



# S O M M A I R E

**3** RHUM

**13** WHISKY – BOURBON

**23** GIN

**31** TEQUILA

**41** VODKA

**47** CACHACA

**49**

APÉRITIFS VERMOUTH – VINS DOUX  
NATURELS – ALCOOL DIVERS

**55**

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS

**58**

EAU DE VIE

**60**

CRÈMES - LIQUEURS

**67**

APÉRITIFS ANISÉS

**69**

PREMIX COCKTAILS

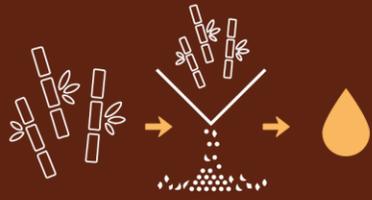
**74**

GAMME SANS ALCOOL



**RHUM**

**MATIÈRE PREMIÈRE**  
Canne à sucre.

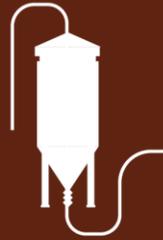


Récolte de la canne à sucre.

Broyage de la canne à sucre.

Obtention de résidu et jus de canne.

Chauffe du jus de canne, obtention du sirop de canne ou miel de canne par évaporation et concentration du vesou.

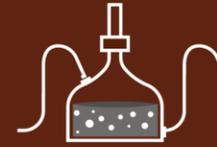


Fermentation du jus de canne qui se transforme en vesou.

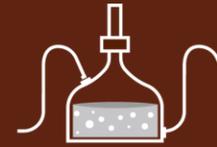


Cuisson des résidus et du jus, suivi du raffinage du sucre de canne. Obtention de la mélasse.

Fermentation de la mélasse par adjonction de levures.



Distillation du miel de canne.



Distillation du vesou.



Distillation de la mélasse.



**LE VIEILLISSEMENT**

le liquide obtenu est prêt à vieillir en fût de chênes.



Ron style espagnol (Amérique du Sud).



Rhum agricole / style français (Antilles françaises).



Rhum de sucrerie, traditionnel ou industriel style anglais (États faisant partie du Commonwealth).

**F**

Durant **LA FERMENTATION**, les levures transforment le sucre en alcool.

**D**

**LA DISTILLATION** permet de séparer les vapeurs d'alcool du moût. Par la suite les vapeurs d'alcool se liquéfient et on obtient un nouveau liquide.

**V**

**- LE VIEILLISSEMENT** peut durer entre 1 et 2 ans pour le rhum ambré.  
- Le rhum vieux doit reposer au mois 3 ans.  
- Au-delà de 5 ans, les rhums rentrent dans la catégorie hors d'âge.

# LES RHUMS

L'histoire du rhum débute à travers les conquêtes coloniales espagnoles, françaises et anglaises. Originaire d'Asie, la canne à sucre a été introduite aux Antilles par Christophe Colomb à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Les premières traces de fabrication d'alcool apparaissent en 1640.

C'est à la Barbade (région des Caraïbes) qu'une eau-de-vie à base de canne à sucre a été tirée pour la première fois.

Aujourd'hui la canne à sucre et le rhum se produisent essentiellement aux Caraïbes, en Amérique latine, en Asie et en Océanie. La multitude de lieux de production a diversifié l'offre de rhum.

**On compte trois principaux styles de rhum originaires de l'époque coloniale : hispaniques, britanniques et français.**

## LE RON (ORIGINE ESPAGNOLE)

Ce rhum est produit à Cuba, au Guatemala, au Panama, en République Dominicaine, au Nicaragua, à Puerto Rico, en Colombie et au Venezuela. Il est élaboré à partir de mélasse et distillé dans des alambics à colonne. Ces rhums sont ronds et plutôt légers en bouche.



## LE RUM (ORIGINE ANGLAISE)

Originaire de la Jamaïque, des Îles de Grenade, de la Barbade ou encore de la Guyane anglaise. Plus lourds et typés, ces rhums sont majoritairement élaborés à partir de mélasse. Ils ont un profil épicé et une texture huileuse, cela est souvent le résultat d'une double distillation.

## LE RHUM (ORIGINE FRANÇAISE)

La France est le premier pays à avoir imposé un cadre légal pour mettre en place des appellations autour de ce spiritueux. Les rhums des Antilles françaises (Martinique, Guadeloupe, etc.) sont donc souvent gages de qualité. Le rhum dit agricole est fait à partir de pur jus de canne à sucre. Ils ont pour caractéristiques d'être fruités au nez, d'avoir l'attaque franche et d'être plutôt secs en bouche.

## LES DIFFÉRENTS TYPES DE RHUM

### LES RHUMS BLANCS

Ce type de rhum rentre souvent dans l'élaboration de cocktails. Le rhum blanc peut être traditionnel ou agricole. Certains offrent une telle richesse aromatique qu'ils se prêtent aisément au jeu de la dégustation. Le rhum blanc donne un saveur fruitée en bouche due à un séjour de plusieurs semaines dans des cuves en inox ou des foudres de bois.

### LES RHUMS AMBRÉS

La jolie teinte ambrée est dû au vieillissement (au moins 12 mois en fût de chêne). En fonction du produit, ce type de rhum convient tout aussi bien aux cocktails qu'à la dégustation seule.

### LES RHUMS VIEUX

Pour bénéficier de l'appellation « rhum vieux », le rhum produit dans les Antilles françaises doit reposer au minimum trois années dans des fûts de chêne. Cette durée permet au rhum de développer une extrême rondeur et une complexité des arômes, exceptionnels et variés.

## ANECDOTE



La production du rhum est comparable avec celle du vin. Il existe différentes espèces de canne à sucre comme les cépages pour les vignes. Le terroir joue également un rôle important dans l'apport aromatique de la canne à sucre.

Le vieillissement du rhum est accéléré sous les climats tropicaux. Il vieillit jusqu'à quatre fois plus vite.



## RHUM CAPTAIN MORGAN WHITE

CARAÏBES / BARBADE



70cl

Captain Morgan White est un rhum blanc élaboré exclusivement à partir de rhums des Caraïbes. Le breuvage idéal pour donner des notes sucrées, épicées et fruitées à vos cocktails.



## RHUM CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD

CARAÏBES / BARBADE



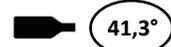
70cl

Rhum distillé 3 fois puis macéré dans des épices et arômes naturels apportant des notes vanillées et épicées.



## EMINENTE RESERVA 7 ANS

CUBA



70cl

Vieilli 7 ans dans des fûts de chêne blanc, Eminente reserva est élaboré à 70% d'aguardientes vieilles et à 30% de rhum léger.



## EMINENTE AMBAR CLARO

CUBA



70cl

Vieilli 3 ans dans des fûts de chêne blanc précédemment utilisés pour le vieillissement de whisky, Eminente Ambar Claro est composé à 30% d'aguardientes vieilles, ce qui en fait un rhum idéal pour la mixologie.



## EMINENTE GRANDE RESERVE

CUBA



70cl

Elaboré avec 80% d'aguardiente (eaux-de-vie de mélasse) et de rhum léger vieillis pendant 10 ans minimum, Eminente Gran Reserva Edition N°1 présente un profil fruité et une finale épicée grâce à la finition en fût de chêne français.

R H U M



## RHUM ZACAPA 23

GUATEMALA



40°

Ce rhum issu de miel vierge de canne à sucre est vieilli à 2 300 mètres d'altitudes créant des saveurs de fruits secs, caramel et chêne.



## RHUM ZACAPA XO

GUATEMALA



40°

Le Zacapa XO a la particularité de terminer son vieillissement dans d'anciens fûts de cognac pendant 2 ans.



## HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL

CUBA 41,3°

70cl

Association de caractère, Havana Club Especial réunit plusieurs cuvées vieilles jusqu'à 5 ans en fûts, alliant la légèreté des jeunes crus à l'intensité des « rons » plus âgés.



## HAVANA CLUB 3 ANS

CUBA 37,5°

70cl

Rhum fruité aux saveurs subtile, il s'apprécie aussi bien brut, avec ou sans glace, qu'en cocktail.



## HAVANA CLUB 7 ANS

CUBA 40°

70cl

Havana Club 7 ans présente des arômes à la fois puissants et complexes obtenu par des rhums vieillis dans des fûts de chênes.



## LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR

COLOMBIE 40°

70cl

Doux et amer, dominé par le chocolat, avec des épices chaudes de cannelle, de café et de poivre noir concassé.



## BUMBU ORIGINAL

BARBADES 35°

70cl

Des arômes de vanille de Madagascar avec une légère touche de caramel et de chêne brûlé qui cèdent la place à des notes de cannelle, noix grillée et piments en bouche.



## BUMBU XO

PANAMA 40°

70cl

Après 18 ans en fûts de Bourbon américain, cette cuvée a bénéficié d'une finition en fûts de chêne blanc ex-Xérès, originaires d'Andalousie.



## RHUM BACARDI SPICED

CUBA

35°



70cl

Un rhum sans gluten, légèrement fumé grâce aux fûts de chêne. un goût audacieux mais doux.



## RHUM BACARDI CARTA BLANCA

CUBA

37,5°



70cl

Un rhum dont le parfum unique et équilibré donne du corps à vos cocktails sans que ses arômes ne dominent ni ne disparaissent.



## RHUM BACARDI ANEJO CUATRO

CUBA

40°



70cl

Vieilli au moins de 4 ans en fût de chêne aux Caraïbes qui lui confère des notes vanillées et miellées.



## RHUM BACARDI CARTA ORO

CUBA

37,5°



70cl

Le rhum idéal pour des cocktails légendaires comme le Cuba Libre et la Piña Colada.



## RHUM BACARDI OCHO

CUBA

40°



70cl

La robe est d'un beau doré profond. Son nez dévoile de arômes complexes légèrement épicés. Un goût particulièrement moelleux marqué par les notes de vanille et un parfait équilibre de noix, d'épices et de fruits tropicaux.



## RHUM PYRAT XO RÉSERVE

GUYANE

40°



70cl

Rhum vieux élégant aux parfums d'orange amère pour une dégustation pure, en cocktails et en accompagnement de dessert.



## RHUM BACARDI GRAN RESERVA DIEZ

CUBA

40°



70cl

Ce rhum luxueux, vieilli au minimum dix ans sous le soleil des Caraïbes, se caractérise par ses arômes riches et équilibrés de chêne fumé, fruits à noyaux, banane et poire avec des notes de vanille caramélisée.



## RHUM SANTA TERESA 1796

VENEZUELA

40°



70cl

Plus de 200 ans d'expertise. Le seul Rhum à être totalement vieilli avec la méthode Solera, le secret du Sherry Espagnol et des producteurs de Brandy. Des notes de miel, de tabac et de cuir fumé en bouche.



## GOUVERNEUR 1648 XO

SAINT-MARTIN 42°



Élaboré avec passion par Olivier Kleinhans à Saint Martin, le fruit d'un assemblage original de plusieurs rhums hors d'âge. Un rhum XO de 10 ans d'âge, élaboré à base de rhums agricole et de mélasse le tout sur un vieillissement statique aéré.



## RHUM TROIS RIVIÈRES

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE 40°



Le rhum blanc agricole standard de la Martinique corsé et superbement structuré. Aux parfums de banane et lait de coco avec des notes de poivre gris.



## RHUM TROIS RIVIÈRES AMBRE

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE 40°



Maturé de 12 à 18 mois dans le respect des règles de l'AOC Martinique, ce rhum a bénéficié par la suite d'un finish de 6 mois en fûts de Whisky Single Malt originaires, avant d'être mis en bouteille. Notes chaudes de miel, de pain grillé et de caramel.



## RHUM ST JAMES BLANC

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE 40°



Sous son aspect pur et cristallin, on découvre une grande fraîcheur et un fruité remarquable que les amateurs apprécient. Un rhum parfaitement équilibré.



## RHUM ST JAMES AMBRE

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE 45°



Surnommé « le rhum des dames » en Martinique, il est idéal pour les cocktails aux saveurs douces et sucrées comme la Piña Colada ou le Daiquiri.



## RHUM ST JAMES AMBRE

MARTINIQUE RHUM AGRICOLE 40°



## RHUM KRAKEN BLACK SPICED

TRINIDAD & TOBAGO 40°



Un mélange de 11 épices, un assemblage de rhums vieillis 12 à 24 mois, en font un rhum puissant et gourmands de caramel et pains d'épices.



## SAILOR JERRY

ÎLES VIERGES – USA 40°



70cl

Rhum aromatisé aux épices tel que la vanille et la cannelle qui en font un rhum subtil et doux.



## RHUM SECHA DE LA SILVA

GUATEMALA 40°



70cl

Ce Rhum signifie « la récolte de la jungle » issu à partir cannes à sucre les plus fines, il suit un vieillissement lent et est ensuite infusé avec des fèves de cacao et de cafés.



## RHUM DIPLOMATICO

VENEZUELA 40°



70cl

Diplomatico Reserva Exclusiva est un assemblage d'arômes de bois, de fruits secs et de miel. Il est vieilli artisanalement en fûts de chêne.



## RHUM MOUNT GAY BLACK BARREL

BARBADE 43°



70cl

Ses notes boisées et beurrées, on retrouve un équilibre entre les arômes de pain d'épice, litchis et caramel. Pour une finale longue sur des notes toastées.



## PLANTERAY ORIGINAL DARK

CARAÏBES 40°



70cl

Assemblage de rhums de la Barbade et de la Jamaïque, ce rhum est riche et intense avec ses notes de prune, banane et de vanille. Parfait pour les cocktails classiques ou bien accompagné de ginger beer.



## DON PAPA 7 ANS

PHILIPPINES 40°



70cl

Premier rhum vieillit dans des fûts de chêne au pied du Mont Kanlaon. Léger et fuité au nez en étant doux et délicat sur le palais, riche avec des arômes de vanille, miel et de fruits confits.



## DON PAPA BAROKO

PHILIPPINES 40°



70cl

Rhum de tradition espagnol élaboré à partir de la mélasse locale appelée « L'or Noir ». Il est vieilli en fut de chêne américain ayant contenu du Bourbon.



## PUNCH

45 ML RHUM CHAUVET AMBRE

15 ML PASSOA

45 ML JUS D'ANANAS

15 ML JUS DE CITRON VERT

15 ML SIROP DE SUCRE DE CANNE

2 GOUTTES ANGOSTURA



## RHUM CHAUVET BLANC

ANTILLES 40°



1L



Rhum traditionnel consommé en punch mais qui se prête également à la confection de rhum arrangé.



## RHUM CHAUVET AMBRÉ

ANTILLES 40°



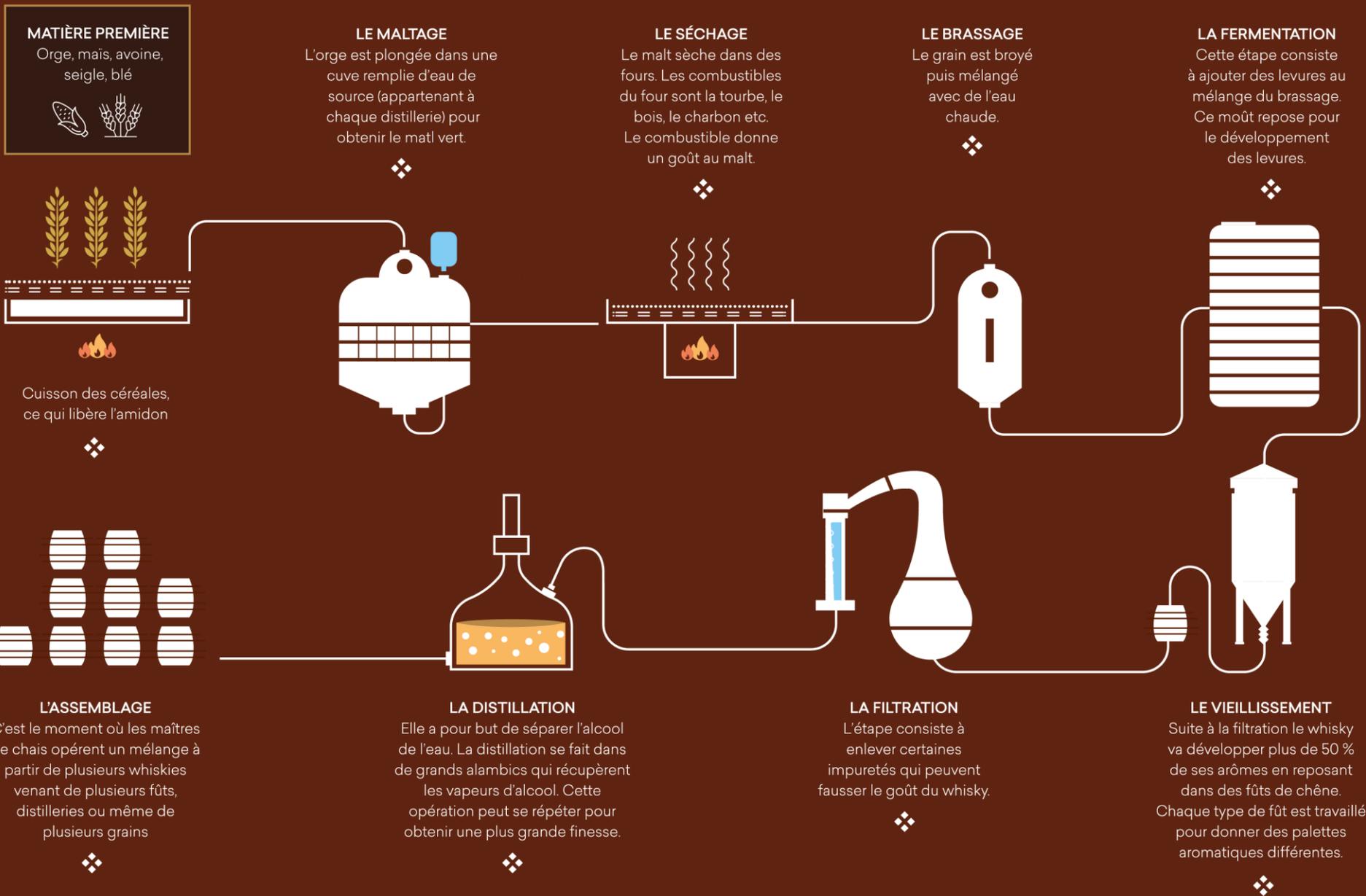
1L



Un rhum d'assemblage de différentes sucreries des Antilles, aux senteurs de bananes séchées.



# **WHISKY BOURBON**





# WHISKY ECOSSAIS

# WHISKY IRLANDAIS (Irish Whiskey)

# WHISKY AMERICAIN OU BOURBON OU RYE

# WHISKY JAPONAIS

**Origine :** Écosse

**Origine :** Irlande

**Origine :** États-Unis

**Origine :** Japon

**Spécificités :** Le whisky écossais doit être fabriqué en Écosse, vieilli en fûts en bois (généralement en chêne) pendant au moins trois ans.

**Spécificités :** Le whisky irlandais se distingue par son procédé de triple distillation, ce qui lui confère une douceur particulière. Il doit être vieilli en fût pendant au moins trois ans.

**Spécificités :** Le whisky américain est soumis à des réglementations strictes. Il doit être fabriqué à partir d'au moins 51 % de maïs (pour le Bourbon), de seigle (pour le Rye), ou de blé (pour le Wheat). Il doit aussi être vieilli en fûts neufs en chêne américain.

**Spécificités :** Le whisky japonais est souvent inspiré des techniques écossaises, mais il utilise des ingrédients locaux. Les distilleries japonaises sont réputées pour leur attention au détail et leur finesse.

**Catégories :**

**Catégories :**

**Catégories :**

**Catégories :**

- **Blended Scotch Whisky :** Un mélange de plusieurs whiskies provenant de différentes distilleries, généralement un mélange de whiskies de grain et de malt.
- **Single Malt Scotch Whisky :** Fabriqué à partir d'eau, de malt d'orge et de levure dans une seule distillerie. Il doit être vieilli en fût pendant au moins trois ans.
- **Pure Malt Scotch Whisky :** composé à 100% de malt d'orge mais à la différence du Single Malt, le Pure Malt pourra provenir d'un assemblage de plusieurs distilleries.
- **Blended Malt Scotch Whisky :** Mélange de plusieurs whiskies de malt provenant de différentes distilleries, sans whisky de grain.
- **Single Grain Scotch Whisky :** Issu d'une seule distillerie, il peut être fabriqué à partir de céréales autres que l'orge maltée (blé, maïs, etc.).

- **Blended Irish Whiskey :** Un mélange de whiskies de malt et de grain provenant de différentes distilleries.
- **Single Malt Irish Whiskey :** Comme le Single Malt Scotch, mais fabriqué en Irlande. Il est distillé à partir d'orge maltée dans une seule distillerie.
- **Single Pot Still Whiskey :** Ce whisky utilise un mélange d'orge maltée et non maltée, distillé dans des alambics à pot still traditionnels, et est caractéristique de l'Irlande.

- **Bourbon :** Fabriqué à partir de 51 % de maïs, il est connu pour sa douceur et ses notes de vanille et de caramel. Il doit être vieilli dans des fûts de chêne neufs carbonisés.
- **Rye Whiskey :** Fabriqué à partir de 51 % de seigle, il a une saveur plus épicée et robuste que le bourbon. Il peut être produit dans n'importe quel état américain, mais les versions les plus connues proviennent de la région du Kentucky et de la Pennsylvanie.
- **Tennessee Whiskey :** Une variante du Bourbon, mais qui subit une étape de filtration supplémentaire (processus de "charcoal mellowing") avant d'être mis en fût. Le plus célèbre est le Jack Daniel's.

- **Single Malt Japanese Whisky :** Comme le Scotch, fabriqué à partir de malt d'orge et distillé dans une seule distillerie.
- **Blended Japanese Whisky :** Mélange de whiskies de malt et de grain de différentes distilleries, dans le style des blended Scotch.

**Caractéristiques de fabrication :** Le processus de fabrication inclut la fermentation de l'orge maltée, la distillation en alambics traditionnels, et un vieillissement en fûts de chêne ayant précédemment contenu du bourbon, du sherry ou du vin.

**Caractéristiques de fabrication :** La triple distillation, qui est unique à l'Irlande, permet d'obtenir un whisky plus léger et plus rond. Il est souvent vieilli dans des fûts ayant contenu du bourbon ou du sherry.

**Caractéristiques de fabrication :** Le vieillissement en fûts neufs en chêne américain donne au whisky américain des arômes prononcés de bois, de vanille et de caramel.

**Caractéristiques de fabrication :** Le whisky japonais est souvent caractérisé par sa pureté et sa douceur. Les distilleries japonaises peuvent expérimenter avec des fûts de chêne ayant contenu d'autres liquides, comme du sherry ou du vin.

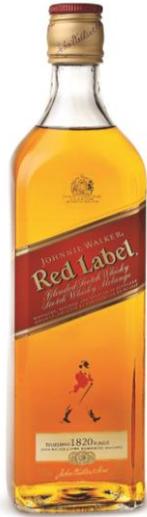


## J&B

**BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl 40°

Distillé en Ecosse et né à Londres de l'association de 42 singles malts différents, J&B est aujourd'hui le whisky le plus connu des Français.



## JOHNNIE WALKER RED

**BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl 40°

Whisky bien équilibré, avec un palais doux et mielleux qui gagne en caractère grâce à des notes épicées (cannelle, gingembre) et corsées.



## JOHNNIE WALKER BLACK

**BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE +12 ANS**

70cl 40°

Palais souple, des arômes de pomme, de fruits secs et de vanille, une finale marquée par la tourbe fumée.



## JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

**BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl 40°

Fruit de l'assemblage de whiskies aux arômes fumés et vieillis dans des fûts de chêne profondément grillés, Johnnie Walker Double Black révèle un caractère intense et unique.



## BALLANTINES FINEST

**BLEND SCOTCH WHISKY ECOSSE**

70cl 40°

Une robe couleur or. Au nez, il dégage des notes de bruyère et de miel. En bouche élégant et équilibré avec une pointe épicée, et des tons de chocolat au lait, pommes et de vanille.



## BALLANTINES SWEET BLEND

**BOISSON SPIRITUEUSE**

70cl 30°

Composé de Scotch whisky et d'arôme naturel de caramel-vanille, le Sweet Blend est une boisson spiritueuse offrant un mode de dégustation simple.



## CHIVAS 18 ANS

**BLEND SCOTCH WHISKY - ECOSSE + 18 ANS**

70cl 40°

Plus de 20 whiskies de malt, parmi les plus rares d'Ecosse, composent cet assemblage.



## W. LAWSON'S

**BLEND SCOTCH WHISKY ECOSSE**

70cl 40°

D'une couleur or soutenu, avec un nez fin, subtilement boisé, ce whisky est vif et possède des arômes de vanille et de praliné.



## CHIVAS 12 ANS

**PUR MALT + 12ANS  
SCOTCH WHISKY - ECOSSE**



70cl

Sa robe dorée aux reflets ambrés.  
Ses arômes de fruits du verger offrent  
une douceur fruitée et une touche de  
fumé.



## MONKEY SHOULDER

**BLEND MALT WHISKY -  
ECOSSE**



70cl

Avec un nez onctueux et équilibré,  
miellé, herbacé et délicatement  
parfumé (eau de rose), il évolue sur des  
notes épicées.  
Sa bouche est marquée par la noix  
sèche et les épices douces (cannelle).

## TALISKER



**SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **45.8°**

Un whisky à la robe or brillante. Un nez marqué par une forte bouffée de fumée de tourbe, et un doux parfum d'agrumes légèrement salé. En bouche des notes de fruits secs et de saveurs d'orge maltée, avec en arrière-bouche, une explosion de poivre.

## CARDHU AMBER ROCK



**SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **40°**

Single malt dont le processus de vieillissement est particulièrement travaillé par le maître de chais. Fruit d'une double maturation, en fûts de bourbon et de sherry puis en fûts de chêne toasté, ce whisky exhale des arômes fruités, légèrement épicés et de riches notes de vanille et d'épices.

## ABERLOUR 10 ANS



**SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **40°**

Robe couleur ambrée avec de légers reflets or-rubis. Aberlour offre des notes maltées et fumées, typiques des malts d'Écosse. Les arômes sont dominés par des notes fruitées : prune, pomme.

## GLENFIDDICH 12 ANS TRIPLE OAK



**SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **40°**

Ce whisky 12 ans d'âge est un grand classique. Sa longue maturation en fûts de chêne lui confère des saveurs complexes et équilibrées avec des notes de poire et une pointe de chêne.

## OBAN 14



**SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **43°**

Avec 115 heures de fermentations, ce qui confère à ce whisky sa structure si particulière.

## LAGAVULIN 16 ANS



**SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **43°**

Un single malt intense, à la fois suave et fumé, dans lequel s'expriment des notes marines et fruits secs.

## JOHNNIE WALKER BLUE



**SINGLE MALT +12 ANS SCOTCH WHISKY - ECOSSE**

70cl **40°**

Chef d'œuvre d'équilibre et de douceur, Johnnie Walker Blue Label a été spécialement assemblé pour retrouver le goût et le caractère authentique des premiers assemblages créés au XIXème siècle. Complexe, intense et fruité avec une finale longue marquée par des traces de tourbes et d'épices.

## BULLEIT BOURBON

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



70cl 45°

Les arômes de chêne épicé doux, orange épicée et de vanille douce. La boisson est également tout à fait douce et affiche les notes de l'érable, des nuances d'orange, noix de muscade et quelques chêne carbonisé.

## BULLEIT RYE

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



70cl 45°

Composé avec 95% de seigle, Bulleit Rye affiche un caractère incomparablement épicé et complexe. Il est vieilli plus de 6 ans dans des fûts de chêne américain brûlés.

## JIM BEAM WHITE

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



1L 40°

Ce qui commence par des notes épicées de chêne et de vanille se transforme en saveurs de caramel et de chêne grillé, arrondies par une finale légèrement sucrée."

## JIM BEAM

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



70cl 40°

Un bourbon à la robe orangée, au nez caramélisé et un palais doux laissant s'exprimer des notes de coco sur un fond fumé.

## ANGELS ENVY

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



70cl 43,3°

Fabriqué à partir de certains des fûts les plus distinctifs et vieillis jusqu'à 14 mois supplémentaires dans des fûts de porto, ce qui en fait un produit riche de saveur.

## DUKE

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



70cl 44°

Fabriqué à la main en petits lots et vieilli 5 ans dans de nouveaux fûts de chêne américain fortement toastés dans la distillerie O.Z Tyler, il a été élaboré à partir d'une purée de 75% de maïs courbé américain, de 13% de seigle et de 12% d'orge maltée à 6 rangs.

## WOODFORD RESERVE

**WHISKEY AMERICAIN BOURBON**



1L 45°

Jamais amer ni piquant, Maker's Mark a été créée à partir de blé rouge d'hiver, ce qui donne un bourbon unique, plein de saveur, doux et équilibré



## JACK DANIEL'S

**WHISKEY TENNESSEE**



40°

De couleur ambrée aux reflets orangés, ce whisky dévoile des arômes de vanille et de caramel.



## JACK DANIEL'S RYE

**WHISKEY TENNESSEE**



45°

Un produit de caractère à base de seigle qui apporte des notes de caramel épicés.



## JACK DANIEL'S FIRE

**LIQUEUR WHISKEY TENNESSEE**



35°

L'alliance surprenante d'une liqueur de cannelle épicée avec la saveur douce de Jack Daniel's Tennessee Whiskey.



## JACK DANIEL'S & HONEY

**LIQUEUR WHISKEY TENNESSEE**



35°

Jack Daniel's Tennessee Honey est fabriqué à base de l'authentique Jack Daniel's Old N°7 auquel est ajouté une liqueur de miel.



## JACK DANIEL'S APPLE

**LIQUEUR WHISKEY TENNESSEE**



35°

Jack Daniel's Apple est le dernier-né de la gamme. On retrouve les arômes doux de caramel et de vanille de Jack Daniel's N°7 associés aux notes sucrées et acidulées de la liqueur de pommes.

# WHISKEY IRLANDAIS BLEND



## JAMESON

**BLEND IRISH WHISKEY  
IRLANDE**

 70cl

40°

Dans les règles de l'art, le whiskey irlandais se déguste avec un filet d'eau plate qui libèrera les arômes d'orge, malt et le moelleux de ce whisky.



## TULLAMORE DEW

**BLEND IRISH WHISKEY  
IRLANDE**

 70cl

40°

Un whiskey gourmand, doux et fruité de création typiquement irlandaise, à base d'orge maltée et non maltée.



## BUSHMILLS

**BLEND IRISH WHISKEY  
IRLANDE**

 70cl

40°

Un nez frais, presque acidulé et au palais sucré avec des parfums de rose, pâtes d'amande et fruits rouges.



## PADDY IRISH WHISKEY

**BLEND IRISH WHISKEY  
IRLANDE**

 70cl

40°

Une composition unique, rond en bouche, à la fois moelleux et puissant, aux parfums complexes de bois épicé, fruité et grillé. En finale : une rondeur maltée et de légères notes boisées.



## HIBIKI JAPANESE HARMONY

**BLENDED WHISKEY  
JAPON**



70cl

43°

Assemblage méticuleux de whiskies japonais de malt et de grain soigneusement sélectionnés qui s'assemblent en harmonie. Il rend hommage à l'artisanat et à la nature, en particulier aux 24 expressions de la nature que l'on retrouve traditionnellement dans le calendrier japonais



## TOKI BLENDED

**BLENDED WHISKEY  
JAPON**



70cl

43°

TOKI est un blended whisky issu d'un assemblage unique et parfaitement équilibré des trois distilleries Suntory : Chita, Hakushu et Yamazaki.

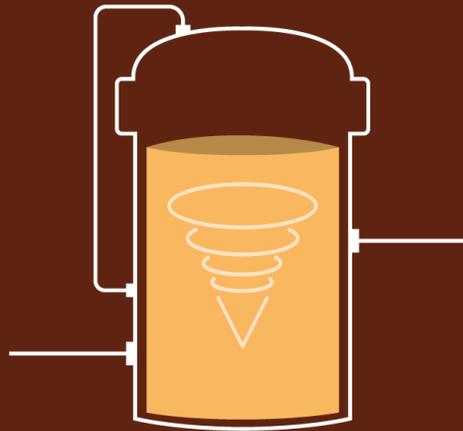


**GIN**



**MATIÈRES PREMIÈRES**

Baies de genévrier  
 Autres ingrédients botaniques (coriandre, réglisse, citron, cardamone etc)  
 Alcool neutre  
 (de betterave ou de grains).



**PREMIÈRE DISTILLATION**

Production d'alcool neutre à partir de betteraves, seigle, orges.



**MACÉRATION À FROID**

Les aromates macèrent dans l'alcool neutre durant 24h à 48h.

**MACÉRATION À CHAUD**

Ajout des ingrédients botaniques dans l'alcool neutre au sein de l'alambic.

**AROMATISATION PAR INFUSION**

Pour un gin plus raffiné, les aromates sont placés en suspend dans l'alambic. Les vapeurs d'alcool s'enrichissent des essences libérées par les aromates.



**ASSEMBLAGE**

Cette phase consiste à ajouter de l'eau pour obtenir un gin avoisinant souvent les 40 degrés d'alcool.

# LES GINS

Le gin est l'alcool le plus en vogue du moment. Il est donc important d'avoir une gamme optimale pour répondre à la demande du marché.

La production du gin a commencé dans le sud des Pays-Bas au XVII<sup>e</sup> siècle. Ce spiritueux à base d'alcool neutre et d'épices, d'herbes ou d'aromates a connu un succès très fort dans les années 1960. À l'époque il était entièrement dédié à la mixologie et retraits dans la recette de cocktails très connus.

Par la suite le gin a enduré une période difficile avec l'arrivée de la vodka sur le marché. C'est grâce à l'innovation des fabricants qui ont approfondi leurs méthodes d'élaboration, que cet alcool est aujourd'hui un incontournable.

Les deux principaux lieux de fabrication du gin sont l'Angleterre et les Pays Bas, bien qu'aujourd'hui d'autres pays se lancent comme la Belgique ou encore la France.

Le gin peut être composé d'un grand nombre d'épices et d'aromates exceptionnels. Les techniques d'extractions sont également variées : l'infusion, la macération et la distillation.

## LES PRINCIPAUX TYPES DE GIN

### GIN

Boisson obtenue à partir d'alcool neutre et d'arômes de baie de genévrier et d'autres épices.

### LONDON DRY GIN

Selon la loi, ce gin doit être produit en redistillant le spiritueux neutre dans un alambic à repasse, avec du genièvre et d'autres ingrédients aromatiques. Une fois la redistillation terminée, aucun autre arôme ne peut être ajouté. Cela donne un produit de qualité aux arômes intenses et persistants.

### DISTILLED GIN

Ce gin est élaboré de la même façon que le London Dry Gin, mais il est possible d'y ajouter d'autres arômes après la distillation.

### PLYMOUTH GIN

Ce gin détient une appellation d'origine géographique contrôlée. Il doit entièrement être fabriqué dans la ville de Plymouth. Aujourd'hui seule la distillerie Blackfriars propose des Plymouth Gin

### OLD TOM GIN

Prédécesseur du London Gin, il a pour caractéristique d'être plus doux et sucré. On y ajoute plus d'arômes pour couvrir le goût de l'alcool. Ce style de gin est moins utilisé, la tendance étant sur des produits plus naturels comme le London Dry Gin.

### YELLOW GIN

Sa couleur aux reflets dorés vient d'un vieillissement en fût de chêne et lui a donné son nom.

### COMPOUND GIN

Obtenu par l'ajout d'un concentré d'arôme de gin dans l'alcool neutre. Ce gin est souvent sucré.



Le gin est un alcool très facile à mixer dans des cocktails : sa variété aromatique lui permet de réaliser des cocktails très simples à base de peu d'ingrédients car c'est avant tout le goût du gin que l'on met en valeur.

De nos jours le gin se déguste aussi seul. Les « Yellow Gin » font notamment parti de ce type de consommation.



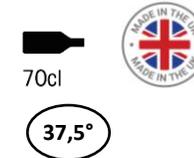
## GIN GORDON'S



Marque n°1 en France, le Gordon's est un gin triple distillé qui révèle des délicates saveurs d'aromates.



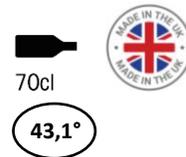
## GIN GORDON'S PINK



Un gin accessible et fruité, facile à déguster en apéritif. Il est aromatisé à la framboise et à la groseille.



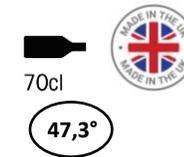
## GIN TANQUERAY



C'est le London Dry Gin par excellence, sec et frais, il offre un goût unique, qui s'épanouit pleinement en cocktail.



## GIN TANQUERAY TEN



Le Tanqueray n°Ten est la version agrumes du Tanqueray original.



## GIN BEEFEATER

70cl



40°

Un gin moderne, énergique et urbain. On y retrouve 9 ingrédients macérer pendant 24 heures aux arômes naturels.



## GIN SEAGRAM

70cl



40°

Gin Seagram est fabriqué à partir de grains cultivés dans les terres de l'Indiana. Le zeste d'orange, la coriandre, la racine d'angélique, de la cardamome, l'écorce de cassia. Seagrams de recette passe une période de temps en fûts de chêne blanc américain



## GIN PLYMOUTH ORIGINAL

70cl



41,2°

Depuis 1793, ce gin est le produit de la distillation de 7 plantes aromatiques mêlées à l'eau douce de Dartmoor et à de l'alcool "pure grain". L'appellation Plymouth, ville du sud-ouest de l'Angleterre, pour le gin est unique et protégée.



## GIN MALFY LIMONE

70cl



41°

Les gins MALFY sont le fruit d'un savoir-faire traditionnel : les ingrédients soigneusement sélectionnés sont distillés séparément, pour amplifier leurs saveurs. Citronné pour une finale longue et complexe, rafraîchissant.



## GIN MALFY ROSA

70cl



41°

Une robe rose pâle, au nez on retrouve du zeste de pamplemousse, pour un goût riche en agrumes frais et une finale de genièvre.



## GIN MONKEY 47

50cl



47°

Gin composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa... Gin ample et précis.



## GIN BOMBAY ORIGINAL

70cl



40°

Un gin rafraichissant, aux notes aromatiques équilibrées et absent de sensation d'alcool âpre. C'est agréable, différent, doux et délicat.



## GIN BOMBAY SAPPHIRE

70cl



40°

Un London dry gin élégant et parfaitement équilibré à la robe lumineuse, aux effluves de genièvre, coriandre et réglisse.



## GIN BOMBAY BRAMBLE

70cl



37,5°

BOMBAY Bramble est une nouvelle expression créative aux notes 100% naturelles de mûres et framboises: une infusion de fruits rouges; un équilibre parfait entre les notes de baies de genièvre et l'arôme des mûres et framboises cueillies.



## GIN BOMBAY 1<sup>ER</sup> CRU

70cl



47°

Découvrez un gin au profil aromatique vif et intense avec les agrumes les plus aromatiques du monde : des citrons fino de murcia et des oranges et mandarines de navel comme un hommage à la région de murcia.



## GIN FORD'S



70cl

45°

Fabriqué à partir d'un mélange de 9 plantes soigneusement sélectionnées, dont le jasmin, l'écorce de pamplemousse et de baies de genièvres. Il s'adapte parfaitement à tous les cocktails à base de gin



## GIN MARE MEDITERRANEEN



70cl

42.7°

Des ingrédients : baies de genévrier, la coriandre, la cardamome et divers agrumes, auxquels viennent s'ajouter des arômes régionaux de très grande qualité comme l'olive Arbequina, l'orange douce de Séville, le romarin, le thym ou le basilic.



## TRIPLE CITRUS GIN TONIC

- 40 ML GIN FORDS
- 80 ML FEVER TREE TONIC
- ZESTE ORANGE, CITRON ET PAMPLEMOUSSE



## GIN DOBSON



70cl

37.5°

Eau-de-vie à base de grains et de baies de genévrier, le Dobson est la base principale du Gin Tonic, mais il entre également dans la confection de nombreux autres cocktails.



## GIN MISTRAL ROSE



70cl

40°

La vie en Rose. Un Gin Lifestyle. 6 plantes typique du gin distillées et 6 plantes de Provence macérées et distillées chacune séparément.



## VOTANIKON GIN



70cl

40°

Gin grec artisanal de style London Dry dans lequel on y trouve 20 botaniques parmi les plus emblématiques de la Grèce ; Thé des Montagnes, basilic, sauge, camomille, safran ou encore Mastiha de Chios. Doté d'un caractère original, élégant et typiquement méditerranéen.

### GIN HENDRICKS



70cl

41°

Une subtile infusion de pétales de roses et de concombre offre des saveurs équilibrées et rafraichissantes.

### GIN AKORI



70cl

42°

Gin d'inspiration japonaise, à la formule exotique dont ressort en bouche des notes de fruits et d'agrumes.

### GIN ROKU



70cl

43°

Assemblage de 8 botaniques traditionnelles et 6 botaniques japonaises. Des senteurs de Sakura et Sensha (thé vert), une finale en bouche épicée et poivrée.

### GIN CITADELLE



70cl

44°

Présenté dans une bouteille au design faisant honneur au traditions Françaises. Un mélange de senteurs : genièvre, jasmin, agrumes, anis et cannelle. Une bouche épicée (muscade, cumin) et florale.

### GIN CITADELLE



70cl

42°

Distillé méticuleusement à la main et provenant de la région italienne de l'Alta Langa, ce gin rend hommage aux anciens remèdes digestifs comme les rosolios et les cordials, en combinant habilement la sauge d'Alta Langa et la racine de réglisse de Calabre. Infusé avec l'agrumes vibrant du citron de Sicile, les fleurs délicates de la rose de Damas et l'essence intemporelle des baies de genévrier.

### GIN NORMINDIA



70cl

41.4°

Beaucoup de passion, d'amour et une macération inédite: de la pomme, des oranges, quelques bâtons de cannelle, une poignée de coriandre, une bonne dose de genièvre, une pincée de clou de girofle, un soupçon de gingembre, une note de lys. Le tout distillé dans une colonne traditionnelle de Calvados.



**TEQUILA**



**MATIÈRES PREMIÈRES**  
Agaves et alcool neutre.




**RÉCOLTE DE L'AGAVE**

L'agave est récolté au bout de 7 à 12 ans. Une fois récolté, les feuilles sont enlevées pour ne garder que le cœur appelé "la piña". Ce dernier peut peser de 10 à 150kgs.



**LA CUISSON DE LA TÉQUILA**

Le cœur de l'agave est cuit à la vapeur durant 1 à 2 jours.



**LA CUISSON DU MEZCAL**

Le cœur de l'agave est cuit dans un four.



**LA FERMENTATION**

Suite à sa cuisson, le cœur de l'agave est pressé puis le jus et la pulpe obtenus sont mis à fermenter avec des levures. Le sucre se transforme en alcool. Le liquide obtenu titre à 7 degrés d'alcool.

**LA DISTILLATION**

Pour chacun des produits une double distillation est nécessaire.



**VIEILLISSEMENT ET ASSEMBLAGE**

Une téquila doit comporter au moins 51% d'agave, le reste peut être de l'alcool neutre. L'annotation "Blanche" ou "Silver" signifie que le produit n'a pas vieilli en fût.

«"Or" ou "Especial" signifie que le produit a passé peu de temps en fût de chêne.

"Reposado" signifie que le passage en fût a duré entre 1 mois et 1 an.

"Anejo" ou "Extra Aged" signifie que le repos en fût de la téquila ou du mezcal a duré entre 1 et 4 ans.

# LES TEQUILAS



Le mezcal et la téquila sont deux spiritueux produits à partir d'eaux-de-vie d'agave. Ces deux alcools doivent obligatoirement être produits au Mexique et plus spécifiquement dans certaines régions.

À l'époque il n'y avait pas de distinction entre le mezcal et la téquila. Tous les alcools à base d'agave produits au Mexique étaient du mezcal. C'est en 1974 que le Mexique déclara une appellation d'origine pour la Téquila.



**La différence entre ces deux produits dépend de quatre principaux facteurs :**

## **LA VARIÉTÉ DE L'AGAVE**

Pour le mezcal plusieurs variétés sont possible cependant l'agave Espadin rentre dans la composition de 85 % des mezcals. La téquila est obligatoirement produite à partir d'agave de type « Tequilana Weber Azul ».

## **LA RÉGION DE PRODUCTION**

La téquila est principalement produite dans l'État de Jalisco où se trouve la ville de Téquila. Le mezcal provient majoritairement de l'État d'Oaxaca.

## **MÉTHODE DE CUISSON**

L'agave est cuite dans des fours en pierre à même le sol pour le mezcal, tandis que pour la téquila l'agave est cuite à la vapeur.

## **LE TEMPS DE FERMENTATION OU DISTILLATION**

La fermentation peut prendre jusqu'à quatre semaines pour le mezcal, contre 12 jours maximum pour la téquila. Ces alcools nécessitent au moins deux distillations. Les alambics à repasse sont majoritairement utilisés par rapport aux alambics à colonnes.



Aujourd'hui le mezcal est consommé majoritairement au Mexique mais il connaît également un succès à l'exportation ces dernières années. En revanche la téquila se consomme dans le monde entier.

La réglementation dans la production de la téquila est plus poussée, en effet l'État mexicain a mis en place des lois pour assurer une qualité stable de ce produit.

## VOLCAN CRISTALINO



70cl 40°

Puissante et robuste caractérisée par des notes de caramel, tabac et chocolat noir, la finale est longue et soyeuse. Un mélange d'arômes : tabac, fruits secs, chocolat, vanille et agave cuit.

## VOLCAN REPOSADO



70cl 40°

Résultat de la précision et l'harmonie entre terroir et bois. Mélange de chênes américains et européens pour illustre la complexité mais la finesse de l'agave minutieusement choisie.

## VOLCAN X.A



70cl 40°

Balance parfaite d'agave cuite, une pointe d'épices et des arômes sucrés tels des notes de vanille, de caramel et de fruits secs. Expression ultime de Volcan mi Terra.

## DON JULIO 1942



175cl 38°

Téquila vieillie pour une période minimale de deux ans et demi en fûts de chêne américain. Notes fines de menthe poivrée. Fruits à foison (citrons, pommes et poires) et épices douces (cannelle, vanille Bourbon et cardamome). Soupçon de poivre.

## DON JULIO BLANCO



70cl 38°

La tequila Don Julio Blanco est la seule tequila blanche de la gamme Don Julio. Elle jouit d'une qualité incomparable à travers des saveurs douces et des notes épicées.

## TEQUILA DON JULIO REPOSADO



70cl 38°

Un vieillissement long de 8 mois en fûts de bourbon. C'est la Téquila de luxe n° 1 au Mexique.

## DON JULIO 1942

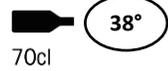


70cl 38°

Téquila vieillie pour une période minimale de deux ans et demi en fûts de chêne américain. Notes fines de menthe poivrée. Fruits à foison (citrons, pommes et poires) et épices douces (cannelle, vanille Bourbon et cardamome). Soupçon de poivre.



## ALTOS BLANCO OLMECA



Altos Blanco est une tequila 100% agave créée par Jesus Hernandez, Maestro Tequilero d'Altos. Une saveur riche en agave est élaborée grâce au procédé traditionnel de la pierre Tahona, une pierre volcanique de deux tonnes qui extrait le jus et le sirop des fibres.



## ALTOS REPOSADO



Vieilli 6 à 8 mois en fûts de chêne de bourbon, il connaît un processus de fabrication vieux de 100 ans et est élaboré 100% à partir d'agaves bleus.



## AVION RESERVA 44



Téquila extra anejo vieilli 43 mois en fûts de bourbon, riche et harmonieuse avec des saveurs d'agave, fruits murs, vanille et épices.



## AVION RESERVA CRISTALINO



Les agaves Avión sont lentement torréfiés dans des fours à briques et soigneusement distillés pour assurer une finition douce et finement équilibrée. Après avoir reposé dans des fûts de chêne américain sélectionnés, le mélange est filtré à double charbon pour obtenir une clarté cristalline et une douceur inégalée.



## CAMINO REAL

70cl 35°

Nez : arôme typique de tequila, puissant, fruité et épicé et palais puissant et unique provenant de l'agave bleue.



## CAZADORES BLANCO

70cl 40°

Cazadores, une marque de 100 ans d'âge, faite à partir de 100% d'agave bleu weber. Blanco est une téquila non vieillie aux notes d'herbes parfumées et d'agrumes



## PATRON SILVER

70cl 40°

De couleur cristal, la tequila Silver est une tequila rare, faite à 100 % d'agave Weber bleue. Son nez est gorgé d'agave fraîche et de citron, son palais doux et sucré à la finale poivrée.



## PATRON REPOSADO

70cl 40°

Vieilli au moins deux mois pour obtenir un goût onctueux avec des notes boisées de chêne, ce qui en fait une téquila aux notes légèrement vanillées et fleuries



## PATRON ANEJO

70cl 40°

Une tequila aux arômes de vanille et de raisins secs avec un faible soupçon d'agrumes. Son goût est doux et sucré.



## PATRON EL CIELO

70cl 40°

Distillé 4 fois pour libérer des saveurs d'agave douces et subtiles, El Cielo offre un goût incomparable avec finale indéniablement légère, fraîche et ultra-douce.



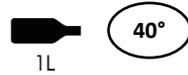
## PATRON PLATINUM

70cl 40°

Fabriquée à 100% avec les meilleurs agaves bleus Weber. Distillée trois fois, puis stockée dans des fûts de chêne. Présentée dans une bouteille en cristal numérotée à la main.



## LA ADELITA REPOSADO



Parfumée d'aneth et d'agave juste mûri, cette expression est mi-douce mais tamponnée par la salinité ; le caramel anglais, le chêne et la noix parsèment le palais de sécheresse. La texture audacieuse saisit et resserre presque la langue avant une finale audacieuse de tabac et de moka.



## CELOSA ROSE



Celosa est une tequila joven ultra premium 100% à partir d'agave bleu Weber de 7 ans d'âge directement cultivée à la main sur les hautes terres de l'État Jalisco au Mexique.



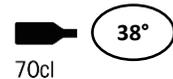
## LA ADELITA EXTRA AÑEJO – ARC ANGEL



Viellissement en moyenne de 48 mois en fûts de chêne ayant déjà contenu du whiskey américain. Après des notes de bruyère miellée, pâte d'amande et nectar d'abricot, des saveurs de chocolat et de fleur d'oranger au poivre blanc réveillent le palais. Un parfum continu enveloppe les sens pour une expérience mémorable similaire à celle d'un Cognac.



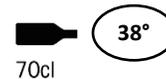
## JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER



Une tequila incontournable élaborée à partir d'agave bleue. L'emblématique gamme Especial incarne à la perfection la façon dont on consomme la tequila à travers le monde. Avec sa douceur et son accessibilité en goût, cette téquila est idéale pour réaliser des margaritas ou se consommer mixée.



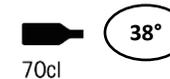
## 1800 SILVER



Élaborée à partir de 100% d'agave bleu Weber révolté à la main sur les hauteurs de Jalisco. Le liquide est distillé 2 fois, et plusieurs tequilas blanches sont rigoureusement sélectionnées, puis assemblées, ce qui lui apporte une complexité intéressante et un vrai caractère.



## 1800 REPOSADO

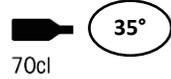


Elaborée à partir de 100% d'Agave bleue Weber âgée de 8 ans et vieillie dans des fûts de chêne français et américain pendant un minimum de 6 mois.

- TEQUILA -



## TEQUILA SILVER SAN LUIS

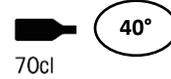


70cl

On la consomme soit frappée, soit en cocktail : Margarita, Tequila Sunrise. Tequila Camino Real  
Couleur : cristalline. Nez : arôme typique de tequila, puissant, fruité et épicé. Bouche : puissante et unique provenant de l'agave bleu.



## TEQUILA MILAGRO SILVER

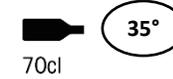


70cl

Une tequila 100% agave bleu au nez frais et citronné. En bouche une finale poivrée.



## TEQUILA SAN JOSE



70cl

Elaborée dans la province de Jalisco, au Mexique, cette tequila se caractérise par son nez aux effluves d'agrumes et d'agave intense, mais également par une attaque en bouche puissante et douce.



## CASAMIGOS REPOSADO

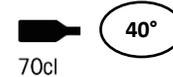


70cl

Reconnue pour son exceptionnelle qualité d'élaboration, les pinas d'agaves sont rôties dans des fours traditionnels en briques pendant 72 heures. Douce, légèrement boisée avec des notes de caramel et de cacao.



## CASAMIGOS ANEJO



70cl

Agée de 14 mois, avec des arômes complexes, purs et raffinés, avec des notes douces de caramel et de vanille. L'équilibre parfait entre la douceur, les notes épicées et boisées provenant de fût de chêne.

- TEQUILA -



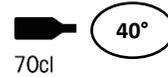
## MEZCAL HERENCIA



Un Mezcal artisanale. Des senteurs de citron, goyave, ananas, tabac frais et sucre vanillé. Se Mélange en bouche orange confite, poivre noir, herbe fraîche et pêche au sirop. Subtile et épicée.



## MEZCAL MAHANI



Produit dans les hautes montagnes de San Juan del Rio à Oaxaca. 100% agaves Espadin mettant 7 ans à mûrir avant d'être cultivées à la main. Élaboré traditionnellement sans électricité, ni produits chimiques par des Maestros mezcaleros soit la méthode biodynamique.



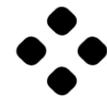
### MAHANI MAHAGRONE

2 CL MEZCAL MAHANI

2 CL CAMPARI

2 CL MARTINI ROUGE

RONDELLES D'ORANGE DESHYDRATEES

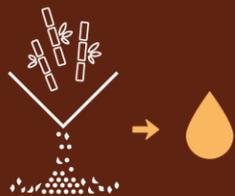


**VODKA**



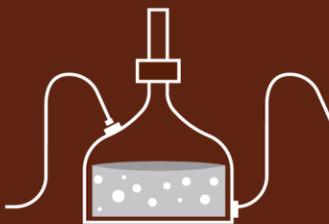
MATIÈRES PREMIÈRES

Blé, seigle, orge, maïs, pomme de terre, betterave, canne à sucre, raisin, etc.



Les céréales sont broyées et plongées dans l'eau : on obtient ensuite du sucre qui se transforme en alcool.

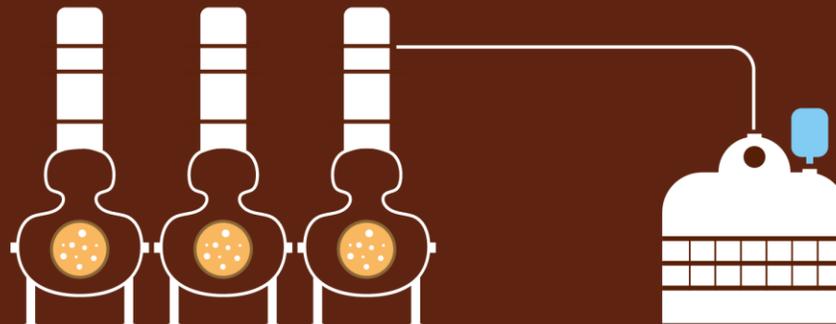
La vodka peut être produite à partir de plusieurs matières premières. Selon les ingrédients, les techniques de fermentation diffèrent.



La fermentation des pommes de terre ou betteraves se fait dans l'eau lors de la cuisson.



À partir du jus de raisin, une fermentation s'opère naturellement, parfois on ajoute un peu de levure.



La distillation consiste à séparer l'eau de l'alcool. Cette étape peut se répéter plusieurs fois. À la sortie, le produit obtenu avoisine les 96° d'alcool.



Pour finir de l'eau est rajoutée afin de retrouver un niveau d'alcool proche des 40°.

# LES VODKAS

## VODKA SIGNIFIE "PETITE EAU"

Son origine est floue, elle aurait été produite pour la première fois au XV<sup>e</sup> siècle en Russie ou en Pologne. Suite à la révolution industrielle du XX<sup>e</sup> siècle, la vodka a connu un essor au sein de l'Europe de l'Ouest. Elle s'est notamment démocratisée grâce à l'alambic à colonne permettant de produire des vodkas plus raffinées.

Dans les années 1950 les États-Unis et la France se sont également lancés dans la production de vodkas. Ils ont vite expérimenté les différents moyens de production et ont élaboré des produits avec de grandes richesses aromatiques.

Aujourd'hui la vodka peut être produite partout dans le monde car il n'y a pas de restrictions sur l'utilisation d'une matière première.

En effet la vodka est un alcool obtenu suite à la distillation de céréales (blé, orge, seigle, maïs), de mélasse, de betterave à sucre, de pomme de terre mais aussi de toute autre matière première d'origine agricole.

**Il n'existe pas de méthode de classification, cependant on retrouve une typicité à chaque vodka provenant de sa matière première :**

### LE BLÉ

Emblème des vodkas Russes, cette céréale procure des notes fraîches et une rondeur en bouche.

### LE SEIGLE

Céréale privilégiée des vodkas polonaises, le seigle permet d'avoir une vodka légèrement relevée.

### LA POMME DE TERRE

les vodkas à base de pomme de terre sont moins utilisées aujourd'hui, cependant leurs profils aromatiques changent des vodkas à base de grains. Ce sont des produits plus onctueux.

### LA BETTERAVE

Cette matière première a un coût très accessible, elle est donc très utilisée dans la production de vodkas industrielles.

### LE MAÏS

Les vodkas issues de maïs ont des arômes de maïs cuit et de beurre.

### L'ORGE

Empreint de douceur, ce grain est très utilisé par les producteurs finlandais et anglais.

## LE RAISIN

Certains producteurs ont créé une vodka à base de raisin, en résulte des arômes délicatement sucrés. On retrouve notamment des productions françaises.

À partir des différentes bases de vodka, certains producteurs aromatisent leurs produits selon différentes méthodes de production. Ils utilisent les techniques de redistillation, macération ou d'ajout d'essences naturelles. Les arômes qui ressortent de ces méthodes donnent les côtés fruités ou herbacés des vodkas.

## DÉGUSTATION

Le goût de la vodka dépend initialement de ses matières premières. L'accumulation des distillations a rendu le produit plus fin mais au détriment de ce goût originel. Le challenge des producteurs est donc aujourd'hui de trouver le bon équilibre.



## SMIRNOFF ICE

RUSSIE



27,5cl

Smirnoff Ice est une boisson pétillante, sucrée et légère comme une limonade. A base de vodka Smirnoff, c'est une boisson alcoolisée à 5°.



## VODKA SMIRNOFF RED

RUSSIE



70cl 1,5L

D'une extraordinaire pureté car distillée 3 fois et filtrée 10 fois au travers de charbon de bois, elle est idéale EN cocktails classiques ou plus élaborés de type caipiroska, vodka mojito...



## VODKA BELVÉDÈRE

POLOGNE 



70cl 1,75L 3L

Une vodka de pure tradition polonaise, et d'une quadruple distillation, qui offre de subtils arômes.



## VOLDKA BELVEDERE TEN

RUSSIE



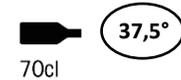
1,75L

Au nez, des senteurs de coco, cacao, entremêlées à des touches de citrons. Une sensation en bouche soyeuse et crémeuse légèrement miellée avec des éclats de caramel et café vert.



## VODKA WYBOROWA

POLOGNE



70cl

Une vodka au palais doux avec des notes de crème, seigle et noiset



## VODKA ABSOLUT BLUE

SUÈDE



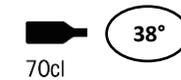
70cl 1,5L

Absolut Vodka se déguste pure, glacée ou en cocktails. Ses nombreux parfums servent de base à d'innombrables recettes de cocktails dans le monde entier.



## VODKA ABSOLUT VANILIA

SUÈDE



70cl

Même pure, toutes les saveurs d'Absolut Vanilia sont dévoilées. Associée à d'autres parfums, elle créera un large éventail de cocktails.

- V O D K A -



## VODKA KETEL ONE

**PAYS-BAS**



70cl

Distillée à 100 % à partir de blé. Elle est distillée dans des alambics de cuivre, filtrée sur du charbon de bois en vrac, puis mise au repos dans des réservoirs en tuiles.



## VODKA VORONOFF

**FRANCE**



1L

Une vodka pur grain qui se déguste aussi bien en accompagnement de caviar mais également dans la composition de nombreux cocktails.



## VODKA ERISTOFF

**RUSSIE**



70cl

Une vodka 100% pur grain, distillée 3 fois et filtrée sur charbon de bois pour une pureté absolue, elle est reconnue mondialement par l'industrie des spiritueux.



## VODKA ERISTOFF BLACK

**RUSSIE**



70cl

A travers son goût de caractère, ERISTOFF Black révèle des saveurs de cassis et de mûre.



## VODKA GREY GOOSE

**FRANCE**



70cl



1,75L



3L



4,5L

Créée en France, la vodka Grey Goose offre un palais poivré et anisé. Une vodka reconnue internationalement.



## VODKA GREY GOOSE ALTIUS

**FRANCE**



70cl



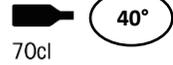
1,75L

Inspirée par la douceur glaciale des Alpes Françaises et par l'utilisation d'eau de source alpine et de blé tendre d'hiver, cette vodka est minérale, douce et suave.



## VODKA ROMANOV

RUSSIE



70cl

Alcool de grain pur de classe « Alpha », infusion de blé sélectionnée. Elle se caractérise par un goût distinctif, engageant des notes de citron, de poivre blanc et de vanille par une sensation douce et savoureuse en bouche.



## VODKA ZUBROWKA BISON

POLOGNE



70cl

Une vodka aussi bien appréciée en cocktail ou en accompagnement de plat raffiné tel que le saumon ou caviar.



## VODKA STOLICHNAYA PREMIUM

RUSSIE



70cl

Îcône internationale, une vodka réputée mondialement par une fabrication unique. Les arômes subtils de citron et de foin sont équilibrés.



## VODKA STOLICHNAYA ELIT

RUSSIE



70cl

L'une des meilleures vodkas au monde, et unique de par son mode de fabrication. Elle se boit pure de préférence.



## VODKA BELUGA NOBLE

MONTENEGRO



70cl

Combinaison parfaite d'alcools de malt et d'eau artésienne provenant des puits des montagnes monténégrines révèle une vodka riche, onctueuse et parfaitement équilibrée.



## VODKA BELUGA GOLD LINE

MONTENEGRO



70cl

1,5L

La vodka Beluga Gold Line est une édition spéciale dédiée aux gourmets et aux stakhanovistes de la vodka. Elaborée à partir des meilleurs alcools de malt et d'eau de source des montagnes du Monténégro, elle dévoile un profil aromatique noble et délicat. Par ailleurs, chaque bouteille est numérotée.



**CACHAÇA**





## CACHAÇA LEBLON



De fabrication artisanale, la cachaça Leblon est très fruitée de par son vieillissement dans des fûts à Cognac XO.



## CACHAÇA YPIOCA PRATA



Parfumée et fruitée aux saveurs inimitables par son vieillissement en fût de freijo pendant 2 ans.



### FRAISE BASILIC CAIPI

5 CL CACHAÇA LEBLON

3 FRAISES

3 FEUILLES DE BASILIC

½ CITRON VERT

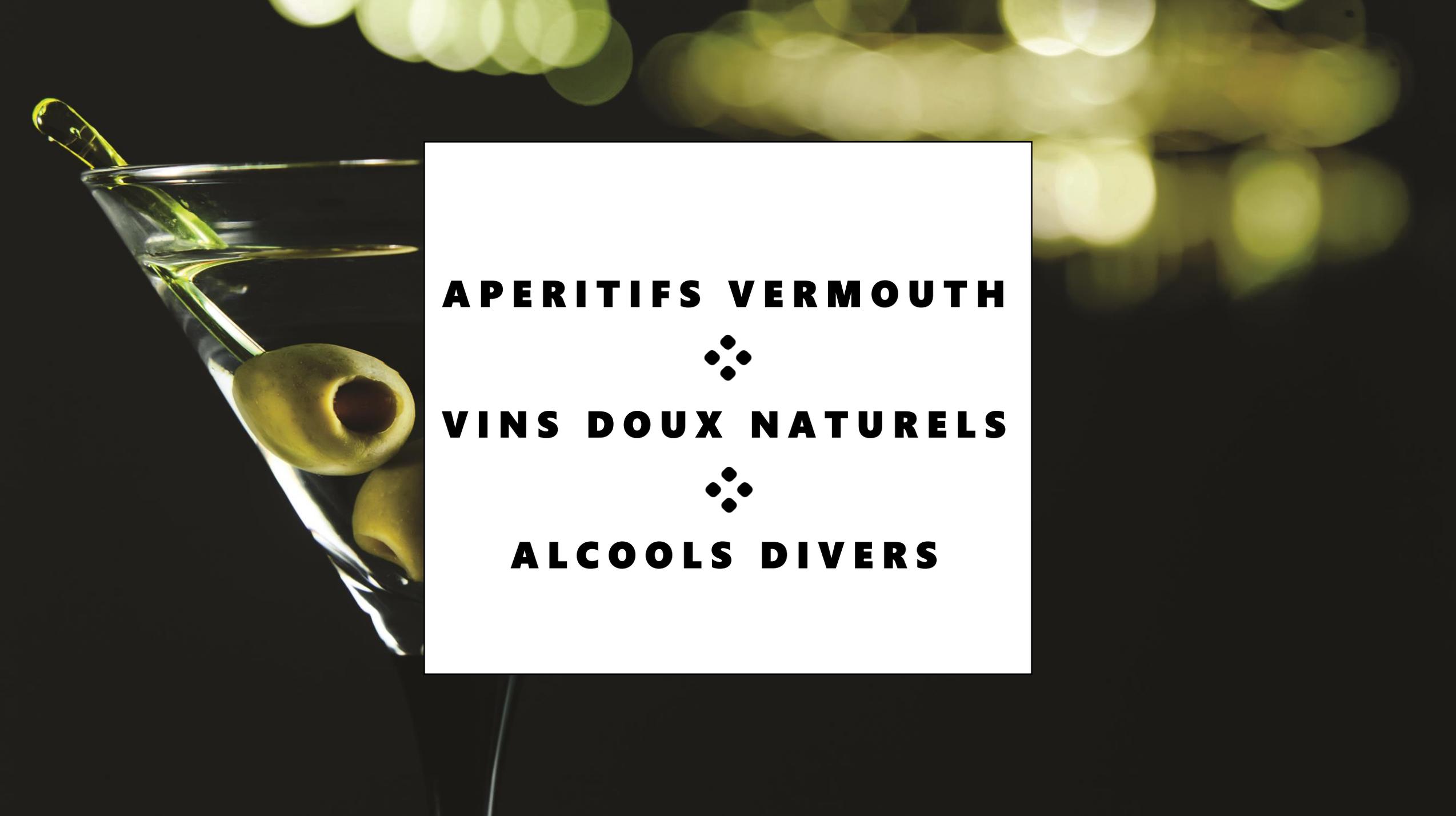
3 CL SUCRE DE CANNE



## CACHAÇA SAO CABANA



Eau de vie traditionnelle de jus frais de canne à sucre, très parfumée et fruitée.



**APERITIFS VERMOUTH**



**VINS DOUX NATURELS**



**ALCOOLS DIVERS**



## MARTINI ROSSO

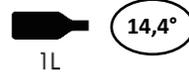


1L

Riche, complexe et parfumé : le plus herbal des Martini qui en font une boisson toujours rafraichissante.



## MARTINI BIANCO



1L

Soyeux, doux et équilibré : le plus floral des Martini qui lui permet de conjuguer douceur et amertume.



## MARTINI ROSÉ



1L

Frais et sucré : le plus fruité des Martini aux parfums de framboise et citron.



## MARTINI DRY

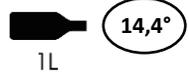


1L

Le Martini Dry, le plus sec des Martini, offre une sensation une sensation alliant parfaitement la fraîcheur et l'acidité.



## MARTINI FIERO



1L

Des notes d'orange et mandarine qui en font un apéritif frais et fruité 100% d'origine naturel.



## MARTINI BITTER

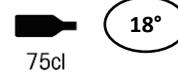


70cl

D'un rouge vif éclatant, Martini Bitter est un produit unique au parfum délicat d'orange relevé par les saveurs de la gentiane, la cascarille et autres plantes aromatiques.



## MARTINI RISERVA RUBINO



75cl

Sa composition de vins des parcelles de Nebbiolo de Langhe DOC offre un résultat d'un vermouth lumineux aux notes boisées et végétales.



## MARTINI RISERVA AMBRATO



75cl

Elaboré à partir de vins parfumés et aromatiques des parcelles de Moscato D'Asti DOCC qui en font un apéritif au goût floral et miellé.



## ROZÈS PORTO TAWNY ROUGE



20°

75cl

Un vin vif et franc aux notes fruitées et épicés à la robe ambrée.



## ROZÈS PORTO BLANC



20°

75cl

Elaboré à partir de raisins blancs et vieilli en fûts de chêne qui lui apporte un parfum de fruits confits et raisins secs.



## OTTO'S ATHENS VERMOUTH



17°

75cl

Issu de vin grec de la région de Néméa et de l'assemblage de 6 macérations différentes : pétales de roses, absinthe, agrumes, kumquat, feuilles d'olivier, vanille et origan.



## LILLET BLANC



Nez fleuri, miel, orange confite, résine de pin, citron vert, menthe fraîche. Robe jaune d'or, brillante. Goût franc, généreux, intense, aromatique, long.



## LILLET ROSÉ



Robe rosée et brillante  
Nez légers fruits rouges, fleur d'oranger et pamplemousse  
Palais : Frais, vif et fruité.  
Structure bien équilibrée, légère acidité  
Finale : Belle longueur des arômes



## NOILLY PRAT



Des arômes floraux et épicés avec une pointe d'amertume, le Noilly Prat est à la base de nombreux cocktails mais également utilisé dans des recettes culinaires.



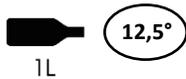
## RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO



Un apéritif délicatement amer, souligné de notes florales d'hibiscus et de pointe de fleur d'oranger.



## APEROL



C'est l'ingrédient principal du fameux apéritif n°1 en Italie : le Spritz.



## CAMPARI



Reconnu par sa couleur rouge lumineuse et son amertume suave, le Campari est devenu une grande marque d'apéritif.



## SARTI



Sarti est un apéritif italien fruité aux arômes sucrés d'oranges sanguines siciliennes et des notes exotiques de mangue et fruit de la passion.



## VALAURIA MUSCAT RIVESALTES



Issu d'un cépage Muscat à petits grains fruité et fin, et d'un cépage Alexandrie généreux, parfumé et aromatique.



## CAP CORSE MATTEI BLANC



Composé de jus de raisins corses issus des cépages Muscat et Vermentinu, assemblés avec des macérations d'écorces de quinquina, de cédrat corse et d'une sélection secrète de fruits locaux, de plantes et d'épices exotiques.



## CAP CORSE MATTEI ROUGE



Composé de jus de raisins corses issus de cépages Muscat et Vermentinu, assemblés avec des macérations d'écorces de quinquina, de cédrat corse et d'une sélection secrète de fruits locaux, de plantes et d'épices exotiques.



## CAP CORSE MATTEI BLANC

1/3 CAP MATTEI BLANC ou ROUGE  
2/3 PROSECCO ou MUSCAT PETILLANT



## PIMM'S



Une recette secrète à base de gin et de plantes, cette liqueur est une institution en Grande Bretagne.



## SUZE



La douceur et la rondeur des arômes laissent l'amertume de la gentiane s'exprimer pleinement.



## PICON BIÈRE



Toujours élaboré d'après sa recette originale avec trois ingrédients : orange, quinquina et gentiane. Il est la référence des amers.



## FERNET BRANCA



Un amer italien élaboré à partir d'infusion de plus de 40 plantes et herbes aromatiques.



## CARPANO ANTICA FORMULA



Vermouth italien alliant le vin, les épices et les aromates, il ne se reconnaît par ses notes de vanille.



## PER SE APERITIVO



Apéritif portugais. Infusion de 24 épices et plantes aromatiques dont la cardamome; orange et le poivre jamaïcain. Sucré et légèrement amer.



**COGNAC  
ARMAGNAC  
CALVADOS**





## COGNAC HENNESSY VS



Hennessy Very Special est le symbole d'un cognac vigoureux et apprécié pour ses notes élégantes.



## COGNAC HENNESSY X.O



Une icône du prestige et de l'excellence. Assemblage d'une centaine d'eau allant jusqu'à 30 ans d'âge.



## COGNAC HENNESSY PARADIS



Les parfums d'épices et de fruits confits envahissent le palais. S'en suit une puissance en bouche et un bouquet d'arômes. Les arômes prennent leur place et s'organisent en harmonie soyeuse avec une très longue persistance en bouche.



## COGNAC REMY MARTIN VSOP



Le cognac de référence par son origine, son assemblage et son goût unique, issu de l'assemblage d'eaux-de-vie de Petite et Grande Champagne âgées de 4 à 12 ans.



## COGNAC BARON DE CHASTELARD VS



Produit à partir de cépages blancs, le Cognac de Chastelard a vieilli au minimum 2 ans et demi en fût de chêne. Généralement servi en digestif, il peut également être dégusté en apéritif avec du tonic et un glaçon ou même en cocktail.



## CALVADOS MAÎTRE PIERRE



Le calvados est distillé à partir de plus de 200 variétés nommées de pommes et vieilli au moins deux ans en fûts de chêne, il est d'une couleur ambrée.



## CALVADOS PÈRE MAGLOIRE



Un calvados frais et fruité par l'utilisation de différents millésimes et en vieillissant dans des barriques de chênes centenaire.



### MAGLOIRE PINK NORMANDY

2 CL CALVADOS PÈRE MAGLOIRE

14 CL CIDRE



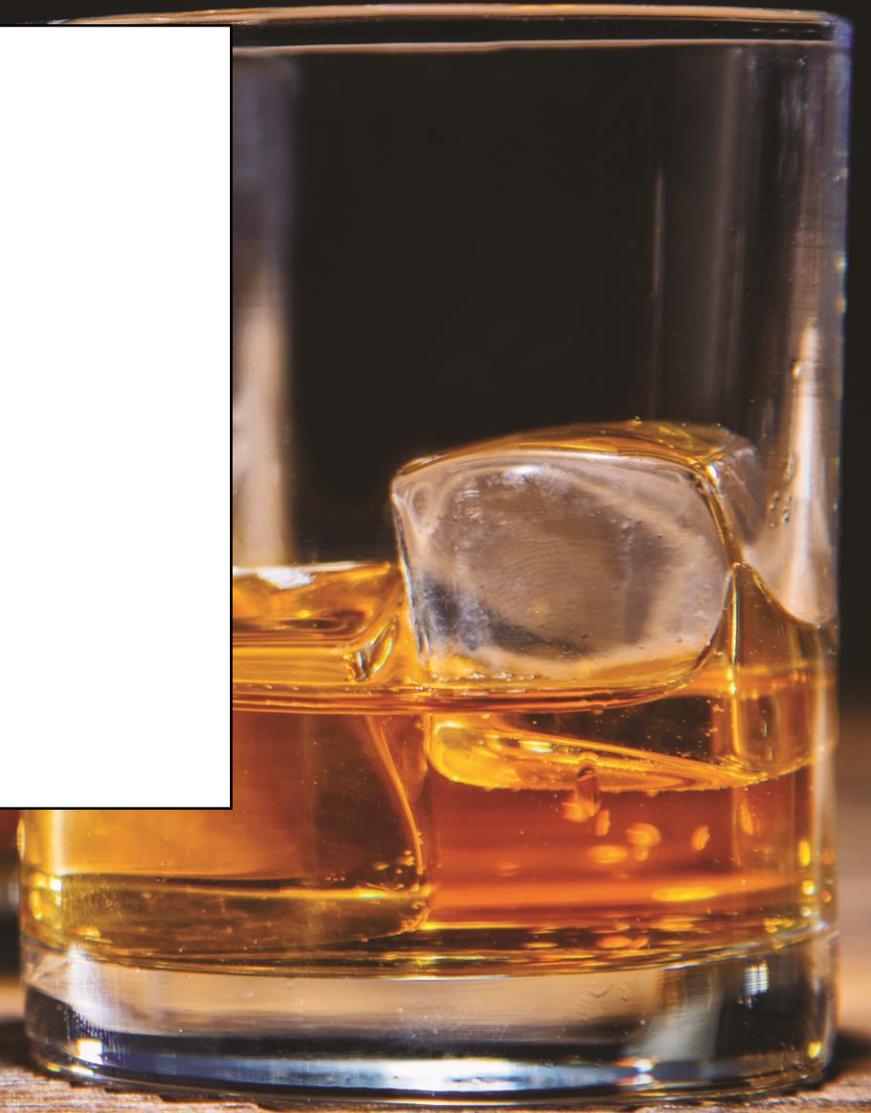
## ARMAGNAC JANNEAU VSOP



Le VS est un assemblage d'eaux-de-vie distillées à partir de vins blancs provenant des deux principales régions de l'appellation Contrôlée : le Ténarèze et le Bas-Armagnac. Cette combinaison lui apporte une légèreté et une grande souplesse. Les eaux-de-vie composant ce VS ont connu un vieillissement minimum de 3 ans.



**EAU  
DE VIE**





## GRAPPA FONTEVIVA



La grappa est une eau de vie de marc de raisin italienne qui est dégustée généralement en fin de repas.



## PISCO DEMONIO ACHOLADO



Elaboré à partir d'une sélection exclusive de cépages de vignes, tels que la Quebranta, l'Albilla, Torontel, Moscatel et italia.



## BRANDY NAPOLEON CORTEL



Robe dorée. Nez fin et légèrement fougoux. Palais agréable et vif en bouche, avec des notes fruitées et légèrement boisées. Très bonnes sensations en bouche avec une certaine souplesse et de la longueur. Un mariage d'eaux-de-vie bien équilibré



## EAU DE VIE POIRE WILLIAM



Des poires William murent à point dont la fermentation donne une eau de vie fruitée.



## EAU DE VIE MIRABELLE



Une fermentation longue de mirabelles, suivi d'un vieillissement de plusieurs mois, donne un produit parfumé.



## EAU DE VIE FRAMBOISE



Les framboises sont cueillies à parfaite maturité, donnant un produit finale gourmand.

## GOURMANDISE

- 1 TRAIT DE GRENADINE
- 2/5 EAU DE VIE DE FRAMBOISE
- 3/5 JUS D'ORANGE
- 1 RONDELLE D'ORANGE



❖

**CRÈMES  
LIQUEURS**



## BAILEYS IRISCH



Savoureux mélange de crème fraîche et de whiskey Irlandais, la liqueur la plus vendue au monde.



## SOHO LITCHI



Soho est une boisson fermentée à base de litchi. Un fruit originaire d'Asie tropicale à la chair fraîche, sucrée et extrêmement parfumée



## MALIBU COCO



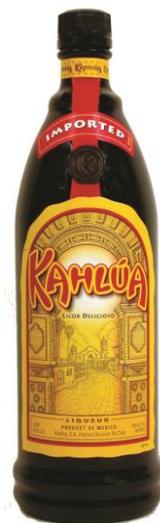
Des saveurs fruitées et exotiques, c'est la base de nombreuses recettes de cocktails.



## LIQUEUR ITALICUS



Une infusion à froid de Bergamote et Cédrat combinée à un mélange de plante tel que la camomille, lavande, gentiane, mélisse et rose.



## CRÈME CAFÉ KAHLUA



À base de grain 100% arabica et de rhum, c'est la liqueur de café n°1 dans le monde.



## BUMBU CREME

CARAÏBES



Composée de crème lactière authentique et généreuse, de rhum Bumbu et d'épices qui viennent magnifier l'ensemble. Ses arômes de noix de coco, de cannelle et de thé noir livrent une impression de grande gourmandise.



## GET 27



Un mélange de menthes poivrées qui offre une fraîcheur tonique.



## GET 31



Son goût moins sucré met encore davantage en valeur les arômes de la menthe poivrée.



## GET MENTHE CITRONS



De la menthe cultivée en Provence et des extraits naturels de citrons jaunes et verts, pour une fraîcheur fruitée.



## LIQUEUR SAINT GERMAIN



Liqueur française de fleurs de sureau, idéale pour sublimer les plus grands cocktails.



## BENEDICTINE D.O.M



La liqueur de plantes Bénédictine est un assemblage de 27 plantes et épices. Cette liqueur riche en parfums se déguste en cocktails, en apéritif et en digestif. Vous retrouverez des arômes d'épices et d'agrumes, distillant des notes de fraîcheurs adoucies par un soupçon de miel.



## GRAND MARNIER ROUGE



Une liqueur qui mélange le caractère du cognac et des saveurs de marmelade d'oranges amères.



## FIORENTE



Fiorente veut dire « florissant » en italien. Obtenue par la macération de fleurs de sureau à laquelle on ajoute une légère pointe de menthe, citron et sucre de betterave.



## FRANGELICO



Liqueur élaborée à partir d'une sélection de noisettes du Piémont, à laquelle est ajouté de la vanille, du cacao...



## CHAMBORD



Liqueur française naturelle de framboises et mûres.



## COINTREAU



Des zestes d'oranges amères, du citron des notes d'oranges douces donnent un arôme puissant et une grande finesse.



## PASSOA PASSION



Une liqueur rafraîchissante et exotique au goût de fruits de la passion qui s'accorde parfaitement aux cocktails.



## LUXARDO MARASCHINO



Liqueur à base de cerise Marasca lesquelles sont infusées pendant 3 ans.



## PISSANG AMBON



Liqueur au goût de banane exotique et un soupçon d'agrumes (citron vert) facile à mixer avec d'autres alcools. Elle apporte une note rafraîchissante et exotique de banane aux cocktails



## AMARETTO DISARONNO



C'est la liqueur italienne la plus vendue au monde, et reconnue comme la référence par les barmen.



## AMARETTO DISARONNO VELVET



C'est la liqueur italienne la plus vendue au monde, et reconnue comme la référence par les barmen.



## LIQUORE PINO MUGO QUAGLIA



Liqueur 100% artisanale et naturelle, produite à partir de pin issu des montagnes du Piémont. Des pommes de pin et de la résine sont infusées à froid dans de l'eau-de-vie.



## AMARO AVERNA



Une liqueur douce-amère traditionnelle en provenance de Sicile. Issue de la macération d'écorces d'agrumes, de racines, épices et herbes, cette liqueur est peu amère. Sa couleur brune s'explique par l'ajout de caramel dans la préparation.



## LIQUEUR DE CAFÉ BORGHETTI



Liqueur italienne à base de café torréfié arabica et d'alcool.

CRÈMES - LIQUEURS



## SAKE JUNMAI BIJITO



Fabriqué à Kyoto à base d'eau moyennement dure, élément clé du saké, qui lui confère des notes de pommes-poires et un côté laitier avec une acidité très discrète.



## JÄGERMEISTER



Le Jägermeister est une liqueur de plantes médicinales secrètes dont la recette intègre 56 ingrédients.



## AMARETTO SAN PIETRO



Une liqueur au goût sucré à base d'amandes amères et plantes aromatiques.



## PAF'TEQUE

4 CL DE VODKA

2CL LIQ. PASTEQUE

0,5CL SIROP SUCRE DE CANNE

1,5CL JUS CITRON VERT

10CM EAU PETILLANTE



## LIMONCELLO



Ce limoncello, c'est le meilleur de la tradition italienne dans la production.



## LIQUEUR DE PASTEQUE



Retrouvez toutes les saveurs de la Pastèque dans cette liqueur cocktail conçue pour les professionnels du bar, à la puissance aromatique intense



## LIQUEUR DE MELON VERT



Retrouvez toutes les saveurs de la Pastèque dans cette liqueur cocktail conçue pour les professionnels du bar, à la puissance aromatique intense



## SAMBUCA



Une liqueur italienne à base de graines d'anis, de réglisse et d'autres arômes végétaux.



## LA CHARTREUSE



Sous la supervision des moines de la Grande-Chartreuse, la Chartreuse verte est très herbacée et dégage des notes de menthe, poivre, anis, citron et gingembre.



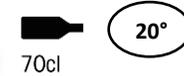
## LA CHARTREUSE JAUNE



La Chartreuse jaune a un goût plus doux, moelleux, sucré et révèle des parfums de fleurs, miel et épices.



## MIDORI



Liqueur japonaise à base de trois types de melons.



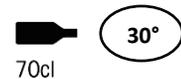
## MANDARINE NAPOLEON



La Mandarine Impériale est une liqueur de fruit à base de mandarines d'Andalousie et d'eau-de-vie. Cette recette date du 19ème siècle. La Mandarine Napoléon est utilisée en cuisine et en cocktail.



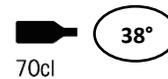
## SKINOS MASTIHA



Skinos est une liqueur de Mastiha, un arbre dont la sève est reconnue pour ses vertus digestives et curatives. Skinos est l'expression la plus pure du territoire grecque.



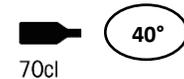
## METAXA 5 STARS



Fabriqué à base de différents Muscat grecs, d'une belle robe ambrée vous remarquerez des arômes en bouche de fleurs, vanille et raisin blanc.



## METAXA 12 STARS



Ce Brandy ambrée au caractère complexe est marqué par de subtiles notes de chêne bousiné, d'écorce d'orange et d'épices. Metaxa 12 ans résultent d'un savoir-faire traditionnel unique de vieillissement et d'assemblage de vins et de muscats en provenance de l'île de Samos.



## ANGOSTURA

20cl **44,7°**

Un amer aromatique utilisé dans des cocktails classiques et contemporains.



## ANGOSTURA CHOCOLAT BITTERS

10cl **48°**

Un Bitters qui apportera richesse et saveur à vos créations cocktail par sa saveur cacaotée amer.



## ANGOSTURA ORANGE BITTERS

10cl **28°**

Confectionné à partir d'écorces d'orange amère, ce Bitters fera naître des notes fruitées à vos boissons



## CRÈME DE PÊCHE



Un nez de pêche fraîchement cueilli qui offre une crème gourmande et fruitée.



## TRIPLE SEC



Une composition d'oranges douces et amères, de plantes aromatiques. La liqueur la moins sucrée que la majorité de ses concurrents.



## CRÈME DE CASSIS



D'une robe rouge violine et des notes légèrement acidulées typique du bourgeon de cassis.



## MINT'S



Toute la puissance de la menthe poivrée délivrée par les extraits naturels de menthe révèle la fraîcheur de Mint's.



## FLEUR DE SUREAU



La rencontre de la fleur et de la sève de sureau crée une liqueur gourmande.



## MANZANITA VERDE



Un goût frais et fruité de pommes vertes fraîchement coupées.



## CURAÇAO BLEU



Caractéristique par sa robe bleue limpide à base de colorant alimentaire, et son palais d'orange amère.



## CRÈME DE FRAMBOISE



Une belle robe rosée, une crème fruitée et gourmande de framboise fraîche.

CRÈMES - LIQUEURS



## CRÈME DE MÛRE



Une crème rouge sombre, aux arômes gourmands de coulis de mûres.



## CRÈME DE FRAISE DES BOIS



Riche en goût et haute en couleur par l'utilisation de jus de fraise concentré.



## CRÈME DE BANANE



Sucrée et suave typique de la banane bien mûre avec une pointe herbacée et épicée.



## MARIE SUNLIGHT

1 PART TEQUILA ALTOS BLANCO OLMECA

¾ PART CRÈME DE BANANE  
MARIE BRIZARD

½ BITTER

1 PART JUS D'ANANAS



## CRÈME DE PAMPLEMOUSSE



Une dominante fruitée et acidulée avec un final légèrement amer caractéristique du pamplemousse.



## CRÈME DE VANILLE DE MADAGASCAR



Une infusion de gousse de vanille de Madagascar pour une crème riches en arômes.

CRÈMES - LIQUEURS



# **APÉRITIFS ANISÉS**





## RICARD



Une recette unique qui se déguste aussi bien traditionnellement ou en cocktail.



## PASTIS 51



Allongée d'eau très fraîche et de glaçons, c'est la boisson incontournable du sud-est de la France.



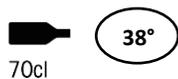
## MARIE BRIZARD L'ANISETTE



La seule liqueur à base d'anis vert qui permet d'obtenir un goût plus frais et léger.



## METAXA OUZO



Distillé de façon traditionnelle dans de petits alambics en cuivre selon une recette séculaire contenant de l'anis et de la badiane, mais également du Mastiha de l'île de Chios, connu pour ses vertus digestives.

L'accompagnement idéal pour vos apéritifs ou plats à base de poisson et crustacés.



## CASANIS



C'est le Pastis de Marseille. Une robe jaune paille, et sa fabrication issue de la fine distillation de l'anis vert et de l'anis étoilé, et de la lente infusion de la réglisse.



## PASTIS GRANIER



Une saveur anisée authentique qui, révélée par la fraîcheur de l'eau, donne à cette boisson tout son caractère.

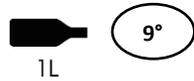


# **PREMIX- COCKTAILS**





## PASSIONFRUIT MARTINI TAILS



Un cocktail fruité et exotique, à base de vodka 42 Below, vanille, liqueur et jus de fruit de la passion et citron vert.



## PORNSTAR MARTINI

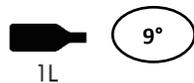
12,5 CL PASSIONFRUIT MARTINI TAILS

GLACONS

DEMI FRUIT DE LA PASSION



## ESPRESSO MARTINI TAILS



Un grand classique, idéal pour le dessert, à base de vodka 42 Below, liqueur de café et café Arabica.



## ESPRESSO MARTINI

12,5 CL ESPRESSO MARTINI TAILS

GLACONS

GRAINS DE CAFE



## GRANINI PINA COLADA



Avec ses saveurs équilibrées de coco et d'ananas, le prémix piña colada reproduit un cocktail phare des bars si on y ajoute 4 cl de Rhum blanc. Il est aussi apprécié sans alcool, consommé très frais avec de la glace pilée ou mixé avec de la mangue. Teneur en fruits: 19,5 %.



## GRANINI PLANTEUR



Un produit festif au gout plébiscité par tous les gourmands. Les nombreux fruits qui le composent (orange, ananas, passion, citron, mangue, pêche) en font un cocktail particulièrement apprécié sans alcool. Teneur en fruits: 52%.



## GRANINI SOUR



Une base de citron jaune pour réaliser de nombreux mocktails ou cocktails. Un produit indispensable tout au long de l'année pour son côté rafraîchissant. Boisson au citron. Teneur en fruits: 68% minimum.



## GRANINI SEX ON THE BEACH



L'alliance de la pêche, de l'ananas et de la cranberry pour un cocktail doux. Reconnu et apprécié des consommateurs. Aussi délicieux sans alcool avec de la glace pilée. Teneur en fruits: 33 %.





## FEE BROTHERS HABANERO BITTERS

 20cl

Avec une essence fraîche du jardin, les Fee Brothers Habanero Bitters vont au-delà de la simple chaleur, insufflant à chaque gorgée une explosion vibrante de saveur alléchante.



## FEE BROTHERS FEE FOAM

 20cl

Fee Foam est un agent moussieux à base de plante et d'extrait de citron. Au goût neutre, il permet de remplacer un blanc d'œuf.

**produit végétal**

## FRUITS DESHYDRATES



### ORANGES

 130 pièces



### CITRONS

 192 pièces



### ANANAS

 120 pièces



### CITRONS VERTS

 234 pièces



**GAMME  
SANS ALCOOL**





## MARTINI FLOREAL

SANS ALCOOL



75cl

Soigneusement élaboré à partir de vins sélectionnés, dont l'alcool a été délicatement retiré, puis mélangé avec des extraits de plantes aromatiques de qualité. Florale et parfumée avec de délicieuses notes de camomille romaine.



## MARTINI VIBRANTE

SANS ALCOOL



75cl

Soigneusement élaboré à partir de vins sélectionnés, dont l'alcool a été délicatement retiré, puis mélangé avec des extraits de plantes aromatiques de qualité. A la fois équilibrée et vibrante avec de délicieuses notes de bergamotes italiennes.



## SOBER SPIRITS RHUM

SANS ALCOOL



50cl

A base de rhum à 65% originaire des Antilles françaises, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Rhum 0.0%



## SOBER SPIRITS WHISKY

SANS ALCOOL



50cl

Whisky 3 ans d'âge à 65% originaire d'Ecosse, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Whisky 0.0%



## SOBER SPIRITS GIN

SANS ALCOOL



50cl

Gin à 60% originaire de France, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0.0%



## SOBER SPIRITS AMARETTO

SANS ALCOOL



50cl

Amaretto à 28% originaire d'Italie, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0.0%



## SOBER SPIRITS BITTER

SANS ALCOOL



50cl

Bitter à 28% originaire d'Italie, l'alcool est ensuite extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0.0%

GAMME SANS ALCOOL

# LES COCKTAILS



## J&B 20'S CREATION

4 cl de J&B  
2 cl de jus de citron vert  
1 cl sirop sucre de canne  
Eau pétillante  
Zeste d'orange



## TOM COLLINS

4 cl de Tanqueray  
3 cl de jus de citron  
Eau Gazeuse



## CUERVO SQUEEZE

4 cl de Tequila Jose Cuervo  
¼ jus de citron vert  
Allonger de limonade



## LE GRAND FIZZ

35 ml de Grey Goose  
25 ml de St Germain Liqueur  
10 ml de jus de citron vert  
3 quartiers de citron vert  
50 ml d'eau gazeuse



## CAIPIRINHA YPIOCA

5 cl de Cachaça Ypioca  
½ de citron vert  
2 à 3 cuillères  
à café de sucre



## MAÏ TAÏ

4 cl de Bacardi Anejo Cuatro  
2 cl de jus de citron vert  
1,5 cl de Triple Sec  
1,5 cl de sirop orgeat  
1 Trait d'Angostura



## MARTINI FIERO E TONIC

7 cl Martini Fiero  
7 cl Tonic  
1 rondelle d'orange  
sanguine



## LIMOLOGY

4 cl Hennessy Fin De Cognac  
1 cl Citron Vert  
3 cl Limonade  
3 cl Eau Gazeuse



## GODFATHER

25 ml d'Amaretto  
Disaronno  
50 ml de Whisky  
Écorce D'orange

# LES PARTENAIRES



# LES PARTENAIRES

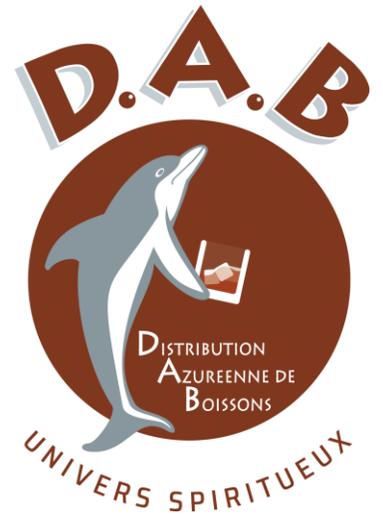


# LES PARTENAIRES



BROWN-FORMAN





**CARROS** – 3405 4<sup>e</sup> AVENUE 06 510  
T. 04 92 02 33 40 – F. 04 92 02 07 65

---

[sasdab@sasdab.fr](mailto:sasdab@sasdab.fr)

[www.dab-boissons.fr](http://www.dab-boissons.fr) • [www.dab-culturevin.fr](http://www.dab-culturevin.fr)

