

Épicuriennes, épicuriens.

Bienvenue au Florès !

*Ce lieu est le fruit de nos expériences,
de nos origines et de ce que l'on aime.*

*Nous l'avons pensé afin de vous y recevoir comme chez nous,
dans une atmosphère chaleureuse et décontractée.*

*Que ce soit pour un petit-déjeuner délicat, un déjeuner savoureux,
un goûter gourmand ou un cocktail dinatoire enivrant, vous y
découvrirez une sélection de mets, vins et autres gourmandises
que nous vous invitons à partager en toute simplicité.*

Carpe diem

À partager... ou pas

TAPENADE D'OLIVES NOIRES PAIN AUX CÉRÉALES À L'ANCIENNE	9€
VELOUTÉ DU MOMENT	10€
SALADE VERTE PICKLES D'OIGNONS ROUGES, GRAINES TORRÉFIÉES, TOMATES CERISES	10€
FRITES DE PATATE DOUCE & FROMAGE BLANC AUX ÉPICES ET À LA CORIANDRE	12€
MOUSSE DE CHÈVRE & PERSILLADE PAIN AUX CÉRÉALES À L'ANCIENNE	12€
ŒUF SOUFFLÉ SAUCE MEURETTE LARDONS, OIGNONS GRELOTS, CHAMPIGNONS, VIN ROUGE, CROÛTONS	13€
QUESADILLAS À LA TOMME DE SAVOIE OIGNONS FRITS, CIBOULETTE ET PIMENT D'ESPELETTE SUPPLÉMENT CHORIZO (+3€)	14€
TACOS « CARNITAS » À L'EFFILOCHÉ DE PORC CONFIT GRENADE ET CORIANDRE (4 PIÈCES)	17€
SARDINILLAS DE GALICE À L'HUILE D'OLIVE TOASTS, OIGNONS ROUGES, SEL AUX ÉPICES GRILLÉS	19€
TARTARE DE CŒUR DE FILET DE THON AU SÉSAME WASABI ET LÉGUMES CROQUANTS, TOASTS	20€
POULPE À LA GALICIENNE	22€
CALAMARS FRITS & MAYONNAISE ÉPICÉE	22€
FOIE GRAS DE CANARD FR « MI-CUIT » PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ	27€

Les planchettes

SERVIES AVEC BEURRE AU SEL AUX ÉPICES GRILLÉS ET PAIN AUX CÉRÉALES À L'ANCIENNE

FROMAGES AFFINÉS & CERNEAUX DE NOIX	23€
CHARCUTERIES ARTISANALES SAVOYARDES DE LA MAISON BAUD & CORNICHONS MIXTE	26€

Les incontournables

BEIGNETS DE POMME DE TERRE & DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC	25€
TARTIFLETTE & SALADE VERTE	25€
CROZIFLETTE AUX CHAMPIGNONS EN PERSILLADE REBLOCHON, SALADE VERTE	25€
PALERON DE BŒUF BRAISÉ JUS CORSÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES GLACÉES	26€
FLORÈS BURGER, FRITES DE PATATES DOUCES	26€
STEAK HACHÉ DE VEAU, CHEDDAR FUMÉ, LARD GRILLÉ, SAUCE TARTARE MAISON, OIGNONS FRITS, SALADE	
TARTARE DE CŒUR DE FILET DE THON AU SÉSAME	29€
WASABI ET LÉGUMES CROQUANTS, FRITES DE PATATES DOUCES	
LA TÊTE DE VEAU DE LOLO CAROTTES, POMMES DE TERRE ET SAUCE GRIBICHE	29€
CHOUCROUTE AU POISSON « LAC & RIVIÈRE »	36€
PERCHE, TRUITE, QUENELLE DE BROCHET ET QUEUES D'ÉCREVISSÉS	

Pour les épicuriens en culottes courtes

10€

- **SIROP AU CHOIX** GRENADINE, MENTHE, FRAISE
- **½ TARTE FLAMBÉE** TRADITIONNELLE, GRATINÉE OU SAUMON (+2€)
OU COQUILLETTES AU BEURRE, À LA TOMATE OU AU SAUMON (+2€)
- **COMPOTE DE POMME BIO OU PETIT POT DE GLACE** VANILLE FRAISE OU VANILLE CHOCOLAT

Les tartes flambées

LES CLASSIQUES

TRADITIONNELLE CRÈME, OIGNONS, LARDONS	13.5€
GRATINÉE CRÈME, OIGNONS, LARDONS, ABONDANCE, CIBOULETTE	15.5€
SAVOYARDE CRÈME, OIGNONS, LARDONS, REBLOCHON, CIBOULETTE, POIVRE	17€
FORESTIÈRE GRATINÉE CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, LARDONS, ABONDANCE, CIBOULETTE	18€

LES VÉGÉTARIENNES

AIL AIL AIL CRÈME, AIL, ABONDANCE, EMMENTAL, CIBOULETTE	15€
PRÉ VERT CRÈME, OIGNONS, TOMATES CERISES, PESTO, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD	16.5€
VEGGIE CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, REBLOCHON, PERSILLADE	17€

MER ET LAC

SAUMON CRÈME, SAUMON FUMÉ, POIVRE, CIBOULETTE	18€
ÉCREVISSE CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, ÉCREVISSES, PERSILLADE	19.5€
COQUILLE CRÈME, NOIX DE PÉTONCLE, PERSILLADE, TOMATES CERISES, COURGETTES, PARMESAN	19.5€

LES SPÉCIALES

BIQUETTE CRÈME, OIGNONS, CHÈVRE, LARDONS, NOIX, MIEL, CIBOULETTE	17€
FONDUE CRÈME, ABONDANCE, REBLOCHON, EMMENTAL, POIVRE, CIBOULETTE	17€
CHORIZO CRÈME, OIGNONS, CHÈVRE, CHORIZO, POIVRONS, ROQUETTE	18€
TARTUFFE CRÈME, OIGNONS, COPPA ARTISANALE, HUILE DE TRUFFE, ROQUETTE, POIVRE	19€
ESCARGOTS CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, ESCARGOTS, PERSILLADE	19.5€

EN ACCOMPAGNEMENT

SALADE VERTE PICKLES D'OIGNONS ROUGES, GRAINES TORRÉFIÉES, TOMATES CERISES	10€
---	-----

Les tartes flambées sucrées

POMMES CRÈME, POMMES, SUCRE ROUX, CANNELLE	12€
MIRABELLES CRÈME SUCRÉE, MIRABELLES, CANNELLE	12€
FRAMBOISES CRÈME SUCRÉE, FRAMBOISES, SUCRE GLACE	13€
FLAMBÉE À L'EAU DE VIE CALVADOS, MIRABELLE OU FRAMBOISE	+2€

Les fromages

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	10€
---------------------------------------	-----

Les desserts

CANNELÉ LA PIÈCE	3€
CAKE DU JOUR	5€
PANNA COTTA À LA VANILLE BOURBON, COULIS ABRICOT-MANGUE	11€
CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE	12€
TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS	12€
FORÊT NOIRE REVISITÉE DISPONIBLE EN VERSION SANS ALCOOL	14€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND CAPPUCCINO, LATTE, DOUBLE EXPRESSO OU CHOCOLAT (+1€)	12€
CHARTREUSE GOURMANDE JAUNE OU VERTE	19€
CHAMPAGNE GOURMAND	22€

Les gaufres de Bruxelles et pancakes (3 pièces) 6.5€

SUCRE (5.5€)	CONFITURE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	CHOCOLAT NOISETTE
CRÈME SUCRÉE	
SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE	+1€

Les glaces artisanales au lait fermier d'Abondance (200 ml) 9€

FLEUR DE LAIT	STRACCIATELLA	CARAMEL AU SEL DES ALPES
CHOCOLAT NOIR	VANILLE TONKA	CAFÉ PUR ARABICA
GÉNÉPI	MYRTILLE	PRALINÉ

Boissons chaudes

EXPRESSO, RISTRETTO	2.7€
PETIT CAFÉ CRÈME	3€
CAFÉ ALLONGÉ	3.5€
DOUBLE EXPRESSO	4.5€
GRAND CAFÉ AU LAIT	5.5€
CAPPUCCINO, LATTE MACHIATTO	6.5€
GRAND LAIT CHAUD OU FROID	4€
CHOCOLAT CHAUD OU FROID	5.5€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	6.5€
OPTION LAIT D'AVOINE	+1.5€
NOS SIROPS VANILLE, CARAMEL, CANNELLE, PAIN D'ÉPICES, SPÉCULOOS	+0.5€
SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS "BIO" COMPTOIRS RICHARD VERVEINE, CAMOMILLE, ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, THÉ VERT SENCHA	4.5€
SUPPLÉMENT MENTHE FRAÎCHE, CITRON, LAIT	+0.5€
GIMBER EXTRAIT DE GINGEMBRE ET CITRON CHAUD, HERBES FRAÎCHES (DISPONIBLE À L'EMPORTER)	9€
IRISH COFFEE, FRENCH COFFEE (COGNAC)	12€

Eaux minérales

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50CL	4.5€
EVIAN, SAN PELLEGRINO 100CL	8€
PERRIER 33CL	4€
SUPPLÉMENT SIROP GRENADINE, FRAISE, MENTHE, PÊCHE, CITRON	+0.5€
SIROP À L'EAU 25CL	2.5€
DIABOLO 25CL	4.5€

Jus de fruits artisanaux

ORANGE PUR JUS, POMME, PÊCHE DE VIGNE, TOMATE, ABRICOT « BERGERON »	6€
---	----

Jus frais pressés

ORANGE, CITRON	6€
----------------	----

Sodas

FUZE TEA PÊCHE 25CL	5€
LIMONADE CITRON VERT OU MYRTILLE BS BIO 33CL	6€
ORANGINA 25CL	5€
COCA COLA, ZÉRO 33CL	5€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25CL	5€
TONIC PREMIUM "FRANKLIN" 20CL CLASSIC, RHUBARB ET HIBISCUS, SUREAU ET CONCOMBRE, PAMPLEMOUSSE ET BERGAMOTE, ANANAS ET AMANDE, GINGER BEER, ROMARIN ET OLIVE	5.5€

Bières pression

	25CL	50CL
METEOR PILS 5° OU PANACHÉ	5€	9€
LA BIÈRE DU MOMENT	6€	11.5€
MONACO, TANGO	5€	9.5€
BIÈRE PICON	6€	11.5€

Bières bouteille et cidres

BIÈRE SANS ALCOOL	5€
CIDRE « L'INTENSE » 6° (25CL)	6€
CIDRE « LE FRUITÉ » 2.5° (25CL)	6€
LINDEMANS KRIEK CERISE 3.5° (25CL)	7€
CHIMAY BLEUE 9° (33CL)	9€
VEDETT IPA 5.5° (33CL)	7.5€

Bières artisanales

	33CL
BRASSERIE ARTISANALE DU LÉMAN À ALLINGES LÉMAN BLONDE 5.5° / LÉMAN BLANCHE 5° / LÉMAN AMBRÉE 4.8°	7.5€
BRASSERIE IBEX À MORZINE SALUT KIKI 3.6°	7€
ROCKET FUEL NEIPA 5.8°	7.5€

Apéritifs

RICARD 45° 3CL	4€
MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET	4.5€
SUZE 15° 4 CL, CAMPARI 25° 4CL,	4.5€
VERMOUTH MANCINO BLANC, ROUGE 4CL	5€
PORTO ROUGE TAWNY 10 ANS « QUINTA DA CORTE » 20° 5CL	6€
KIR AU BLANC DE SAVOIE 10CL	6€
KIR PÉTILLANT 10CL CASSIS, MURE, PÊCHE, CHÂTAIGNE, MIRABELLE	8€

Cocktails

APÉROL SPRITZ 18CL APÉROL, EAU GAZEUSE, PROSECCO	10.5€
FLORÈS SPRITZ 18CL LIQUEUR DE GIN AUX FRUITS D'ÉTÉ, ROMARIN, PAMPLEMOUSSE, EAU GAZEUSE, PROSECCO	12€
RUSTY NAIL 7CL SCOTCH WHISKY, LIQUEUR DE WHISKY	12€
PASSION CAIPIRINHA 15CL CACHAÇA, CITRON VERT, FRUIT DE LA PASSION, SUCRE	14€
ESPRESSO MARTINI 10CL VODKA, EXPRESSO, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE DE CANNE	14€
PURPLE PUNCH 20CL RHUM AMBRÉ, POIRE, RAISIN, LIQUEUR DE PAIN D'ÉPICES	14€
LONDON TO CUBA 25CL GIN OU VODKA OU RHUM, CITRON VERT, SUCRE, GINGER BEER, SECRET BITTER	14€
MAÏ TAÏ 15CL RHUM AMBRÉ, TRIPLE SEC, CITRON VERT, JUS D'ANANAS, SIROP D'ORGEAT	14€
RHUM ARRANGÉ 2CL BOISSON SPIRITUEUSE À BASE DE RHUM AGRICOLE, FRUITS ET ÉPICES	3.5€

Sans alcool

MO OREA 20CL JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION, NECTAR DE MANGUE, NECTAR DE GOYAVE, VANILLE BOURBON	11€
LA BELLE VIE 20CL JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE	11€
DOUCEUR D'AUTOMNE 20CL NECTAR DE POIRE, JUS DE RAISIN, SIROP DE PAIN D'ÉPICES	11€
GIMB'TONIC 22CL CONCENTRÉ DE GINGEMBRE ET CITRON, MENTHE ET THYM FRAIS, TONIC	12€

Spiritueux sans alcool Seedlip

GROOVE BOUTON DE ROSE, AGRUMES, TONIC MANDARINE	12€
GARDEN CONCOMBRE, MENTHE, BAIES ROSES, THYM, TONIC SUREAU	12€
SPICE CARDAMOME, BAIES DE SICHUAN, ROMARIN, GINGER BEER	12€

NOTRE BARMAN SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE DE COCKTAILS CLASSIQUES OU SUR MESURE

GENEROUS 44° FRANCE ANANAS FRAIS, ROSES SÉCHÉES ET BAIES DE GENIÈVRE	13€	AKORI FLEUR DE CERISIER 40° ESPAGNE CERISES À L'EAU DE VIE ET ZESTE DE PAMPLEMOUSSE	13€
CITADELLE 44° FRANCE ZESTE DE CITRON JAUNE ET FLEURS DE LAVANDE	13€	NORDES 40° ESPAGNE FRAMBOISES ÉCRASÉES ET QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE	13€
XII 42° FRANCE MENTHE POIVRÉE, FRAMBOISES ÉCRASÉES ET EXTRAIT DE FRAMBOISE	13€	MARE 42.7° ESPAGNE OLIVES ET BRANCHE DE ROMARIN	14€
MISTRAL ROSÉ 40° FRANCE FRUIT DE LA PASSION, BAIES DE PASSION ET MENTHE FRAÎCHE	14€	ADAMUS 44.4° PORTUGAL ORANGES SÉCHÉES ET FLEURS D'HIBISCUS	15€
GENEROUS PURPLE 44° FRANCE TRANCHE DE PAMPLEMOUSSE SÉCHÉE ET POIVRE ROSE	13€	MALFY ROSA 41° ITALIE QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE ET ROSES SÉCHÉES	13€
GENEROUS ORGANIC 44° FRANCE FEUILLES DE COMBAVA, GRAINES DE CORIANDRE ET ZESTE DE CITRON VERT	14€	HENDRICK'S 41.4° ÉCOSSE TRANCHES DE CONCOMBRE ET POIVRE MOULU	14€
NORMINDIA 41.4° FRANCE TRANCHE DE POMME SÉCHÉE, BÂTON DE CANNELLE ET PURÉE DE GRANNY	13€	THE BOTANIST 46° ÉCOSSE ANIS ÉTOILÉ ET ZESTE DE CITRON VERT	14€
GENEROUS AZUR 40° FRANCE FEUILLE DE CASSIS ET TRANCHE D'ORANGE SÉCHÉE	14€	BROCKMANS 40° ANGLETERRE FLEURS D'HIBISCUS ET FRUITS ROUGES	14€
ALTITUDE 43° FRANCE MYRTILLES ÉCRASÉES ET BRIN DE GÉNÉPI	13€	SILENT POOL 43° ANGLETERRE BAIES DE GENIÈVRE ET MIEL DU RUCHER DES PETITES FÉES	15€
G'VINE FLORAISON 40° FRANCE RAISINS SECS ET THYM FRAIS	13€	COTSWOLDS 46° ANGLETERRE FEUILLES DE LAURIER ET QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE	15€
MONKEY 47 47° ALLEMAGNE POIVRE DE SICHUAN ET CRANBERRIES	16€	ETSU 43° JAPON PIMENT DE JAMAÏQUE ET PURÉE DE YUZU	14€
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41.3° ANGLETERRE QUARTIER D'ORANGE ET CARDAMOME	13€	ROKU 43° JAPON FEUILLES DE LIME ET PURÉE DE MANGUE	13€
DRUNKEN HORSE 42° BELGIQUE POIVRE DE TIMUT ET QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE	15€	KI NO BI 45.7° JAPON GINGEMBRE FRAIS ET TRANCHE DE CITRON VERT SÉCHÉE	16€
FILLIERS 46° BELGIQUE TRANCHE DE POIRE SÉCHÉE ET CARDAMOME	13€	SANTA ANA 42.3° PHILIPPINES FLEURS DE LAVANDE ET CUBES DE MANGUE	13€
GIN DES ARAVIS 47° FRANCE ROSES SÉCHÉES, FEUILLES DE LAURIER	13€		
GARDENER 42° FRANCE ORANGE SÉCHÉE, PAMPLEMOUSSE	15€		

Vins blancs

10CL

50CL

75CL

SAVOIE

JACQUÈRE « BRUT PAR NATURE »
DOMAINE ST ROMAIN, VIN DE SAVOIE AOP 29€

TERRE DE LÉMAN
CHÂTEAU LA TOUR DE MARIGNAN, VIN DE SAVOIE AOP 27€ 36€

CHARDONNAY « SOUS LA CHAPELLE »
DOMAINE ST ROMAIN, VIN DE SAVOIE AOP 37€

ROUSSETTE DE SAVOIE « MARESTEL »
DOMAINE BARLET AOC 39€

CHIGNIN BERGERON « LES CERISIERS »
FABIEN TROSSET, VIN DE SAVOIE AOP 7.5€ 36€

CHIGNIN BERGERON « LA BERGERONNELLE »
LES FILS DE RENÉ QUENARD, AOP 28€ 39€

VALLÉE DU RHÔNE ET BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS VILLAGES AOC « LES JUMEAUX »
DOMAINE ROMANESCA 39€

SAINT JOSEPH « LYSERAS »
YVES CUILLERON, AOP 58€

HERMITAGE BLANC 2022
MAISON LES ALEXANDRINS 85€

LOIRE

SAUVIGNON PETIT LE MONT
VAL DE LOIRE IGP 6.5€ 28€

SANCERRE AOC « LES CHASSEIGNES »
CLAUDE RIFFAULT 69€

BOURGOGNE

MÂCON DAVAYÉ AOC « MANOIR DU CAPUCIN »
CHLOÉ BAYON 7.5€ 36€

CHARDONNAY « MALPERTUIS »
DOMAINE GOUFFIER, CÔTE CHALONNAISE AOP 48€

CHABLIS 1^{ER} CRU « VAILLONS » 2022
DOMAINE VOCORET AOC 68€

Vins blancs

10CL

50CL

75CL

ALSACE

GEWURZTRAMINER « LES ÉLÉMENTS »
BOTT GEYL, APPELATION ALSACE CONTRÔLÉE

9€

55€

Vins rosés

GAMAY ROSÉ « LA CAVE DU PRIEURÉ »
DOMAINE BARLET AC SAVOIE

30€

RIMAURESQ « CRU CLASSÉ »
CÔTES DE PROVENCE AOP

7€

29€

40€

QUINTESSANCE DE RIMAURESQ « CRU CLASSÉ »
CÔTES DE PROVENCE AOP

55€

Vins rouges

SAVOIE

PINOT NOIR « GRANDE RÉSERVE » CHAMPS FLEURY
MAISON PERRET, VIN DE SAVOIE AOP

6.5€

28€

RUBIS DE BOISY, CHÂTEAU LA TOUR DE MARIGNAN,
VIN DE SAVOIE AOP

29€

39€

MONDEUSE « BRUT PAR NATURE »
DOMAINE ST ROMAIN, VIN DE SAVOIE AOP

7.5€

35€

MONDEUSE NOIRE AOP, DOMAINE ST ROMAIN

49€

PERSAN AOP DOMAINE GIACHINO, SAVOIE

52€

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE « LES CHAFLANS »
MAISON LES ALEXANDRINS

50€

CORNAS AOC 2020, MAISON LES ALEXANDRINS

72€

CÔTE-RÔTIE AOC 2020, MAISON LES ALEXANDRINS

110€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC CHÂTEAU DE BEAUCASTEL 2021

185€

Vins rouges

10CL

50CL

75CL

BORDEAUX & SUD -OUEST

FRENCH MALBEC « CAHORS IS NOT DEAD »
CLOS TRIGUEDINA AOP

28€

CHÂTEAU HAUT COULOUMEY CUVÉE PRESTIGE
« CRU ARTISAN », MÉDOC AOC

7.5€

37€

MOULIN ROSE DE MALESCASSE 2020
HAUT-MÉDOC (1.5L : 97€)

45€

LA RÉSERVE DE MALARTIC AOC 2016 PESSAC-LÉOGNAN

75€

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN 2017, BORDEAUX, MOULIS EN MÉDOC
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL AOC

92€

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

PINOT ET GAMAY « LES DEUX COMPLICES »
COTEAUX BOURGUIGNONS AOP DOMAINE DUPERRAY

32€

JULIÉNAS AOP « LES FOUILLOUSES »
DOMAINE ROMANESCA

49€

MERCUREY « LA CHARMÉE » AOP
DOMAINE GOUFFIER

65€

BEAUNE 1^{ER} CRU AOC 2016/2017 LOUIS JADOT

99€

LANGUEDOC ROUSSILLON, PROVENCE

« PRINCESSES » IGP PAYS D'HÉRAULT 2021
DOMAINE PARPALHOL

7.5€

39€

CHÂTEAU BARTHÈS 2020 BANDOL AOC

29€

46€

LES BRUNES PAYS D'HÉRAULT IGP 2022
PHILIPPE CHESNELONG

80€

ESPAGNE

MARQUES DE RISCAL « RESERVA » 2019 RIOJA DOC

49€

Champagnes et crémants

BILLECART SALMON BRUT (1.5L : 160€ / 3L : 440€)

16€

90€

BILLECART SALMON ROSÉ

125€

BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS

145€

BILLECART SALMON VINTAGE 2013

155€

BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS

155€

CRÉMANT DE SAVOIE AOP MAISON PERRET

36€

Eaux de vies

BLANCHES

MIRABELLE 40° / POIRE WILLIAM'S 40° / FRAMBOISE SAUVAGE 40°	9€
GRAPPA DI MOSCATO SIBONA 40°	9€

BRUNES

VIEILLE PRUNE « ÉLEVÉE EN FUT » MASSENEZ 40°	9€
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 40°	9€
COGNAC HENNESSY VS 40°	10€
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40°	10€
ARMAGNAC DELAÎTRE 10 ANS 40°	12€
GRAPPA MILLESIMATA SIBONA 44°	18€

Liqueurs

LIMONCELLO 25°	6€	GÉNÉPI DE MONTAGNE 40°	6€
GET 27 27°	6€	AMARETTO DI SARONNO 28°	8€
BAILEY'S 17°	8€		

Chartreuses et liqueurs de plantes

LA JAUNE 43°	10€	LA VERTE 55°	10€
LA M.O.F. 45°	18€	L'ELIXIR 56°	18€
LA 9 ^{ÈME} CENTENAIRE 47°	19€	VEP JAUNE 42°	28€
LA RAPHAËLLE 45°	18€	VEP VERTE 54°	28€

Rhum

PAMPERO AÑEJO ESPECIAL 40° VENEZUELA	8€
CLÉMENT VO RHUM VIEUX 40° MARTINIQUE	9€
PYRAT XO RESERVE 40° ANGUILLA	10€
EMINENTE RESERVA 7 ANS 41.3° CUBA	10€
LONGUETEAU « CANNE ROUGE » 2021 55° GUADELOUPE	12€
LONGUETEAU « PRÉLUDE » 49.8° GUADELOUPE	14€
JM XO 45° MARTINIQUE	16€
BALLY 17 ANS 2004 BRUT DE FÛT 53.7°	35€

Whisky, Bourbon

JOHNNY WALKER RED LABEL 40° ANGLETERRE	8€
JAMESON 40° IRLANDE	9€
JACK DANIEL'S SOUR MASH 40° USA	10€
NIKKA FROM THE BARREL 51.4° JAPON	12€
WOODFORD RESERVE BOURBON 45.2° USA	12€
CAOL ILA 43° ÉCOSSE	12€
LAGAVULIN 16 ANS 43° ÉCOSSE	16€
GLENMORRANGIE « ORIGINAL » 10 ANS	12€
HIBIKI HARMONY 43° JAPON	16€
ABERLOUR 12 ANS 40° ÉCOSSE	16€
ARBEG SMOKIVERSE 48.3° ÉCOSSE	19€

Tequila

CASAMIGOS REPOSADO 40° MEXIQUE	11€
--------------------------------	-----

Vodka

MAMONT 40° RUSSIE	9€
-------------------	----