

PA
FER
MO

BISTRO ARGENTIN

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA ZERO 33cl	5,50€
ORANGINA 25cl	5,50€
SCHWEPES TONIC OU POMELO 25cl	5,50€
PERRIER 33cl	5,50€
LIMONADE 25cl	4,90€
SUPPLÉMENT SIROP <i>Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat</i>	0,50€
TONIC WATER CARAFE 25cl	4,50€
GINGER BEER CARAFE 25cl	4,50€
FRUITS PRESSÉS	6,00€
JUS de fruits 25cl <i>Ananas, Pomme Cox's, Tomate, Abricot, Fraise</i>	5,90€
EL TONY Limonade au Maté	5,50€
EAUX MINÉRALES – Bouteilles	
1/4 VITTEL 25cl	4,50€
SUPPLÉMENT SIROP <i>Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat</i>	0,50€

EAUX FRAICHES MICRO FILTRÉES ZÉRO KM BY ACQUA CHIARA

AQUAchiara limite les émissions de CO2 et la consommation des hydrocarbures liées aux transports et aux emballages des bouteilles d'eau traditionnelles. Raccordés à notre réseau, nos équipements optimisent l'eau au point d'utilisation. Les flacons en verre mis à disposition sont réutilisables indéfiniment et œuvrent pour la réduction des déchets.

CARAFON EAU PLATE MICRO FILTRÉE 25cl	3,20€
CARAFON EAU PÉTILLANTE MICRO FILTRÉE 25cl	3,20€
SIROP A L'EAU OKM – PLATE ou GAZEUSE 25cl	3,50€
BOUTEILLE EAU PLATE 0 KM 75cl	5,00€
BOUTEILLE EAU PÉTILLANTE 0 KM 75cl	5,00€



BIÈRES

LES BOUTEILLES 33CL	
QUILMES Argentine	6,50€
CORONA Mexique	6,90€
BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	6,90€
LES PRESSIONS	
LA PALERMO CARLSBERG Blonde	25cl 4,50€ 50cl 8€
1664 Blanche	5,50€ 8€
IPA	5,50€ 9,80€
GRIMBERGEN Abbaye	5,50€ 9,80€
PANACHE – MONACO	5€ 8,50€
PICON BIÈRE	5,20€ 9€

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS 51 3cl	3,90€
VERMOUTH BLANC OU ROUGE 4cl	5,50€
SUZE 4cl	5,50€
CAMPARI 4cl	5,50€
PORTO ROUGE 5cl	5,50€
PORTO BLANC 5cl	5,50€
LILLET BLANC 4cl	5,50€
APERITIVO ARGENTINO	
FERNET COCA 4cl	7,50€
KIR AU VIN BLANC 14cl	6,50€
COUPE DE PÉTILLANT 12cl	8,00€

VINS AU VERRE

LES BULLES

BOUSQUET Sparkling Organic Charmat Brut, Valle de Uco, Argentine
75% Chardonnay – 25% Pinot Noir

BODEGA ARGENTINO Fernando De Tomaso, Extra Brut, Mendoza, Argentine
Chardonnay – Chenin Blanc

VINS BLANCS

TORRONTES DE LA CASA Minéral & fruité

CHARDONNAY DE LA CASA Minéral

SAUVIGNON BLANC CLÀSICO Sec & aromatique

GRAN CHARDONNAY «comme un bon bourgogne»

VINS ROUGES

MALBEC DE LA CASA Souple & fruité

MALBEC RESERVA Costaud & charpenté

MALBEC DE SALTA Ensoleillé & épicé

PINOT NOIR Mendoza ou Patagonia léger

LUIGI BOSCA "DE SANGRE"- Malbec D.O.C de Lujan de Cuyo délicat

VINS ROSÉS

PAYS D'OC La Perle des Anges France

BOUSQUET ORGANICO – ROSADO DE MALBEC – BIO Argentine

Verre 12cl
Pichet 50cl

8€

12€

6€ 23€

6€ 23€

8€ 31€

10€ 39€

6€ 23€

9€ 35€

7€ 25€

8€ 31€

12€ 45€

6€ 23€

5€ 23€

COCKTAILS CLASICOS 10,5€ 4cl d'alcool

Happy Hour tous les jours de 17h à 20h – 7,5€



MOJITO – CAÏPI – MOSCOW MULE – GIN TONIC

PALERMO SPRITZ 10,5€ 4cl d'alcool

Happy Hour tous les jours de 17h à 20h – 7,5€



APEROL
Apérol
Orange
Prosecco
Top Soda

"CAMPARI"
Bitter amer Fusetti
Orange
Prosecco
Top Soda

HUGO
Liqueur Fleur de Sureau
Citron Vert
Menthe
Prosecco
Top Soda

LEGUI
Liqueur argentine
Citron Vert
Prosecco
Top Soda

COCKTAILS SANS ALCOOL 20cl



CITRONNADE – VIRGIN MOJITO 6€
THÉ GLACÉ – MATCHA ICE TEA – GINGER CITRONNADE 8€

COCKTAILS DE LA CASA 12,5€ 4cl d'alcool

Non inclus dans l'Happy Hour



PISCO SOUR
Pisco
Jus de citron
Sucre
Blanc d'Oeuf



EL CHILCANO
Pisco
Citrons verts
Limonade
Gingembre
Agostura bitters



EL CAPITAN
Pisco
Vermouth rouge
Cerise
Tranche d'orange



MEZCALITO
Mezcal
Cidre de pomme
Jus de citron vert
Ginger beer



MEZCALOMA
Mezcal
Jus de citron vert
Sucre
Pomelo



BACHATA
Mezcal
Jus de citron vert
Ananas
Crème de coco



TIKITO
Rhum
Jus d'ananas
Jus de citron vert
Purée de passion



NEGRONI FALSET
vermut Catalan falset
Bitter Italien Fusetti
Gin



Belini
Vodka
citron vert
crème de pêche
Coulis framboise
Top Pétillant



VERMUT DORADO
SBAGLIATO
Vermut Catalan Doré
Gin
citron vert
Top Pétillant

EMPANADAS (2 pièces)

Spécialité Argentine & Sud-Américaine
chaussons farcis par nos soins

EMPANADAS DE CARNE

Farce de viande de Bœuf Argentin

EMPANADAS DE JAMON Y QUESO

Jambon blanc aux herbes & mozzarella y comté

EMPANADAS DE FUGAZZETA

Mozzarella, oignons & origan

EMPANADAS VEGGIE

Haricots noirs, gingembre, champignons, oignons, tomate séchées & comté

EMPANADAS DE ATUN

Thon, tomate, capres, oeufs, parmesan

TAPAS & ENTRADAS

ESPARRAGOS & HUEVOS

Asperges du moment, œuf mollet, crème de parmesan, noix de cajou et ciboulette

BOQUERONES & FOCACCIA

focaccia maison, Double filet d'anchois "papillon" au vinaigre, Guindilla, Huile d'olive Catalane Arbequina

GUILDA DE ANCHOAS DE CANTABRICO

Filet d'anchois de Cantabrie, Olives Gordal & Guindillas, Huile d'olive Arbequina

SALMON GRAVLAX

Saumon mariné gravlax à l'aneth

PROVOLETA

Fromage provolone doux grillé à la plancha, Origan

QUESADILLA DE CARNE Y QUESO

Tortilla de blé, éffiloché de paleron de boeuf braisé & mozzarella

CEVICHE

Ceviche de Mahi-Mahi, marinade huile d'olive & citron, gingembre, coriandre & oignons rouges

MINI BAO GAMBAS (2p)

Mini-Bao, croquettes de Gambas panées Panko et Aioli au persil

TACOS VEGGIE (2p)

Haricots noirs, gingembre, champignons, oignons, tomate séchées, salsa criolla

TACOS DE BUEY (2p)

Paleron de boeuf braisé, oignons, carottes, chimichurri

PARA PICAR

OLIVE GORDAL XXL sans noyaux - direct producteur en Catalogne

FOCACCIA CASERA Pain «Focaccia» fait maison selon l'envie du chef

PAPAS Assiette de frites maison

QUESO CON TRUFFA Gouda à la truffe

SALCHICHON IBÉRICO DE BELLOTA «PATA NEGRA» 80g de saucisson Ibérique de Bellota

JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO «PATA NEGRA» 80g de Jambon Ibérique

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€ - les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

PLATOS DEL CAMPO & DEL MAR

PASTA AL RAGU DE OSSO BUCO

Rigatoni au jarret de veau braisé & sauce tomate, oignons, carottes

ENSALADA CESAR

Salade Romaine, Suprême de poulet pané, œuf dur, parmesan, croutons et la vraie sauce César

ENSALADA DE QUINOA Y CEVICHE

taboulé de quinoa aux légumes & aromates, ceviche de poisson, oignons rouges, coriandre & ginger

CRUDO DE ATÚN

Tartare de thon, écrasé d'avocat, roquette

GAMBAS & LINGUINE

Gambas à la plancha, brunoise de Légumes & Linguine à la bisque de crustacés & crème

STREET FOOD ARGENTINE

Servis avec Frites ou Salade

MILANESA DE POLLO "A LA PIZZA"

Supreme de poulet pané Panko, sauce tomate, jambon blanc, mozza, origan

CHORIPAN «Le Hot Dog Argentin»

Pain «hot dog», chorizo Argentin grillé, Salsa criolla

LOMITO «Le Classique Sandwich Argentin»

Pain brioché, boeuf Argentin émincé, jambon blanc, gouda truffé, mayo, chimichurri, sucrine

CHIVITO «Le Burger Uruguayen»

Bun, Boeuf émincé, mayo, oignons confits, gouda truffé, Jambon Serrano, piment vert, sucrine, œuf s/ plat

CARNE ARGENTINA

1 garniture au choix

CHURRASCO Rumsteck Argentin

14€

TATAKI DE CUADRIL Mi-cuit de boeuf Argentin

14€

BIFE DE CHORIZO Le fameux Faux Filet Argentin

14€

OJO DE BIFE La célèbre Noix d'entrecôte Argentin (env. 300g)

12€

Notre boeuf Argentin est directement importée d'Argentine par notre partenaire

14€

CARNAR qui nous assure un sélection soignée et d'une qualité ultra Premium.

12€

12€

21€

4€

5€

8€

12€

12€

21€

PARA COMPARTIR

2 garnitures au choix

BABY BEEF Noix d'entrecôte Argentin de la Pampa 600g env 78€

LA COSTILLA DE PATAGONIA

Belle Côte de Boeuf Argentin mûrée de Patagonie- 1 kg avec l'os env 98 €

DULCES

Tous nos desserts sont 100% «faits maison» et à base d'ingrédients frais et de qualité

FLAN INVERTIDO DULCE DE LECHE

Crème caramel à la vanille & génoise, amandes torréfiées et dulce de leche au naturel

MANZANA «TATIN»

Tarte tatin aux pommes et son crumble, crème montée

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse au chocolat noir, noisette caramélisées

CHEESECAKE AL LIMON

Cheesecake au citron jaune, sablé au spéculos, zests de citron confit

CHOCOTORTA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE (typique Argentin)

Génoise chocolat & crème dulce de leche, sauce chocolat & noisettes caramélisées

BUDIN DE PAN

Brioche faite maison façon Pain Perdu, crème monté au dulce de leche, noisettes caramélisées

CAFE O THE Y DULCE

Café ou Thé gourmand & «Alfajores» maison

ARGENTINO COFFEE «commes un Irish» (4cl)

Whisky, café, liqueur de Dulce de Leche, Crème chantilly

NOS DIGESTIFS ARGENTINS

LIQUOR LEGUI Liqueur de Mandarine

HESPERIDINA Bitter d'orange amer

GINS ARGENTINS ♥

APOSTOLES MATE GIN Mendoza, Argentine

APOSTOLES ROSA MOSQUETA Mendoza, Argentine

APOSTOLES FUERZA GAUCHA 53° Mendoza, Argentine

BOSQUE NATIVO Argentine

BOSQUE ALTA MONTAÑA 53° Argentine

Supplément Tonic (Fever Tree)

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€ - les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Carte des Vins ^{75cl}

ESPUMANTES

BOUSQUET Sparkling Organic Charmat Brut

BODEGA ARGENTINO Fernando De Tomaso, Extra Brut,

LUIGI BOSCA «BOHEME» Brut Nature

Valle de Uco, Argentine

Mendoza, Argentine

Mendoza - Argentine

39€

49€

55€

VINS ROSÉS

BOUSQUET ROSADO

PAYS D'OC La Perle des Anges

COTES DE PROVENCE AOC

2024 Argentine

2025 France

2024 France

28€

32€

38€

VINS BLANCS

TORRONTÉS

LA LINDA Torrontés de Mendoza

FESTIVO Torrontés de La Rioja

EL PORVENIR Torrontés DE SALTA

ZUCCARDI «SERIE A» Torrontés ♥

2023 Mendoza

2024 Mendoza

2024 Cafayate - Salta

2023 Cafayate - Salta

34€

36€

36€

49€

BLEND & AUTRES CÉPAGES

PASSION DE LOS ANDES Sauvignon Blanc

LA REVENCHA Chenin Blanc

LUIGI BOSCA WHITE Blend - Sauvignon/Semillon/Chardonnay

SUSANA BALBO Signature Blend - Sauvignon/Semillon/Torrontés♥

2021 Maipu - Mendoza

2024 Mendoza

2023 Valle de Uco - Mendoza

2022 Valle de Uco - Mendoza

38€

39€

52€

58€

CHARDONNAY

CASARENA 505 Chardonnay

BOUSQUET ORGANICO Chardonnay

ARGENTINO Chardonnay Seco ♥

BOUSQUET GRAN CHARDONNAY BIO boisé ♥

EL ENEMIGO Chardonnay

2023 Mendoza

2023 Valle de Uco - Mendoza

2024 Mendoza

2024 Valle de Uco - Mendoza

2021 Mendoza

32€

34€

42€

48€

58€

LES ROUGES

MALBEC «LIVIANOS» – LEGERES

LA LINDA <i>Malbec</i>	2024	Lujàn de Cuyo – Mendoza	32€
BOUSQUET Organico <i>Malbec BIO</i>	2023	Valle de Uco – Mendoza	34€
CASARENA 505 <i>Malbec</i>	2022	Lujàn de Cuyo – Mendoza	36€
ARGENTINO – SUPER! <i>Pinot noir, tempranillo & Malbec</i> ♥	2024	Mendoza	43€
M.RICCITELLI Hey Malbec !	2023	Lujàn de Cuyo – Mendoza	45€

MALBEC «RESERVA DE LA CASA»

PASSION DE LOS ANDES CLASICO <i>Malbec</i>	2020	Lujàn de Cuyo – Mendoza	36€
EL PORVENIR «AMAUTA»	2023	Cafayate- Salta	36€
PERLITA <i>Malbec Syrah</i>	2021	Lujàn de Cuyo – Mendoza	42€
BOUSQUET Réserve Malbec ♥	2023	Valle de Uco	45€
LUIGI BOSCA MALBEC	2021	Lujàn de Cuyo, Mendoza	49€
ZUCCARDI SERIE A <i>Malbec</i>	2022	Valle de Uco – Mendoza	52€
CLOS DE LOS SIETE <i>Malbec</i>	2021	Valle de Uco – Mendoza	56€

PINOT NOIR

BOUSQUET Réserve <i>Pinot Noir</i>	2024	Valle de Uco	45€
MALMA «Chacra la Papay» <i>Pinot Noir</i> ♥	2024	Rio Negro – Patagonie	43€
OTRONIA Rugientes <i>Pinot Noir</i>	2019	Rio Negro – Patagonie	69€
DOMAINE NICO «Grand Mère» <i>Pinot Noir</i>	2022	Tupungato – Valle de Uco	78€

BONARDA

EL ENEMIGO «Los Paraïsos» <i>Bonarda single vineyard</i> ♥	2020	Mendoza	52€
--	------	---------	-----

URUGUAY

GARZON «Estate» <i>Tannat de Corte (léger)</i>	2022	Jose Ignacio – Uruguay	39€
--	------	------------------------	-----

CHILE

VIÑA INDOMITA <i>Varietal Carménère</i>	2021	Valle Central – Chili	39€
---	------	-----------------------	-----

VILLARD «Expression» Syrah

	2021	Valle Casablanca	48€
--	------	------------------	-----

BODEGA VIK «A» *Carmenere* ♥

	2021	Valle de Cachapoal – Chili	69€
--	------	----------------------------	-----

BODEGA VIK «Mila Cala» *Blend*

	2021	Valle de Cachapoal – Chili	78€
--	------	----------------------------	-----

BODEGA VIK «La Piu Belle» *Carménère Assemblé* ♥♥

	2021	Valle de Cachapoal – Chili	120€
--	------	----------------------------	------

LAPOSTOLLE – Clos Apalta *2019 Apalta, Chili* 180€ *Carménère Assemblé – 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot.*

Élevé pendant 24 mois en fûts de chêne français. Nez intense et complexe, arômes d'épices, de fruits noirs et notes herbacées. Bouche élégante, équilibrée, tanins veloutés et très longue fin de bouche

prix net en euros – taxes et service compris – la maison n'accepte pas les chèques – cb à partir de 10€ – les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir. abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

«LES GRANDS CRUS ARGENTINS »

LUIGI BOSCA «DE SANGRE» MALBEC DOC ♥♥♥

2021	Lujàn de Cuyo, Mendoza	65€
------	------------------------	-----

RUTINI Cabernet Malbec

2022	Valle de Uco	65€
------	--------------	-----

A LISA Bodega Noemia Malbec de Patagonia

2021	Rio Negro	72€
------	-----------	-----

EL ENEMIGO Malbec

2020	Mendoza	69€
------	---------	-----

LUCA «Old Vines» Malbec

2019	Tupungato – Valle de Uco	76€
------	--------------------------	-----

HINOJOSA «H» GRAN RESERVA Malbec

2021	Lujàn de Cuyo, Mendoza	74€
------	------------------------	-----

ZUCCARDI «Jose Zuccardi» Malbec y Cab Sauv. 89€ *Malbec de Altamira (95%), Cabernet Sauvignon de Gualtally (5%)*

2016	Altamira y Gualtally- Mendoza	89€
------	-------------------------------	-----

ZUCCARDI «Aluvional» Paraje Altamira Malbec

2017	Valle de Uco – Mendoza	98€
------	------------------------	-----

ZUCCARDI «Flinca Piedra Infinita» Malbec

2017	Altamira, San Carlos – Mendoza	190€
------	--------------------------------	------

CHEVAL DES ANDES Assemblage 180€ *Cheval des Andes 2019 est une cuvée iconique née de la collaboration entre le Château Cheval Blanc et Terrazas de los Andes. Élaboré à Mendoza, ce vin incarne une interprétation haut de gamme du style bordelais adaptée aux terroirs andins.*

2019	Las Compuertas & Vistalba	180€
------	---------------------------	------

TRAPICHE – Terroire Series Malbec de F. Ambrosia 92€

Single Vineyard 100% Malbec de Gualtally
Rouge profond avec des reflets noirs qui affiche des arômes de prunes, de cerises et fruits noirs, ainsi qu'une note balsamique fraîche et légèrement mentholée. La bouche est juteuse et sucrée avec une note de chocolat. Sa finale est persistante.

2018	Mendoza	92€
------	---------	-----

FELIPE RUTINI Assemblage ♥ 180€

50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% malbec
Élevage 24 mois en barriques de chêne français neuves. Arômes expressifs et intenses de fruits mûrs, cerises, fraises & prunes, sur des notes de cacao, tabac, cuir & chocolat noir.
Une belle profondeur et une belle concentration, équilibrées par des tanins élégants et soyeux.

2015	Valle de Uco	180€
------	--------------	------

RHUM

Dégustation au verre 4cl

LES AGRICOLES

TROIS RIVIÈRES – BLANC <i>Martinique</i>	9€
--	----

TROIS RIVIÈRES – VSOP AMBRE <i>Martinique</i>	13€
---	-----

RHUM ARRANGÉ	11€
--------------	-----

LES LATINOS

EMBARGO ESPLENDIDO	12€
--------------------	-----

DON PAPA <i>Philippines</i>	12€
-----------------------------	-----

DIPLOMATICO – EXCLUSIVA RESERVA <i>Venezuela</i>	12€
--	-----

SANTA TERESA <i>Venezuela</i>	14€
-------------------------------	-----

FAIR RUM XO	12€
-------------	-----

PLANTATION PINEAPPLE <i>Barbade & Jamaïque</i>	11€
--	-----

BOTRAN – RESERVA <i>Guatemala</i>	12€
-----------------------------------	-----

ZACAPA – SOLERA 23 <i>Guatemala</i>	18€
-------------------------------------	-----

DÉGUSTATION

3 x 2cl 22€

PURA VIDA – XO	14€
----------------	-----

Le rhum XO du COSTA RICA
Onctuosité, équilibre & élégance

PURA VIDA – PURO! Brut de fut	20€
-------------------------------	-----

Le rhum d'exception du Guatemala
Puissance, note de cuir & tabac

PURA VIDA – PASSION	14€
---------------------	-----

L'authenticité du Guatemala à l'état pur
Fruité, intensité, puissance & longueur

WHISKY 4cl

MONKEY SHOULDER <i>Écosse</i>	10€
-------------------------------	-----

GLENFIDDICH <i>Écosse</i>	11€
---------------------------	-----

JAMESON <i>Irlande</i>	11€
------------------------	-----

TALISKER «PORT RUIGHE» PORT CASK FINISH <i>Écosse</i>	12€
---	-----

GREENSPOT <i>Irlande</i>	14€
--------------------------	-----

MAKER'S MARK 46 <i>Kentucky USA</i>	12€
-------------------------------------	-----

LES JAPONNAIS

TOKI SUNTORY ♥	12€
----------------	-----

HIBIKI <i>Japanese Harmony</i>	17€
--------------------------------	-----

BELLEVOYE

BELLEVOYE BLEU <i>Finition Grain Fin Whisky triple malt, non tourbé</i>	10€
---	-----

BELLEVOYE BLANC <i>Finition Sauterne Whisky triple malt, non tourbé</i>	10€
---	-----

BELLEVOYE ROUGE <i>Finition Grand Cru Whisky triple malt, légèrement tourbé</i>	12€
---	-----

BELLEVOYE NOIR <i>Finition Tourbée Whisky triple malt, tourbé</i>	13€
---	-----

BELLEVOYE ORANGE <i>Finition Rhum Whisky triple malt, non tourbé</i>	12€
--	-----

BELLEVOYE PRUNE <i>Finition Prune Whisky triple malt, non tourbé</i> ♥	13€
--	-----

BELLEVOYE VERT <i>Finition Calvados Whisky triple malt, légèrement tourbé</i>	15€
---	-----

prix net en euros – taxes et service compris – la maison n'accepte pas les chèques – cb à partir de 10€ – les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir. abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

COGNAC

Dégustation au Verre 4cl

DÉGUSTATION

ABK6 VSOP Grand Cru
Le Réviseur VSOP
Leyrat Assemblage n°1

3 x 2 cl 19€

ABK6 VSOP GRAND CRU <i>Multicrus</i>	12€
LE REVISEUR VSOP <i>Petite Champagne</i>	12€
LEYRAT VSOP <i>Fins Bois</i>	12€

GINS 4cl

GINS DE FRANCE

CITADELLE	10€
-----------	-----

GINS LONDON DRY

TANQUEREY TEN <i>London, Angleterre</i>	12€
LONDON N°3 <i>Dry Gin, Angleterre</i>	12€
HENDRICK'S <i>Écosse</i>	12€

GINS ARGENTINS ♥

APOSTOLES ROSA MOSQUETA <i>Argentine</i>	12€
APOSTOLES FUERZA GAUCHA 53° <i>Argentine</i>	14€
BOSQUE NATIVO <i>Argentine</i>	12€
BOSQUE ALTA MONTAÑA 53° <i>Argentine</i>	13€
Supplément Tonic	2,5€

ARMIN

BAS-ARMAGNAC

Dégustation au verre 4cl

POURQUOI «ARMIN» ?

« Armin » [prononcer armine] est un soldat franc qui s'est illustré à la bataille de Vouillé en 507 contre les Wisigoths. Pour le récompenser de sa bravoure, Clovis lui offrit un comté dans le Sud-Ouest de la France. Cette terre d'abord appelée « Arminius », le pays d'Armin en latin, deviendra « Arminhac » en gascon avant de prendre l'appellation définitive « Armagnac »

DÉGUSTATION DÉCOUVERTE

3x2cl 19€

LA BLANCHE	9€
6 ANS	10€
10 ANS	12€
20 ANS	15€

LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

Dégustation au verre 4cl

LEGUI <i>Liqueur Argentine</i>	9€
POIRE - AMARETTO - LIMONCELLO - BAILEYS	8€
GRAPPA - MANZANA - GET 27 - GET 31	8€
CHARTREUSE (<i>verte ou jaune</i>) - VIEILLE PRUNE	13€

CALVADOS

CALVADOS AOC <i>Pays d'Auge</i>	10€
---------------------------------	-----

TEQUILA & MEZCAL 4cl

TEQUILA

El Distilador <i>Mexique</i>	10€
1800 REPOSADO 38° <i>Mexique</i>	13€

DÉGUSTATION TEQUILA «MIJENTA»

3x2cl 19€

MIJENTA BLANCO <i>Mexique</i>	12€
MIJENTA REPOSADO <i>Mexique</i>	14€
MIJENTA AÑEJO <i>Mexique</i>	16€

MEZCAL

UNION - ESPADIN Y BARRIL <i>Mexique</i>	12€
MADRE MEZCAL ESPADIN <i>Mexique</i>	14€

VODKA 4cl

DoubxBlé France	10€
Grey Goose France	12€