



# S O M M A I R E

**3**

RHUM

**13**

WHISKY – BOURBON

**23**

GIN

**31**

TEQUILA

**41**

VODKA

**47**

CACHACA

**49**

APÉRITIFS - ALCOOLS DIVERS

**55**

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS

**58**

EAU DE VIE

**60**

CRÈMES - LIQUEURS

**67**

APÉRITIFS ANISÉS

**69**

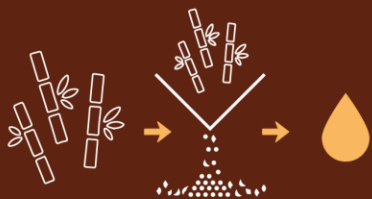
PREMIX COCKTAILS



**R H U M**



**MATIÈRE PREMIÈRE**  
Canne à sucre.

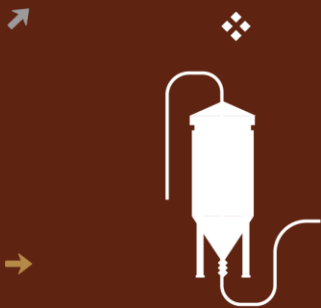


Récolte de la canne à sucre.

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.

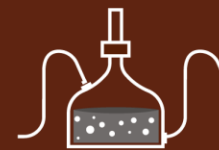


Fermentation du jus de canne qui se transforme en vesou.



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 moins 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 une 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.



## PAMPERO BLANCO

VENEZUELA



70cl

Fruit d'un savoir-faire unique, il se dévoile avec une fraîcheur intense, grâce à une triple distillation en alambic en cuivre. Le Pampero Blanco est issu de rhum blanc vieilli durant 6 mois et des rhums vieillis durant au moins 4 ans en fûts.



## PAMPERO ESPECIAL

VENEZUELA



70cl

Suite à une maturation de 2 ans des fûts de Bourbon, il en développe un goût riche et une couleur ambrée.



## EMINENTE RESERVA

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.



## HAVANA CLUB 3 ANS

CUBA



70cl

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



## HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL

CUBA



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 7 ANS

CUBA



70cl

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



## HAVANA CLUB CUBAN SPICED

CUBA



70cl

Un nez frais auquel se mêle de subtiles notes tropicaux d'épices et de miel.



## RHUM BACARDI CARTA BLANCA

CUBA



70cl

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



## RHUM BACARDI CARTA ORO

CUBA



70cl

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



## RHUM BACARDI ANEJO CUATRO

CUBA



70cl

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



## RHUM BACARDI OCHO

CUBA



70cl

La robe est d'un beau doré profond. Son nez dévoile des 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 ST JAMES BLANC

MARTINIQUE  
RHUM AGRICOLE



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



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



## RHUM TROIS RIVIÈRES ORIGINES

MARTINIQUE  
RHUM AGRICOLE



Un design ergonomique adapté pour la mixologie. Il s'agit d'un hommage au Rhum Blanc originale, AOC et Haut degré. Il repose 4 mois avant l'embouteillage pour un profil structuré et aromatique.



## RHUM TROIS RIVIÈRES

MARTINIQUE  
RHUM AGRICOLE



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



## RHUM TROIS RIVIÈRES AMBRE

MARTINIQUE  
RHUM AGRICOLE



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 CAPTAIN MORGAN

CARAÏBES



70cl

Nommé à partir du célèbre pirate Sir Henry Morgan, ce rhum est surtout réputé pour sa liste secrète d'épices.



## CLAN CARIBBEAN SPICED

CARAÏBES



70cl

Ce rhum élaboré à partir de rhum des caraïbes et d'épices, parfait équilibre entre caractère et notes vanillées. Il est assemblé selon une recette gardée secrète avec du caramel et des arômes naturels.



## RHUM BACARDI OAKHEART

CUBA



70cl

Un mélange d'épices douces comme le miel et la vanille en font un rhum très parfumé.



## SAILOR JERRY

ÎLES VIERGES – USA



70cl

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



## RHUM KRAKEN BLACK SPICED

TRINIDAD & TOBAGO



70cl

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.



## RHUM MOUNT GAY BLACK BARREL

BARBADE



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.



## DON PAPA 7 ANS

PHILIPPINES



70cl

Premier rhum vieilli 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.



## RHUM DIPLOMATICO

VENEZUELA



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 PACTO NAVIO

CUBA



70cl

Un vieillissement en partie achevé dans des fûts de Sauternes qui lui offre une puissance aromatique au palais crémé et épicé.



## RHUM BUMBU

CARAÏBES



70cl

Rhum artisanal ambré des Caraïbes aux assemblages provenant de 8 pays. Un mélange de fruits tropicaux et d'épices comme la cannelle et la vanille.



## PLANTATION RHUM DARK

CARAÏBES



70cl

Souvent plus légers et subtils que leurs voisins Jamaïcains, intégralement élevés en ex-fûts de Bourbon. Ce Rhum est gourmand, marqué par la vanille bourbon et de caramel. Il se développe sur des arômes de café au lait.



## RHUM SANTA TERESA 1796

VENEZUELA



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.



## RHUM PYRAT XO RÉSERVE

GUYAN



70cl

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



## GOUVERNEUR 1648 XO

SAINT-MARTIN



70cl

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.



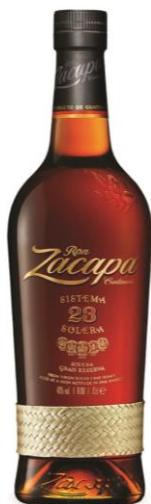
## LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR

COLOMBIE



70cl

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



## RHUM ZACAPA 23

GUATEMALA



70cl

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



70cl

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



## RHUM SECHA DE LA SILVA

GUATEMALA



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 CHAUVET BLANC

ANTILLES



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



## RHUM CHAUVET AMBRÉ

ANTILLES



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



## PUNCH

45 ML RHUM MOUNT GAY

15 ML PASSOA

45 ML JUS D'ANANAS

15 ML JUS DE CITRON VERT

15 ML SIROP DE SUCRE DE  
CANNE

2 GOUTTES ANGOSTURA



## TUE DIABLE CAFE

FRANCE



Vieillit en fût et infusé avec des grains de café, pour un équilibre entre gourmandise et originalité.



# **WHISKY BOURBON**

**MATIÈRE PREMIÈRE**  
Orge, maïs, avoine,  
seigle, blé



**LE MALTAGE**  
L'orge est plongée dans une cuve remplie d'eau de source (appartenant à chaque distillerie) pour obtenir le malt vert.

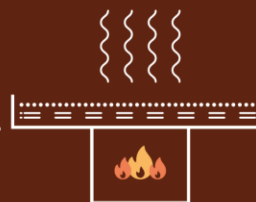
**LE SÉCHAGE**  
Le malt sèche dans des fours. Les combustibles du four sont la tourbe, le bois, le charbon etc. Le combustible donne un goût au malt.

**LE BRASSAGE**  
Le grain est broyé puis mélangé avec de l'eau chaude.

**LA FERMENTATION**  
Cette étape consiste à ajouter des levures au mélange du brassage. Ce moût repose pour le développement des levures.



Cuisson des céréales, ce qui libère l'amidon



**L'ASSEMBLAGE**  
C'est le moment où les maîtres de chais opèrent un mélange à partir de plusieurs whiskies venant de plusieurs fûts, distilleries ou même de plusieurs grains



**LA DISTILLATION**  
Elle a pour but de séparer l'alcool de l'eau. La distillation se fait dans de grands alambics qui récupèrent les vapeurs d'alcool. Cette opération peut se répéter pour obtenir une plus grande finesse.



**LA FILTRATION**  
L'étape consiste à enlever certaines impuretés qui peuvent fausser le goût du whisky.



**LE VIEILLISSEMENT**  
Suite à la filtration le whisky va développer plus de 50 % de ses arômes en reposant dans des fûts de chêne. Chaque type de fût est travaillé pour donner des palettes aromatiques différentes.



# LES WHISKIES

## E U Q I X E L

### BLEND

Un blend est un whisky issu de l'assemblage de whiskies d'une ou plusieurs distilleries. Il peut contenir des whiskies de différentes années, de différentes origines (single malt, bourbons, ryes) mélangés à du whisky de grain voire de l'alcool neutre.

### BLENDED SCOTCH

Ce blend écossais peut être composé d'un mélange de single malt ou single grain. S'il y a plus de 40 % de single malt, le blended scotch est dit haut de gamme.

### BOURBON

Le bourbon est produit essentiellement dans le Kentucky. Il se compose à 51 % de maïs. Les autres céréales utilisées sont l'orge, le seigle et le malt. Lorsque le mélange de céréales contient du blé à la place du seigle, on parlera de Wheated Bourbon.

### CASK STRENGTH

Signifie brut de fût. On parle ici de whisky qui n'est pas dilué avant la mise en bouteille. Ces whiskies ont un niveau de teneur en alcool plus élevé (entre 40 % et 64 %).

### PUR MALT

Un whisky pur malt est composé exclusivement d'orge maltée.

### SINGLE CASK

La plupart des whiskies résultent de l'assemblage de plusieurs dizaines de fûts. À l'inverse, un single cask est un whisky provenant d'un seul et unique fût. Cette méthode de production est très utilisée pour produire des Single Malts.

### SINGLE GRAIN

Le whisky single grain est produit par une seule distillerie de grains. Il peut être soit embouteillé comme cela, ou utilisé dans les blends.

### SINGLE MALT

Le single malt est le produit d'une seule distillerie de malt élaboré à partir de 100 % d'orge maltée.

### STRAIGHT WHISKEY

Il est élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51 % d'une céréale unique. Il est vieilli dans des fûts de chênes neufs pendant deux ans minimum.

### LE RYE WHISKEY

Ce whiskey américain est produit à partir de 51 % de seigle. Il est souvent plus sec et fruité que le bourbon.



Le whisky est l'un des alcools qui offre une palette de goûts et d'arômes des plus diversifiés. Cela est dû aux nombreuses matières premières, aux différentes méthodes de production, aux différents fûts utilisés et aux traditions de chaque producteur.

Cependant on peut noter 6 grands types de whisky :

- **Tourbé** : réglisse, girofle, fumé, cendre...
- **Boisé/Épicé** : chêne, toasté, vanille, caramel...
- **Floral/Herbacé** : eucalyptus, fleurs blanches, herbe fraîche, foin...
- **Fruité** : fruits verts, rouges, jaunes, agrumes ou fruits secs.
- **Organique** : tabac, cuir, souffre...
- **Malté** : céréales, paille, levures...





## RIVER QUEEN

### BLEND



La bouche est orientée sur les céréales et les saveurs sont fortement reliées à la vanille et au miel.



## WHISKY W. LAWSON'S

### BLEND



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



## GRANT'S TRIPLEWOOD

### BLEND



Un nez lisse et sucré avec d'élégantes couches de nid d'abeilles et d'épices. Bouche : Les notes de fruits secs et de chêne se combinent de façon ludique à la vanille et à la cannelle.

## SCOTCH WHISKY – ECOSSE



## BALLANTINES FINEST

### BLEND



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.



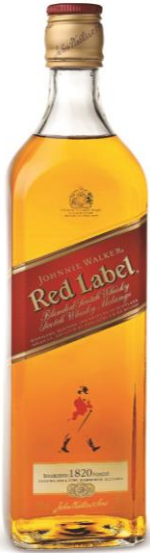
## WHISKY J&B

### BLEND



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.

## W H I S K Y - B O U R B O N



## JOHNNIE WALKER RED

### BLEND



70cl

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 +12 ANS



70cl

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



## JOHNNIE WALKER BLUE

### BLEND + 12



70cl

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, ce whisky Blue label est l'apogée de l'art du Blender !

## SCOTCH WHISKY – ECOSSE



## CHIVAS 12 ANS

### PUR MALT



70cl

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



## CHIVAS 18 ANS

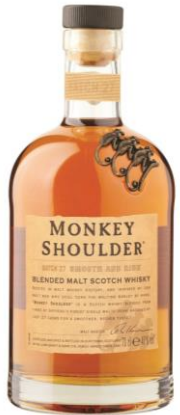
### BLEND



70cl

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

## SCOTCH WHISKY – ECOSSE



## MONKEY SHOULDER

### PUR MALT



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).



## GLENFIDDICH 12 ANS TRIPLE OAK

### PUR BLEND



70cl

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. Une finale longue et délicate.



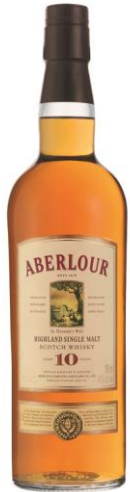
## TALISKER

### SINGLE MALT



70cl

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.



## ABERLOUR 10 ANS

### SINGLE MALT



70cl

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



## HAIG CLUB CLUBMAN

### SINGLE MALT



70cl

Produit en partenariat avec la star internationale David Beckham et avec l'expertise du maître distillateur de renom Chris ClarkHaig . Style doux, léger et subtil avec des notes de vanille et de caramel apportées par la maturation en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon.

## SCOTCH WHISKY – ECOSSE



## SINGLETON

### SINGLE MALT



70cl

Un nez doux dominé initialement par des notes de sucre roux, qui évolue vers le miel et la bruyère. Un palais fruité ou se distingue des notes épicées.



## LAGAVULIN 16 ANS

### SINGLE MALT



70cl

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



## CARDHU MALT 12 ANS

### SINGLE MALT +12 ANS



70cl

De couleur miel doré, au palais fruité légèrement résineux, ce whisky révèle également une touche de tabac blond.



## WHISKY JAPONAIS



### TOKI BLENDED

**BLEND**



70cl

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



### PADDY IRISH WHISKEY

**BLEND -12 ANS**



70cl

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.



### TULLAMORE DEW

**BLEND**



70cl

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

## IRISH WHISKEY – IRLANDE



### JAMESON

**BLEND -12 ANS**



70cl

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.



### BUSHMILLS

**BLEND -12 ANS**



70cl

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



## JACK DANIEL'S

### TENNESSEE WHISKY



70cl

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



## JACK DANIEL'S & HONEY

### LIQUER WHISKEY



70cl

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 FIRE

### LIQUER WHISKEY



70cl

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



## WHISKEY AMERICAIN

## TENNESSEE MULE

4 CL JACKS DANIEL'S RYE

1 QUARTIER DE CITRON  
VERT PRESSE

10 CL DE GINGER BEER /  
ALE



## JACK DANIEL'S APPLE

### LIQUER WHISKEY



70cl

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.



## JACK DANIEL'S RYE

### TENNESSEE WHISKEY



70cl

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



## JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

### TENNESSEE WHISKEY



70cl

De couleur ambrée, avec des arômes boisés, de réglisse et de vanille, il offre une finale épicée. Chaque bouteille est numérotée.

W H I S K Y - B O U R B O N



## SOUTHERN COMFORT

### LIQUEUR WHISKEY



70cl

Originaire de la Nouvelle Orléans, de couleur ambrée, un nez doux et fruité et une bouche se développant sur les épices, c'est sans doute la liqueur la plus ancienne en provenance des Etats-Unis.



## DUKE

### BOURBON



70cl

Fabriqué à la main en petits lots et vieill   5 ans dans de nouveaux fûts de chêne américains fortement toast  s 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    6 rangs.



## BULLEIT BOURBON

### BOURBON



70cl

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.

## WHISKEY AMERICAIN



## FOUR ROSES

### BOURBON



70cl

Four Roses se consomme pur, allongé d'un léger filet d'eau minérale ou avec de la glace. Il peut également se consommer en cocktail.



## JIM BEAM

### BOURBON



70cl

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



## WOODFORD RESERVE

### BOURBON



70cl

Une robe caramel, aux senteurs de miel et chêne grillé. Une saveur unique de crème brulée et de tarte aux abricots grâce à la qualité des fûts de macération.



## HUDSON BABY

### BOURBON



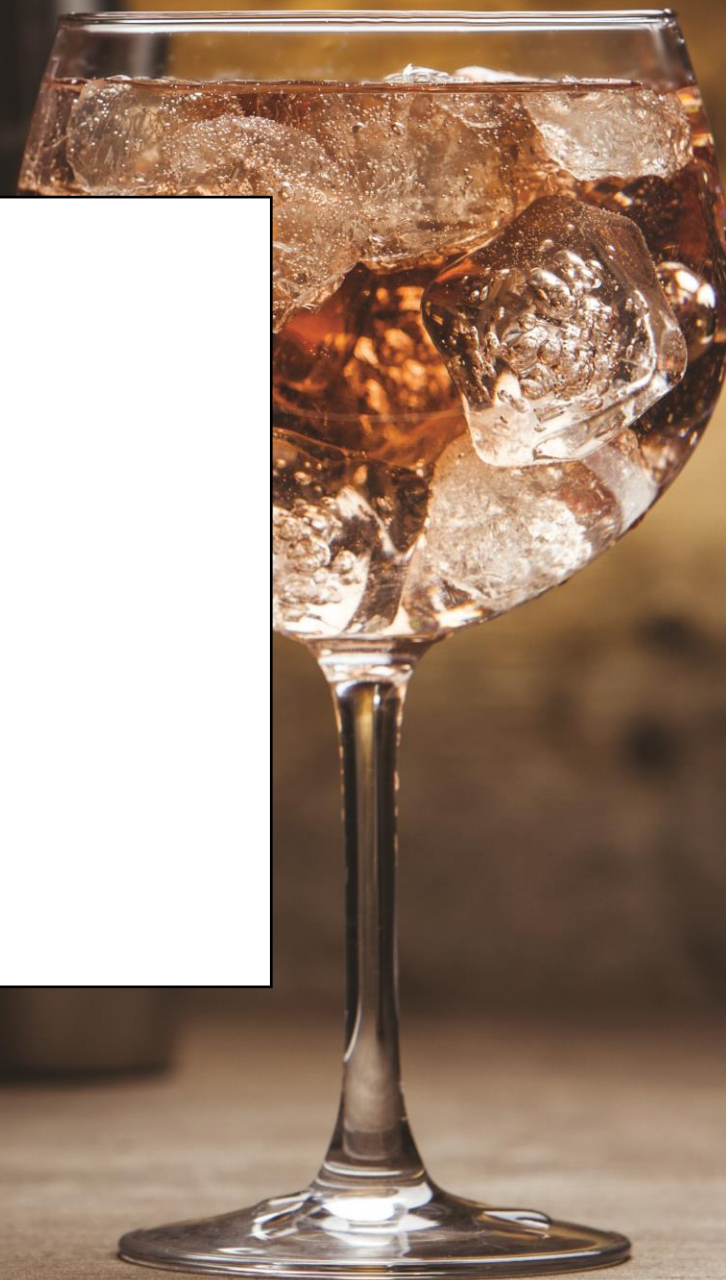
70cl

Constitué à 100 % de maïs new-yorkais, il est vieill   pendant 4 mois.





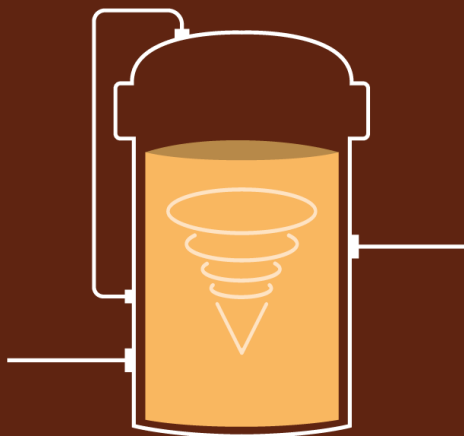
**GIN**





### 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 rentrait 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 PRINCIPALES 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 BEEFEATER



70cl

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



## GIN SEAGRAM



70cl

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. Les exacta. Seagrams de recette passe une période de temps en fûts de chêne blanc américain



## GIN HENDRICKS



70cl



1,75L

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



## GIN GORDON'S



70cl

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



## GIN BOMBAY ORIGINAL



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



## GIN BOMBAY SAPPHIRE



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



## GIN BOMBAY BRAMBLE



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 STAR OF BOMBAY



Le ralentissement du processus d'infusion à la vapeur permet d'amplifier l'extraction des huiles essentielles et des notes aromatiques des épices. Ces nouvelles épices apportent à ce Gin d'exception, une touche citronnée et une douceur florale élégante.



## GIN AKORI PREMIUM



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





## GIN CITADELLE

70cl



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



## GIN MISTRAL ROSE

70cl



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



## GIN NORMINDIA

70cl



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.



## GIN MARE MEDITERRANEEN

70cl

Les 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.



## GIN MONKEY 47

50cl

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 BELLE RIVE

70cl



Un gin méditerranéen mis en bouteille à Cognac. Il est le fruit de l'assemblage d'une quinzaine de distillats et d'arômes.



## GIN MALFY LIMONE



70cl

Les gins MALFY sont également 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

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 GORDON'S PINK



70cl

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



## GIN CEDER'S CRISP



50cl

Un gin sans alcool distillé comme du gin classique avec des plantes sud-africaines, que l'on ne trouve que dans les montagnes Cederberg. Il est mis en bouteille en Suède, après avoir été mélangé à de l'eau suédoise pure..



## 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



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



## OXLEY GIMLET

5 CL GIN OXLEY

½ JUS DE CITRON

½ JUS DE CITRON VERT



## GIN PLYMOUTH ORIGINAL



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 DOBSON



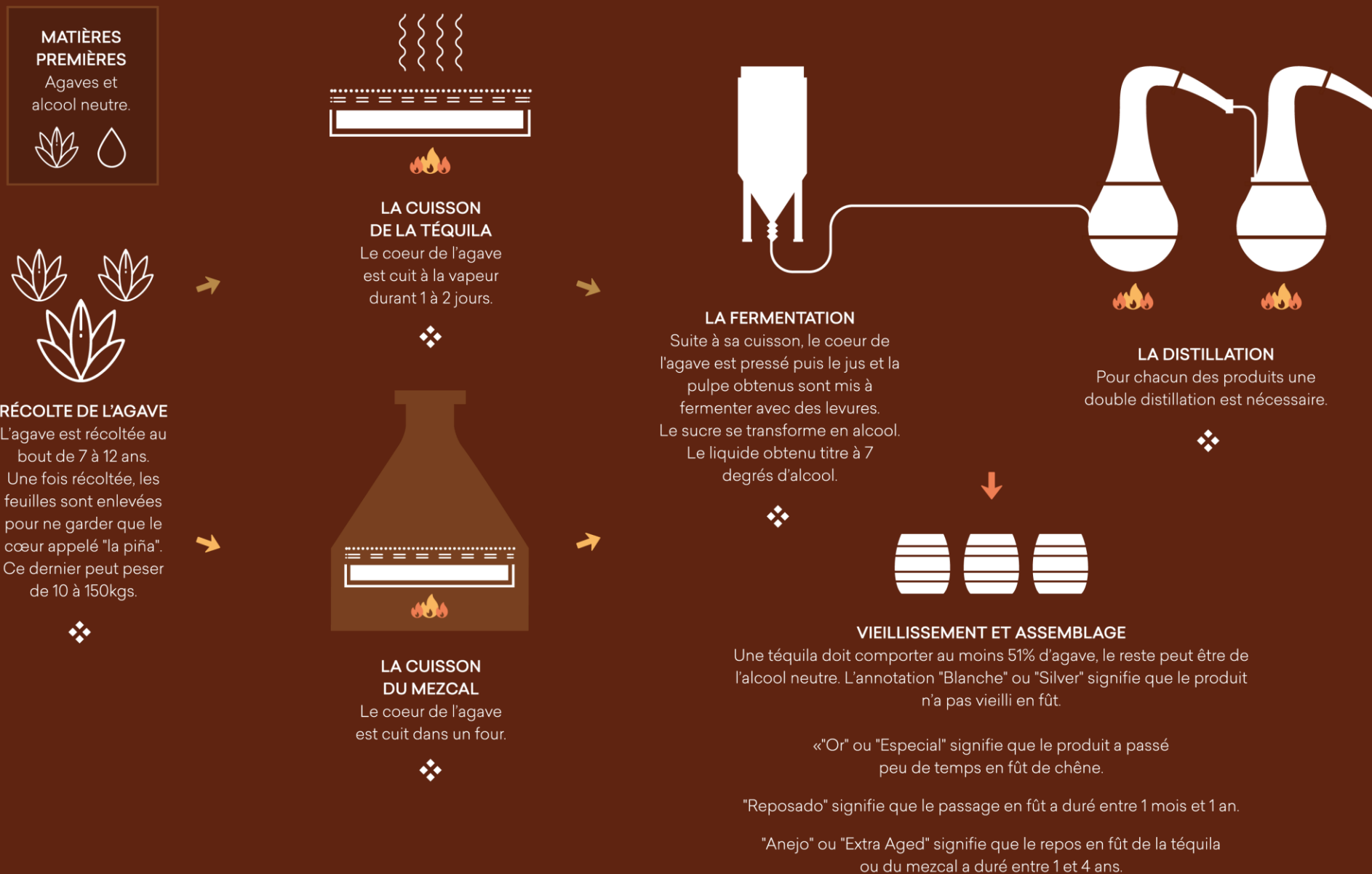
Eau-de-vie à base de grains et de baies de genévrier, le Dobson est la base principale du Gin Tonic, mais il entre également dans la confection de nombreux autres cocktails.



**TEQUILA**







# 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.

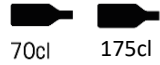


Aujourd'hui le mezcal est consommé majoritairement au Mexique mais il connaît également un succès à l'exportation ces dernières années. En revanche la téquila se consomme dans le monde entier.

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.



## DON JULIO 1942



70cl 175cl

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 1942 LUM



70cl

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

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

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



## TEQUILA PATRÓN SILVER



70cl

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.



## TEQUILA PATRÓN AÑEJO



70cl

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



## TEQUILA PATRÓN XO CAFÉ



70cl

De couleur noire intense, la téquila Patrón XO Café, c'est l'extraordinaire et unique rencontre de la tequila Silver et du café.



## TEQUILA PATRÓN PLATINIUM



70cl

Un produit fabriqué uniquement à partir des meilleurs agaves bleus récoltés à la main, la téquila Platinium est distillée 3 fois et vieillie en fûts de bois apportant des arômes exceptionnels.





## EL JIMADOR BLANCO



70cl

Le goût vif et ses touches citriques font de El Jimador Blanco un ingrédient idéal pour les cocktails. El Jimador Blanco est une tequila blanche à 100% d'agave vieillie 40 jours avant la mise en bouteille. Celle-ci se fait immédiatement après la distillation pour conserver le caractère frais et pur de la tequila.



## EL JIMADOR REPOSADO



70cl

Cueilleurs et alchimistes unissent travail et talent pour produire El Jimador Reposado, la Tequila la plus consommée au Mexique. Elle est obtenue par la tequila blanco qui a été distillée 2 fois, et repose dans les fûts de chêne. Elle unit des saveurs d'épices, de bois, de vanille, de fruits, et de noisette.



## TEQUILA MILAGRO SILVER



70cl

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



## TEQUILA MILAGRO REPOSADO



70cl

Une téquila vieillie de 6 mois en fût de chêne qui lui confère un équilibre parfait entre saveurs robustes et notes d'agaves.



## 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

Vieilli 14 mois en fûts de chêne de bourbon, pour des notes douces de caramel et vanille puis aussi épicée et boisée.



## ALTOS BLANCO OLMECA



70cl

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



70cl

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.



## CELOSA ROSE



70cl

Celosa est une tequila joven ultra premium élaborée sans produits chimiques 100% naturelle, 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.



## AVION RESERVA 44



70cl

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



## MEZCAL HERENCIA



70cl

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.



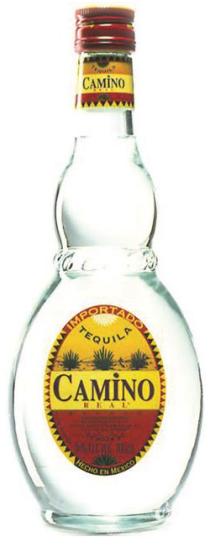
## MEZCAL MAHANI



70cl

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.





## CAMINO REAL

  
70cl

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



## CANITXA

  
70cl

La tequila est d'une couleur claire et transparente.  
Le goût de la tequila se révèle avec des notes d'agave, de légers tons de chêne et de poivre.  
L'arôme est rempli de notes de citron vert et de jasmin.



## ZONA ROSA

**2 CL TEQUILA MILAGRO**  
**1 CL JUS CITRON VERT**  
**0,75 CL SIROP DE SUCRE**  
**1 FRAISE**  
**½ KIWI**  
**1 FEUILLE DE BASILIC**

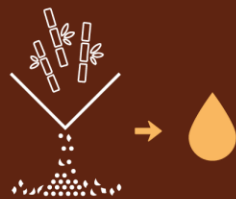


**VODKA**

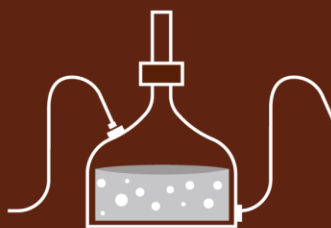


### MATIÈRES PREMIÈRES

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



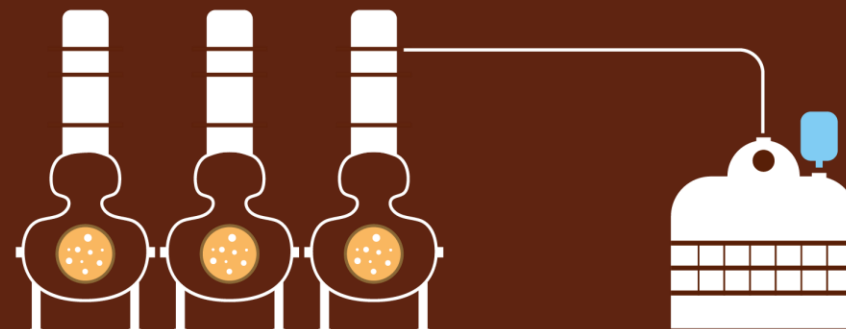
Les céréales sont  
broyées et plongées  
dans l'eau : on obtient  
ensuite du sucre qui se  
transforme en alcool.



La 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.





## VODKA SMIRNOFF RED

**RUSSIE**



70cl

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 WYBOROWA

**POLOGNE**



70cl

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



## 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 RUSSIAN STANDARD

**RUSSIE**



70cl

Fidèle à la recette et fabrication originale, la Russian Standard est une vodka à la bouche délicatement fleurie aux arômes de grain mais au final puissant.



## 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 SNOW QUEEN

**FRANCE**



70cl



Élaborée à base de blé cultivé dans l'UE sans pesticides, ni herbicides, d'eau cristalline, et de miel pour remplacer le sucre. Une quintuple distillation est faite, filtrée au sable et au charbon de bois de boudeaux des forêts françaises.



## 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 ABSOLUT ELYX

**SUÈDE**



70cl



1,5L

Fabriquée artisanalement, elle est distillée manuellement dans un alambic traditionnel en cuivre et élaborée à partir de blé d'hiver et d'eau suédoise.



## 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 BELVÉDÈRE

**POLOGNE**



70cl



1,75L



3L

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



## VODKA BELVEDERE SILVER BESPOKE

**POLOGNE**



175 cl

Doux et lisse, avec des notes de crème et d'épices, cet esprit est distillé à quatre fois avec de l'eau purifiée provenant des puits artésiens de Belvédère.



## VODKA GREY GOOSE



**FRANCE**



70cl



1,75L



3L



4,5L



6L

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

- V O D K A -



## VODKA ERISTOFF BLACK

RUSSIE



70cl

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



## VODKA ZUBROWKA

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

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



## VODKA STOLICHNAYA ELIT

RUSSIE



70cl 1,75L

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



## 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.



**CACHAÇA**







## CACHAÇA LEBLON

  
70cl

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



## CACHAÇA YPIOCA PRATA

  
1L

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

  
70cl

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

- C A C H A Ç A -





**APÉRITIFS**  
**ALCOOLS**  
**DIVERS**



## MARTINI ROSSO



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



## MARTINI BIANCO



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



## MARTINI ROSÉ



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



## MARTINI FIERO



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



## MARTINI BITTER



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 DRY



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



## MARTINI RISERVA RUBINO



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



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



## MARTINI AMERICANO

4 CL MARTINI ROSSO

4 CL MARTINI BITTER

EAU GAZEUSE

½ RONDELLE D'ORANGE



## MARTINI FLOREAL

**SANS ALCOOL**



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**



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.



## APEROL



70cl

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



## LILLET BLANC



75cl

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



75cl

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



## CAMPARI



1L

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



## ROZÈS PORTO TAWNY ROUGE



75cl

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



## ROZÈS PORTO BLANC



75cl

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



## SUZE



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



## PIMM'S



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



## PIMM'S ORIGINAL

**¼ PIMM'S**

**¾ LIMONADE**

**1 QUARTIER DE POMME**

**1 FRAISE COUPÉE EN MORCEAUX**

**2 TRANCHES DE CONCOMBRE**

**1 RONDELLE DE CITRON**

**QUELQUES FEUILLES DE MENTHE**



## PICON BIÈRE



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





## 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.



## MUSCAT RISEVALT RIVAGLY



De fabrication française, ce Muscat doux et équilibré offre des arômes de grain de muscat fleuri.



## FERNET BRANCA



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



## ANGOSTURA



Un amer aromatique utilisé dans des cocktails classiques et contemporains.



**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 BRANDY NAPOLEON CORTEL



Élaboré grâce à un savoir faire ancestral, on retrouve un équilibre parfait avec des arômes fruités et délicats.



## COGNAC COURCEL



Elaboré et distillée selon la tradition. Son vieillissement en fûts de chêne lui permet d'acquérir ses arômes fruités aux notes boisées. Il est apprécié pour sa finesse et son bouquet.



## 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.





## BRANDY DÉRIBAU COURT



Un mélange judicieux de vins italiens vieillis au moins 12 mois dans des fûts de chênes.



## CALVADOS PÈRE MAGLOIRE



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



## ARMAGNAC MALANDRIE



Produit à partir de la distillation de vins blancs du Sud-Ouest, il réunit différents armagnacs dont le plus jeune a vieilli au moins 2 ans sous-bois.



## 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.



## MAGLOIRE PINK NORMANDY

2 CL CALVADOS PÈRE MAGLOIRE

14 CL CIDRE



**EAU  
DE VIE**







## GRAPPA

70cl



Issu de la distillation de marc de raisins italiens, c'est un distillat traditionnel consommé depuis des siècles en Italie.



## MACCHU PISCO

PEROU

70cl

Une récolte de raisins à la main, pressage artisanale aux pieds et distillation de la première presse uniquement dans les alambics charentais.



## GOURMANDISE

1 TRAIT DE GRENADINE

2/5 EAU DE VIE DE FRAMBOISE

3/5 JUS D'ORANGE

1 RONDELLE D'ORANGE



## EAU DE VIE POIRE WILLIAM

70cl



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



## EAU DE VIE MIRABELLE

70cl



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



## EAU DE VIE FRAMBOISE

70cl



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

EAU DE VIE



✦

**CRÈMES  
LIQUEURS**



## CRÈME DE CASSIS



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



## 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 PÊCHE



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



## CURAÇAO BLEU



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



## CRÈME DE MÛRE



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



## CRÈME DE FRAMBOISE



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





## CRÈME DE FRAISE DES BOIS



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



## FLEUR DE SUREAU



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



## MARIE SUNLIGHT

1 PART TEQUILA SAN JOSE SILVER

$\frac{3}{4}$  PART CRÈME DE BANANE  
MARIE BRIZARD

$\frac{1}{2}$  BITTER

1 PART JUS D'ANANAS



## CRÈME DE BANANE



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



## CRÈME DE PAMPLEMOUSSE



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

CRÈMES - LIQUEURS





## GET 27



Un mélange de menthes poivrées qui offre une fraîcheur tonique.



## MARIE BRIZARD L'ANISETTE



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



## GET 31



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



## MINT'S



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



## MANZANITA VERDE



Un goût frais et fruité de pommes vertes fraîchement coupées.



## 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.



## VALAURIA MUSCAT RIVESALTES

70cl



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



## LIMONCELLO

1L



Limon d'Oro, c'est le meilleur de la tradition italienne dans la production de Limoncello.

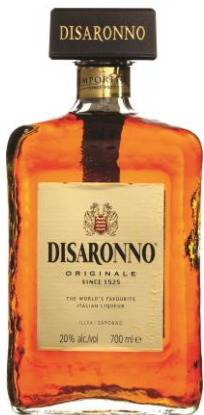


## SAMBUCA

70cl



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



## AMARETTO DISARONNO

70cl



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



## AMARETTO SAN PIETRO

70cl



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



## GRAPPA FONTEVIVA

70cl



La grappa naît d'un procédé de distillation des marcs de raisins. Une structure harmonieuse et agréable.



## SOHO LITCHI



70cl

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



## LIQUEUR SAINT GERMAIN



70cl



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



## CHAMBORD



70cl



Liqueur française naturelle de framboises et mûres.



## LIQUEUR ITALICUS



70cl

Un Design représentatif de l'architecture italienne. Une infusion à froid de Bergamote et Cédrat combinée à un mélange de plante tel que la camomille, lavande, gentiane, mélisse et rose.



## MIDORI



70cl

Liqueur japonaise à base de trois types de melons.



## JÄGERMEISTER



70cl

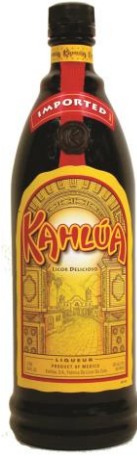
Le Jägermeister est une liqueur de plantes médicinales secrètes dont la recette intègre 56 ingrédients.



## BAILEYS IRISCH

 70cl

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



## CRÈME CAFÉ KHALÚA

 70cl

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



## MALIBU COCO

 70cl

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



## ST GERMAIN SPRITZ

**4 CL LIQUEUR SAINT GERMAIN**

**6 CL PROSECCO**

**6 CL EAU PETILLANTE**



## COINTREAU

 70cl 

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



## PASSOA PASSION

 70cl 

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



## GRAND MARNIER ROUGE

 70cl 

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





# **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.



## CASANIS



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



## CRISTAL ANIS



Fabriqué et distillé à partir de fleurs d'anis.



## PASTIS GRANIER



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





# **PREMIX COCKTAILS**

## **QU'Est-ce QU'UN « PREMIX COCKTAIL » ou « PRE-BATCHED COCKTAIL » ?**

Le prémix cocktail est constitué à partir d'un spiritueux, en général de marque, additionné d'un mixer élaboré spécifiquement pour cette boisson, d'un soda ou d'un jus de fruit.







## FETICH VODKA SOUR



Un grand classique rafraîchissant et gourmand à base de vodka, citron jaune et sucre.



## FETICH COSMO



Un cocktail frais, acidulé et parfaitement équilibré entre puissance et gourmandise. A base de vodka, liqueur d'orange et cranberry.



## FETICH MOSCOW MULE



Un cocktail américain long drink épicé et rafraîchissant. A base de vodka, sucre, gingembre frais et citron vert frais



## FETICH CAIPIRINHA



Rond, rafraîchissant et puissant, la Caïpirinha est un cocktail traditionnel brésilien. A base de cachaça, sucre et citron vert frais.



## FETICH NEGRONI



Cocktail short drink qui balance entre amertume et douceur, et se réveille grâce à la tonicité du gin. A base de gin, bitter et vermouth.



## FETICH BOURBON OLD FASHIONED



Un short drink intemporel. Equilibre parfait entre puissance et gourmandise avec une belle rondeur en bouche aux notes caramélisées. A base de bourbon, bitter et sucre.



## PASSIONFRUIT MARTINI TAILS



1L

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



1L

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 MOJITO



La base de préparation,  
avec ou sans alcool, du  
cocktail préféré des  
français.



## GRANINI PLANTEUR



Un cocktail qui fait voyager,  
avec ou sans alcool.



## GRANINI PINA COLADA



## GRANINI SEX ON THE BEACH



Rond, rafraîchissant et  
puissant, la Caïpirinha est un  
cocktail traditionnel  
brésilien. A base de cachaça,  
sucre et citron vert frais.



# 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 TAI

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

**MHD**  
MOËT HENNESSY DIAGEO



  
Pernod Ricard



 BACARDI-MARTINI 



  
SPIRIT-BROTHERS

  
RHUM ISLAND  
SAINT MARTIN FWI

BELLERIVE

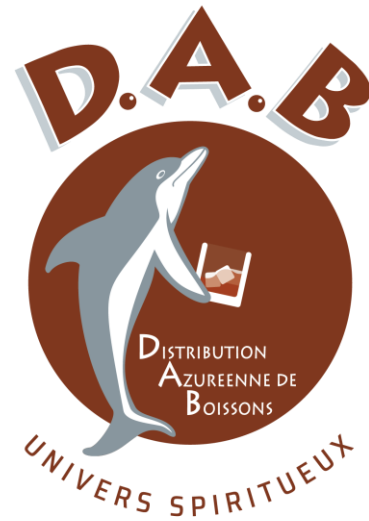
MAHANI  
MEZCAL

  
ROMANOV  
VODKA

  
SNOW QUEEN  
Organic  
VODKA

# LES PARTENAIRES





**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)

