vouvray – Chenin</i>	52€
Vincent Gaudry, Mélodies de Vieilles Vignes, 2022 <i>AOC Sancerre – Sauvignon blanc</i>	73€
Domaine Les Terres d'Ocre, F. Barichard, Les Gravochoes, 2024 <i>AOC Saint-Pourçain – Chardonnay & Tressaillier</i>	55€
Domaine Les Terres d'Ocre, F. Barichard, Champs Carré, 2020 <i>VDF- Chardonnay & Tressaillier</i>	82€

Vallée du Rhône

75c1

Maison Christophe Pichon, Caresse, 2021

98€

AOC Condrieu – Viognier

Domaine Vendôme, Roudier, Les Bruclas, 2022

52€

AOC Crozes-Hermitage – Marsanne & Roussanne

Domaine Marrenon, Grand Marrenon, 2024

39€

AOC Luberon – Vermentino & Grenache blanc

Domaine Coursodon-Silice 2023

84€

AOC Saint-Joseph – Marsanne

Les Vins Rouges

Beaujolais

Domaine Jean Paul Brun, Terres Dorées, 2023	75c1 55€
<i>AOP Fleurie – Gamay</i>	
Château Le Cambon, Beaujolais, 2022	90€
<i>AOP Beaujolais – Gamay</i>	
Domaine Guerin, La Vigne de mon père, 2024	49€
<i>AOP Moulin A vent – Gamay</i>	
Domaine du Clos du Fief, Sylvain Tête, Les Berthets, 2023	48€
<i>AOP Juliéna – Gamay</i>	
Kevin Descombes, Moulin à Vent, 2023	62€
<i>AOP Moulin à Vent – Gamay</i>	
Domaine Les Arbillons, Saint-Amour, 2024	45€
<i>AOP Saint-Amour – Gamay</i>	

Bourgogne

Domaine Les Arbillons, Umami, 2024	45€
<i>AOC Mâcon Milly Lamartine – Pinot Noir</i>	
Domaine De La Roseraie, Juvens, 2023	63€
<i>AOC Beaune – Pinot Noir</i>	
Domaine Manuel Olivier, Hautes-Côtes de Nuits VV, 2022	75€
<i>AOC Hautes-Côtes de Nuits, Pinot Noir</i>	
Domaine Jean Fournier, Cuvée St Urbain, 2023	75€
<i>AOC Marsannay – Pinot Noir</i>	
Domaine Carolynne Frey, Aloxe-Corton, 2020	150€
<i>AOC Aloxe-Corton – Pinot Noir</i>	
Domaine T&P Matrot, La pièce sous Le Bois 1er Cru, 2022	135€
<i>AOC Blagny 1er Cru – Pinot Noir</i>	
Domaine Benoît Sordet, Les Chouacheux, 2022	122€
<i>AOC Beaune 1er Cru – Pinot Noir</i>	
David Duband, Chambolle, 2023	190€
<i>AOC Chambolle Musigny – Pinot Noir</i>	
Domaine David Moreau, Cuvée S Rouge, 2023	81€
<i>AOC Santenay – Pinot Noir</i>	
Domaine Manuel Olivier, Vosne-Romanée, 2023	205€
<i>AOC Vosne-Romanée, Pinot Noir</i>	

Bordeaux

75c1

Château de Montrose, La Dame de Montrose, 2012

115€

AOC Saint-Estèphe – Merlot, Cabernet sauvignon

Château Tour Sieujan, Pauillac, 2013

75€

AOC Pauillac – Merlot & Cabernet Sauvignon

Les Fiefs de Lagrange, 2012

105€

AOC Saint-Julien – Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Château Haut-Meyreau, Hugues Laborde, L'instant H, 2023

47€

AOC Saint-Julien – Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Corse

La Robe D'Ange, Clos Fornelli, 2024

46€

AOC Corse, Sciaccarellu

Languedoc-Roussillon

Domaine Tramontane, Grenache Noir, 2025

39€

AOC Côtes Catalanes, Grenache Noir

Mas de Jon, Aparté, 2022

57€

AOC Pic-Saint-Loup – Mourvèdre, Grenache, Syrah

Domaine de la Terrasse d'Elise, Le Pradel, 2023

79€

IGP Hérault – Cinsault

Mas Amiel, Natural Cinsault, 2023

42€

IGP Côtes Catalanes – Cinsault

Prieuré Saint-Jean de Bébien, La Côte, 2022

125€

VDF – Syrah

Domaine Gardiès, La Torre, 2022

98€

AOC Côtes du Roussillon Villages – Mourvèdre, Grenache noir & Carignan

Domaine Coume Del Mas, Schistes, 2024

69€

AOP Collioure – Grenache noir

Domaine Léon Barral, Tradition, 2021

65€

AOC Faugères – Carignan, Cinsault, Grenache

Roc d'Anglade, 2016

185€

IGP Gard – Mourvèdre, Syrah, Grenache noir, Carignan

Provence

Domaine Syril Garcia, Papa Dou, 2023

45€

VDF – Cinsault

Sud-Ouest

Château Montus, 2020

71€

AOC Madiran – Tannat & Cabernet-Sauvignon

Château Bouscassé, Vieilles Vignes, 2017

88€

*AOC Madiran – Tannat***Vallée de la Loire**

Domaine Les Terres D'Ocre, F. Barichard, L'instant T, 2023

39€

AOP Saint-Pourçain – Gamay, Pinot Noir

Domaine Philippe Gilbert, Menetou, 2023

42€

AOP Menetou Salon – Cabernet Franc

Domaine Fabien Duveau, Les Menais, 2024

51€

AOC Saumur Champigny – Cabernet-Franc

Domaine Fabrice Gasnier, Les Graves Chinon, 2024

42€

AOC Chinon – Cabernet-Franc

Domaine de la Cotelleraie, G. Vallée, Le Pigeur Fou, 2023

42€

AOP Saint Nicolas de Bourgueil – Cabernet-Franc

Domaine Les Terres D'Ocre, F. Barichard, Les Cailloux, 2023

47€

*VDF- Gamay, Pinot Noir***Vallée du Rhône**

Mas du Chêne, Sangiovese, 2024

39€

IGP du Gard – Sangiovese

Domaine Lafoy, Alliance, 2023

42€

Vin de France – Syrah

Domaine Belle, Les Pierrelles, 2023

58€

AOC Crozes Hermitage- Syrah

Domaine Yann Chave, Saint-Joseph, 2023

77€

AOC Saint-Joseph – Syrah

Domaine Mas Bagnol, Chatus, 2023

45€

IGP Côteaux de l'Ardèche – Chatus

Domaine Vendôme, Baryte, 2022

98€

AOC Cornas – Syrah

Domaine La Roubine, Les Demoiselles, 2023

56€

AOC Gigondas – Syrah, Grenache, Mourvèdre

Domaine La Fourmone, Le Poète, 2025

46€

AOC Vacqueyras – Syrah, Grenache, Mourvèdre

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

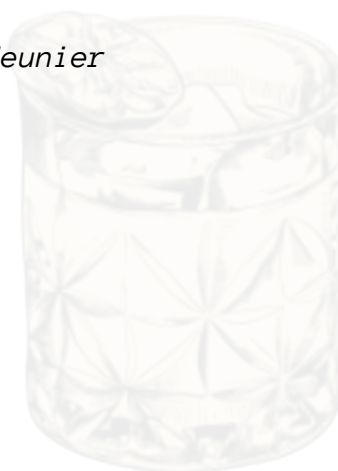
Domaine Sérol, Turbulent, Pétillant rosé
AOC Côtes Roannaise – Gamay Saint Romain

9€ 42€

Champagne

Maison Jacquesson, Cuvée 749
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'Elixir 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 prés 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 François 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

