

CARTE

PINTXOS

Le Salon

Menu servi
le midi et le soir, sur place



#PintxosConAmor

www.pintxos-restaurant.fr

Retrouvez nous sur **UBER EATS**

prix en euros TTC, service compris

*Liste des allergènes disponible
à l'accueil du restaurant*

APERITIVO

Un petit avant-goût pour éveiller vos papilles

Le Vrai Guacamole Guacamole maison et chips tortillas aux épices douces7.90

Les Nachos Nachos, sauce Cheddar mature fondu, guacamole maison et tartare de tomates7.90

Les Croquetas de Mama Croquetas à base de béchamel, Chorizo, Sauce tomate Marinara,8.90

Les Croquetas de Papa Croquetas maison aux fromages, confiture de griottes.....8.90

Saucisson fuet catalan.....6.50

Mix Fritures du pintxos onion rings, bouchées de calamars fris, accras de morue, camemberts panés, mozza sticks et bol de nachos. Sauces aioli, barbecue et sauce creamy maison.....17.90

PINTXOS

Selon disponibilités du moment
3 choix par jour

Salés

Cataleya Pain, tartare de tomates, burrata, pignons toastés, crème de vinaigre balsamique, pesto de basilic.....3.90

Luna (New) Pain, tapenade maison d'olives vertes, pecorino poivré et tomate confite3.90

Olga (New) Pain, sauce creamy deluxe, Pecorino, jambon à la truffe.....3.90

Valentina Pain au maïs, gravlax de saumon, guacamole, citron vert.....3.90

Paloma Pain, fondue d'oignons, poivrons et spianata3.90

Anna Pain, chutney de figues, mousse de chèvre & noix3.90

Gina Pain complet, rillettes de thon au fromage frais et fines herbes & piment d'espelett.....3.90

Nina (New) Pain, caviar d'aubergine & crème de féta.....3.90

PLANCHAS

À partager

Mix Pintxos

(DISPONIBLES AUSSI À EMPORTER SUR COMMANDE PRÉALABLE)

Planche de 6 pintxos du moment.....19.80

Planche de 12 pintxos du moment.....36.00

Selon disponibilités du moment
3 choix par jour

Planches

La Maestro.....19.90

Mix fromages

Un repas sans fromage c'est comme une soirée latine sans salsa !

La Obrigado.....18.90

Mix charcuteries et fromages

De la charcuterie ou du fromage ? Pourquoi choisir quand on peut prendre les deux !

FORMULES

Formule Dej'

servie du lundi au vendredi de 12h à 14h

Entrée + Plat	
ou Plat + Dessert	18.90
Entrée + Plat + Dessert	22.90

Formule Soir

Servie du lundi au jeudi

Entrée + Plat + Dessert	28.90
--------------------------------------	--------------

Entrées

Melanzana Beignets d'aubergines frits / Miel / Fromages frais de Brebis.

Oeuf cocotte, préparé à base de crème, de fondue de poireaux et de saumon fumé. Accompagné de toasts.

Entrée du Jour

Plats

Le Mac & Cheese, à l'italienne, pâtes (Penne) à l'emmental, au cheddar, et béchamel maison, le tout gratiné au taléggio et Jambon de Parme affiné 16 mois.

La Bavette Notre Bavette et sa sauce latine. Gorgonzola, Chimichurri ou poivre, il y en a pour tous les goûts ! Accompagnement au choix

Le Club Sandwich Truffé, club sandwich toasté avec sa sauce creamy truffée maison, du pecorino poivré et du jambon blanc italien à la truffe. Accompagnement frites & salade.

Plat du Jour

Desserts

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Tiramisu

Café / Thé Gourmand

Sélection du Moment (supplément : + 3€)

Glace / sorbet (1 boule) Vanille, chocolat, pistache, framboise, citron, passion.

Dessert du jour

Nos accompagnements

Frites nature / Frites au cheddar **+1,50€** / Frites de patate douce **+ 1,00€** / Riz basmati citron vert & coriandre / Poêlée à la provençale **(new)** / Salade / Frites & salade / Pommes de terre grenailles **(new)** **+1,00€**

Bambino (3 - 10 ans)

Formule offerte tous les mercredis midis !*

(*Formule Bambino offerte dans la limite d'un enfant par adulte accompagnateur)

Plat + dessert + Sirop au choix	9.90
--	-------------

Plats

Pâtes & sauce tomate maison
Cheeseburger / frites (+2,60€)
Nuggets de Poulet / frites

Desserts

Glace cône vanille, cône vanille fraise ou chocolat ou glaces à l'eau

Mousse au Chocolat

Sirop au choix, à l'eau

Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe

Formule Etudiante Midi

Boisson Soft 25 cl + Plat

Sur présentation d'un justificatif

12.90

Plats

Le Club Sandwich Truffé (New) Club Sandwich Toasté avec sa sauce creamy truffée maison, du pecorino poivré et du jambon blanc italien à la truffe. Accompagnement frites & salade.

Le Chicken Burger (Nouvelle recette) Pain brioché, Tenders de poulet panés avec sa mayonnaise Chipotle maison, cheddar fondu, tomate et Oignons rouges. Accompagnement au choix. **Suppl. guacamole +1,5€**

Le Mac & Cheese, à l'italienne, pâtes (Penne) à l'emmental, au cheddar, et béchamel maison, le tout gratiné au taleggio et Jambon de Parme affiné 16 mois.

La César del Pintxos Salade romaine, croûtons à l'ail, poulet jaune mariné aux épices mexicaines, Copeaux de parmesan, tomate confites, sauce césar traditionnelle

Selon disponibilité du moment

#PintxosConAmor

TAPAS

Entrées

Une envie légère, croquante ou épicée...
Découvrez nos entrées en solo ou à partager

La Burrata Burrata au lait cru,
crème de vinaigre balsamique, basilic, pistou.....**10.90**

Les Croquetas de Mama à base de béchamel au
chorizo ibérique, sauce tomate marinara**8.90**

Les Croquetas de Papa aux fromages du sud,
confiture de griottes noires**8.90**

L'oeuf cocotte (New) préparé à base de crème
fraîche, de fondue de poireaux et de saumon fumé.
Accompagné de toasts.....**6.90**

Les Mélanzana Beignets d'aubergines frits, miel &
fromage frais de Brebis.....**6.90**

Entrée du jour**6.90**

Selon disponibilités du moment

#PintxosConAmor

L'entrecôte 250gr (New) Belle pièce de boeuf servie avec sa sauce latine au choix : Gorgonzola, Chimichurri ou poivre. Accompagnement au choix.....**24.90**

Les brochettes à la Plancha Brochettes de poulet marinées à la méditerranéenne (ail, cumin, coriandre, citron confit et huile d'olive). Accompagnement au choix..**17.90**

La Bavette Bavette et sa sauce latine. Gorgonzola, Chimichurri ou poivre,**15.90**
(non dispo les soirées de Vendredis et samedis)

Les Pasta Truffa Pâtes Trafilita al bronzo, avec sauce au parmesan à la truffe & jambon blanc truffé italien.**17.90**
+ Option Burrata (New) + 4€

Le Mac & Cheese (New) à l'italienne, pâtes (Penne) à l'emmental, au cheddar, et béchamel maison, le tout gratiné au tagglio et jambon de Parme affiné 16 mois.....**15.90**

Le Burger Normand (New) Pain brioché, boeuf haché, sauce creamy maison, camembert normand, lard grillé & oignon confit
Accompagnement au choix**18.90**
+Option double steak +5

Le Pintxos Veggieburger Pain brioché, galette végétarienne, légumes grillés, roquette, tomates, sauce cocktail.
Accompagnement au choix**18.90**

Le Chicken Burger (Nouvelle recette) Pain brioché, Tenders de poulet panés avec sa mayonnaise Chipotle maison, cheddar fondu, tomate & Oignons rouges.
Accompagnement au choix**17.90**
+ Suppl. guacamole +1,5€

L'Effiloché
Effiloché de boeuf préparé maison, enrobé de ses galettes de pomme de terre et de sa sauce cheddar mature, accompagné de salade.....**16.90**

Les Enchiladas de boeuf Effiloché de boeuf avec son confit d'oignons, dans un wrap gratiné au cheddar
Accompagnement au choix.....**16.90**

Le Parmentier (New) Parmentier maison à base de confit de Canard savoureux et d'un délicieux écrasé de pommes de terre.**17.90**

La César del Pintxos Salade romaine, croûtons à l'ail, tomates séchées, filet de poulet pané, copeaux de parmesan, tomates confites, sauce césar traditionnelle maison**17.90**

Le Tartare Exotico Tartare de saumon maison à base de citron vert, fruit de la passion, mangue et sauce cocktail maison
Accompagnement au choix**17.90**

Le Club sandwich Truffé (New) club sandwich toasté, pecorino, sauce creamy à la truffe et jambon blanc truffé.
Accompagnement Frites & salade.....**15.90**

La Burrata Salade romaine, tomate, burrata, croutons, oignons rouges, olives, sauce vinaigrette et balsamique.....**16.90**
+ Suppl. Jambon de parme affiné 18 mois : + 3.00€)

Le Latino bowl Quinoa, avocat, burrata, oignon rouge, tartare de tomate, carottes au cumin, grains de courges, salade romaine, vinaigrette méditerranéenne, oignons frits.....**16.90**
+ Option suppl. Poulet pané +2€
+ Option suppl. Saumon gravlax +3€

Le Risotto aux épices douces (New) Risotto aux épices douces et ses petits légumes croquants.....**16.90**
+ Option spianata + 2€

Accompagnements:

Frites / frites au cheddar +1,5€ / Frites de patates douces + 1€ / Riz basmati citron vert & coriandre / Poêlée à la provençale / Pommes de terre grenailles + 1€ / Salade

PINTXOS

Sucrés

Desserts

La brioche perdue (New) moelleuse et gourmande, fin coulis de caramel, accompagnée d'une boule de glace vanille.....**7,90**

Le Crème brûlée du moment (New) Grand classique, crème faite maison délicatement caramélisée, selon l'envie du chef**7,90**

Le Tiramisu du Pintxos Tiramisu du moment.....**7,90**

Le Carpaccio d'ananas Carpaccio d'ananas mariné au zeste de citron vert accompagné de son sorbet citron vert**7.90**

La tarte citron Meringuée (Le Retour!) Tarte citron maison avec sa meringue italienne sur son sablé breton.....**8.90**

Le Fondant Notre fondant au chocolat maison accompagné de sa boule de glace vanille**8.90**

Le Cheesecake du moment Cheesecake Maison à base de ricotta et vanille sur son lit de spéculoos**7.90**

Les Churros Sucrés Accompagnés de Dulce de Leche ou Nutella.....**7.90**

La Mousse au Chocolat Maison**6.90**

Le Café Gourmand Retrouvez la sélection du jour, 3 minis desserts, avec votre boisson chaude**8.90**

Le Thé Gourmand Retrouvez la sélection du jour, 3 minis desserts, avec votre boisson chaude**9.90**

Le Digestif Gourmand (New) Retrouvez la sélection du jour, 3 minis desserts, avec votre digestif (Prosecco, Get 27 /31, Limoncello, Bailey's).....**13.50**

Glaces / Sorbets

1 boule.....**3.90**

2 boules.....**5.90**

3 boules.....**7.30**

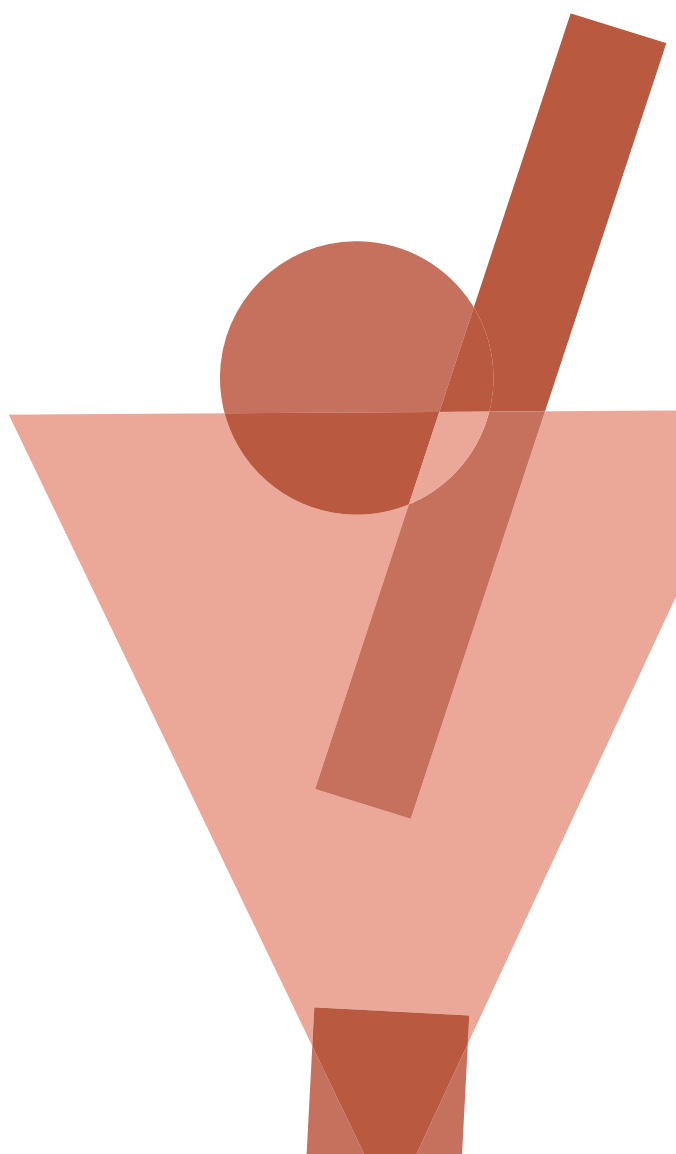
Selon disponibilités du moment

#PintxosConAmor

CARTE

PINTXOS

Boissons



   #PintxosConAmor
www.pintxos-restaurant.fr

Retrouvez nous sur **UBER EATS**
prix en euros TTC, service compris

PINTXOS

Boissons

Nos Softs

Coca Cola 33cl	4.20
Coca Zéro 33cl	4.20
Fuze Tea Peche 25cl	4.20
Sprite 25cl	4.20
Fanta 25cl	4.20
Tropico 25cl	4.20
Jus d'orange 25cl	4.50
Jus d'abricot 25cl	4.20
Jus de Cranberry 25cl	4.20
Jus de pomme 25cl	4.20
Jus de pamplemousse 25cl	4.20
Jus d'ananas 25cl	4.20
Jus de tomate 25cl	4.20
Red bull	5.50
Citronnade Maison	5.90
Sirop à l'eau	3.00
Diabolo	3.70
Verre de tonic	3.50
Verre de limonade	3.30
Citronnade maison, au thé Pintxos (thé vert, abricot, fleur de sureau)	
30cl.	5.90
Pichet 1L	16.00
Red Bull 25cl.	5.50
Café Latté Frappé	6.50
Options sirops Monin: cookies, Vanille, Caramel +0,40cts)	
Milkshakes (NEW)	6.50
Options au choix: Vanille, fraise, passion	

Nos Boissons Chaudes

Café	2.00
Double espresso.....	3.80
Café Allongé	2.20
Thé	3.90
Chocolat Chaud	3.90
Capuccino	3.50
Late Macchiato	4.90
+ Sirop Cookie Monin	+0,40
+ Sirop Caramel Monin.....	+0,40
+ Sirop Vanille Monin	+0,40

Café Gourmand	
Sélection Du Moment.....	8.90
Thé Gourmand	
Sélection Du Moment.....	9.90

Les Thés du Pintxos **3.90**

Produits en France, marque SHENTEA

Thé du PINTXOS (Thé vert, Cannelle, poivre rose, fenouil, abricot, sureau, clou de girofle, gingembre)

Thé SOLEIL DE VELOURS (Thé jaune, pêche et physalis)

Thé MENTHIBOS (Thé Rooibos, menthe et citron)

Thé CACAOTHE (Thé noir, éclats de fève de cacao et noisettes)

Thé MERVEILLEUSE (Thé noir, groseille et mangue)

Thé EMMA (Thé Oolong, nougat et orange)

Thé L'ARBRE A FEE (Thé vert, citron et gingembre)

INFUSION POP TATIN (Infusion pommes, papaye et cannelle)

Eau microfiltrée*

Acquachiar Plate ou Gazeuse	
50 cl.....	3.50
75cl.....	4.50

*Eau rendue potable par traitement

PINTXOS

Boissons

Nos cocktails

Mojito	9.50
Rhum Cubain Havana 3 Ans, Citron Vert, Cassonnade, Menthe Fraîche, Eau gazeuse, Angostura, Glace Pilée.	
Mojito fruité au choix : Fraise, Framboise, Passion	+0,90
Caïpirinha	9.
Cachaça (Brésil), Citron Vert, Cassonnade, Glace Pilée.	
Caïprinha Fruitée, Au Choix : Fraise, Framboise, Passion	+0,90
Gin Citadelle Tonic	9
Gin Citadelle, Tonic, Citron Jaune, Baies de Genièvre	
Hendricks Cucumber Gin & Tonic	11.
Gin Hendrick's, Citron Vert, Concombre, Tonic	
Piña colada	9.90
Rhum Blanc 3 Rivières 50°, Rhum Plantation Original Dark, Coco, Ananas	
Ti Punch	10.
Rhum Trois Rivières 50°, Cassonnade, Citron Vert & 1/2 Maracuja	
Les Mules du Pintxos.....	9.50
Alcool au choix, Vodka, Rhum ou Gin + Citron vert, Ginger beer.	
Mai Tai	10.50
Rhum Plantation 3 Stars, Rhum Original Dark, Cointreau, Citron Vert, Orgeat.	
Negroni.....	9.
Campari, Gin citadelle, Vermouth Rouge, Zeste d'Orange	
Sex On The Beach	9.90
Vodka, Cranberry, Ananas, Crème de pêche	
Cuba Libre	9.
Rhum Plantation Dark, citron vert, Coca Cola	
Americano	9.
Vermouth Rouge, Campari, eau gazeuse	
Spritz Normand.....	10.
Calvados, Tonic et Tranche de concombre	
Cocktail O.F.T.D Swizzle.....	11. 50
Rhum Plantation OFTD (Old Fashioned Traditional Dark, Rhum Overproof) Angostura Bitter, Citron Vert, Sucre et Absinthe	

Les Spritz du Pintxos

L'Aperol Spritz.....	9.
Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche d'Orange	
Le Campari Spritz.....	9.
Campari, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche d'Orange	
Le Fleur de Sureau Spritz.....	9.90
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche citron jaune	
Le Limoncello Spritz.....	9.90
Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse, Tranche de citron jaune	
Lillet rosé Tonic.....	9.

Shooters

Shot Alcool + Sirop.....	4.
Autres Shots (Orgasme, B52, Madeleine, Get 27:31, Limoncello.....	
	4.50
Mètre de Shooters (10 shots).....	36.
Jagger Bomb.....	9.

PINTXOS

Boissons

Nos cocktails Signature

Pink Sour	11.50
Gin Hendricks, Figue de Barbarie, Fleurs de Sureau, Citron Jaune, Blanc d'Oeuf, Baies roses	
Cocktail O.F.T.D Swizzle	11.50
Rhum Plantation OFTD (Old Fashioned Traditional Dark, Rhum Overproof) Angustura Bitter, Citron Vert, Sucre et Absinthe	
Brasilian Negroni	10.50
Cachaça, Campari, Noilly Prat original dry, Liqueur d'abricot.	
Tommy's Margarita Fumée	10.
Mezcal, citron vert, sirop d'agave	

La Sangria

SANGRIA DU PINTXOS AU VIN BLANC ET PROSECCO OU SANGRIA CLASSIQUE.

C'EST À VOUS DE CHOISIR!

Sangria du Pintxos

Vin Blanc, Limonade, Liqueur d'Orange et Fruits Infusés, Liqueur d'Abricot, Figue de Barbarie, Prosecco et Limonade

Au verre	8.50
Au Pichet (1L)	34.00

Sangria au vin Rouge

Sangria classique espagnole: vin rouge, Limonade, Orange et Cointreau

Au verre	8.50
Au Pichet (1L)	34.00

Nos Mocktails

(Sans Alcool)

VirginMojito	6.90
(Au choix : Classique, Fraise, Passion, Gingembre)	
Virgin Colada	7.90
Virgin Sex On The Beach	6.90
(Ananas, Cranberry, Pêche)	
Ginger Berry Fizz	6.90
(Cranberry, citron vert, ginger beer)	
Vir-Gin-Tonic	6.90
(Gin sans alcool, tonic, citron)	

Nos bières à la pression

	25cl	33 cl	50cl
Loburg 5° Bière blonde Pils	4.50	6.30	8.50
Leffe 6° Bière Belge d'Abbaye	5.20	7.00	9.70
Triple Karmeliet 8,5° Bière haute fermentation	5.80	7.50	9.90
Apex Ipa 6° (Bras. Spöre, bière Normande)	5.80	7.50	9.90
Corona 5° Bière blonde d'origine mexicaine ...	4.80	6.60	8.90
Hoegaarden 4,5° (Blanche)	4.80	6.60	8.90
Kwack Rouge 8° Bière Fruits rouges	5.80	7.50	9.90
Panaché (Bière blonde et Limonade)	4.50	6.30	8.50
Monaco (Bière blonde Limonade et Grenadine)	4.50	6.30	8.50
Supplément Picon	+1.00€		

Bières en bouteille

Jupiler 0.0 (Bière sans alcool , en bouteille) 25cl	6.
---	-----------

Les bulles

Prosecco

Verre (12cl), Prosecco Alzaia Frizzante	6.
Bouteille (75cl), Prosecco Perlino	29.

Champagne Nicolas Feuillate (Réserve Exclusive)

Coupe (12cl)	12.
--------------------	------------

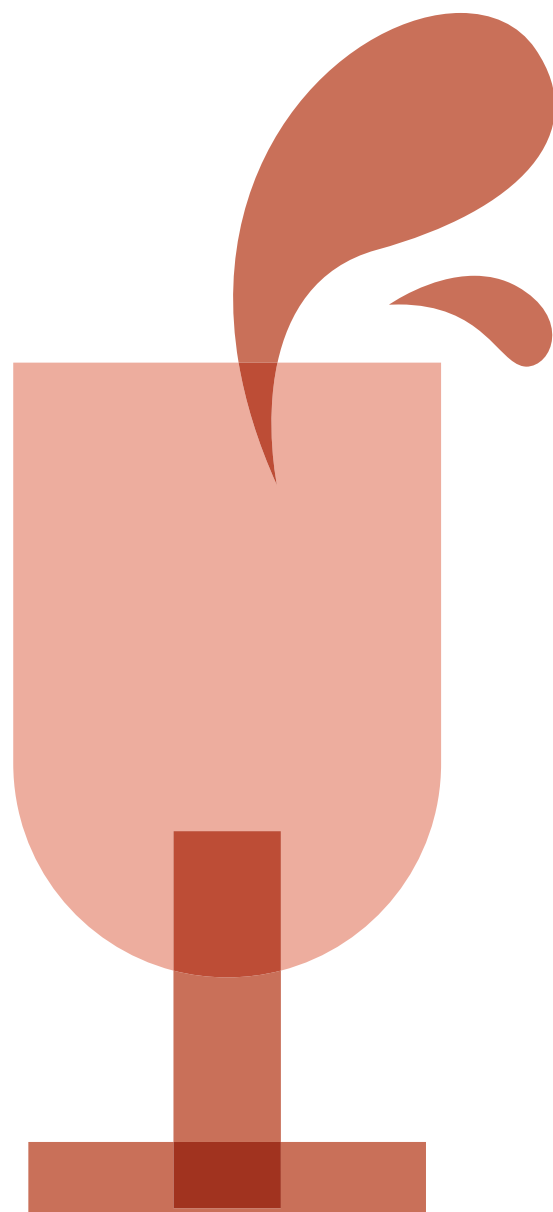
Le Kir

Kir Vin Blanc	5.50
Kir Pétillant	6.80

CARTE

PINTXOS

Vins



PINTXOS

Nos vins

Vins blancs

AU VERRE (12cl)

Chardonnay Preignes Le Vieux IGP Pays d'Oc	5.00
Petit Chablis AOC Domaine Alain Geoffroy 2022	7.50
"Douceur D'automne" Domaine des Cassagnoles Moelleux Côtes de Gascogne	6.
Pouilly Fumé Gilles Blanchet	9.

PICHET (50cl)

Chardonnay Preignes Le Vieux IGP Pays d'Oc	14.
--	-----

Vins rosés

AU VERRE (12cl)

Preignes Le Vieux IGP Pays d'Oc	5.00
Rose Dom. Peyrassol IGP Méditerranée	6.
Domaine de Jale Côtes de Provence	6.50

PICHET (50cl)

Rosé Preignes Le Vieux IGP Pays d'Oc	14.
--	-----

Vins rouges

AU VERRE (12cl)

Merlot Preignes Le Vieux IGP Pays d'Oc	5.00
Côtes du Rhone, Domaine de Verquiere (Agriculture Biologique Certifiée)	7.
Zorzal Do Navarra Espagne, Navarre	6.00
Blaye Château La Rose Bellevue Côte de Bordeaux	6.

PICHET (50cl)

Merlot Preignes Le Vieux IGP Pays d'Oc	14.
--	-----

Les bulles

Au Verre Prosecco

Verre (12cl), Prosecco Alzaia Frizzante	6.
---	----

Champagne Nicolas Feuillate (Réserve Exclusive)

Coupe (12cl)	12.
--------------------	-----

Bouteille Prosecco

Bouteille (75cl), Prosecco Perlino	29.
--	-----

PINTXOS

Nos vins

Vins blancs

BOUTEILLES (75cl)

Chardonnay Igp Val de Loire Domaine Montgillet	26.
Sancerre Domaine Reverdy (Loire)	38.
Macon village Lieu-Dit Clos De Mont-Rachet.....	29.
Petit Chablis AOC Domaine Alain Geoffroy.....	38.
Crozes-hermitage Domaine des Remizières.....	42.
Pouilly Fumé Gilles Blanchet	45.
Rully Blanc Domaine Mia Les Plantenays Culture Biologique certifiée	69.

Vins rouges Pays Latins

BOUTEILLES (75cl)

Chianti Domaine Poggiotondo, (Italie, Toscane)	28.
Garnacha Vina Zorzal DDO Navarra(Espagne)	28.
Pezzo D'oro IGP (Italie, Pouilles)	31.
Las Ninas Carmère Dos Apalta Colchagua (Chili)	31.
Bodega Casarena 505 Malbec (Argentine, Mendoza)	33.

Vins rosé

BOUTEILLES (75cl)

Peyrassol IGP Méditerranée Rose	28.
Côtes de Provence Domaine de Jale AOP	29.
Minuty Prestige AOC	38.

MAGNUM (150cl)

Côtes de Provence Domaine de Jale AOP	59.
Minuty Prestige Côtes de Provence AOC	69.

Vins rouges France

BOUTEILLES (75cl)

Blaye Côte de Bordeaux Château La Rose Bellevue AOC	28.
Bourgueil, "Déchainée", Domaine des Chesnaies, (Loire).....	28.
Bigorre Rouge Clos Baste Le Beau Rouge IGP Culture biologique	28.
Lirac Rhones Chateau Castelont Vieilles Vignes AOP (Rhône).....	30.
Saint Amour Domaine Spay AOC (Beaujolais)	31.
Côtes du Rhone, Domaine de Verquiere (Agriculture Biologique Certifiée)	38.
Sancerre Domaine Reverdy AOC (Loire)	38.
Mercurey Vignerons De Buxy AOP (Bourgogne)	42.
Château Guitignan Cru Bourgeois Moulis AOC	45.
Château La Croix Bellevue Lalande de Pomerol AOC (Bordeaux)	45.

Vins rouges premiums

La Cave du Pintxos

Voir page suivante

PINTXOS

Nos vins

Vins rouges, La Cave du Pintxos

BOUTEILLES (75cl)

Saint-Estephe Château Chambert-Marbuzet
2016 AOC **95.**

Saint-Julien Pavillon Du Glana 2018 AOC **69.**

Gevrey-Chambertin Domaine Gerard Seguin 2021
Vieilles Vignes AOP **129.**

Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes Domaine
Chevillon- Chezeaux 2019 AOC **95.**

Chateauneuf-du-Pape Château Gigognan
Clos du Roy 2019 AOC **89.**

Pommard Domaine de Jolivode 2019 AOC **89.**

Chassagne-Montrachet Champs de Morgeot 2018
AOC Domaine Lamy Pillot **89.**

Champagne

BOUTEILLES (75cl)

Champagne Nicolas Feuillate
(Réserve Exclusive) **69.**

Champagne Moët & Chandon..... **80.**

Dom Pérignon..... **330.**

BOUTEILLES (150cl) Magnum

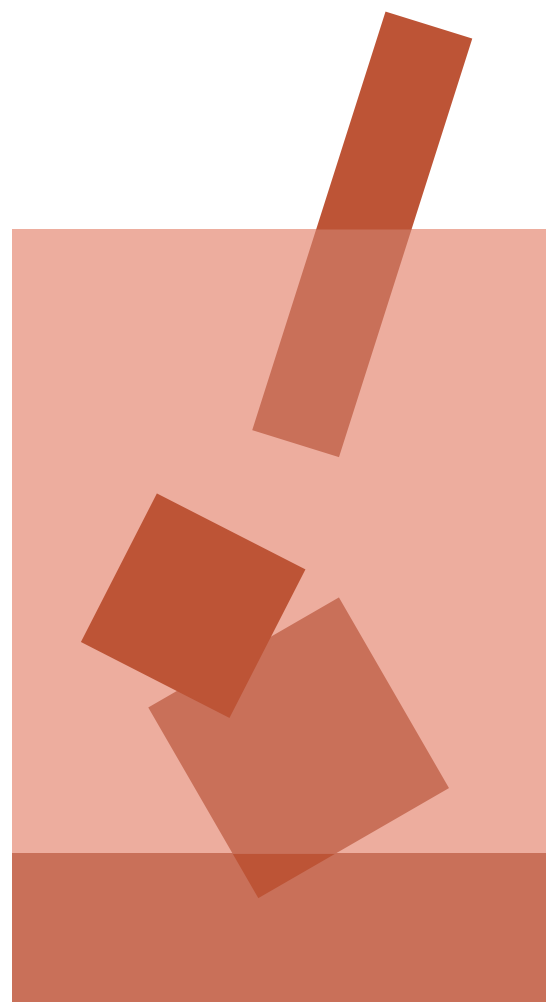
Champagne Nicolas Feuillate
(Réserve Exclusive) **130.**

Champagne Moët & Chandon..... **170.**

CARTE

PINTXOS

Spiritueux & Digestifs



PiNTXOS

Spiritueux & Digestifs

Whiskys

Monkey Shouder (Écosse) 4cl..... 8.

L'épaule Du Singe. C'est un hommage aux "maltmen" qui remuaient l'orge autrefois et développaient cette maladie, ces rhumatismes. Triple malt onctueux, équilibré, efficace en cocktail ou sur glace.

Jameson 4cl..... 9.

Emblématique whisky irlandais (distillerie de 1780), issu d'une triple distillation (contre double pour les whisky écossais), qui offre une belle onctuosité. Vieilli entre 4 et 7 ans.

Jack Daniels 40% 4cl..... 10.

Au goût doux et velouté avec des notes de caramel, de vanille et de chêne grillé.

Chivas Regal 12 ans 40% 5cl..... 11.

Il offre des notes douces de miel, de vanille et de fruits avec une finition légèrement fumée

Armorik Double Maturation Bio 46° (France, Bretagne) 5cl..... 11.50

Armorik est la plus vieille distillerie de whisky française ; sa renommée n'est plus à faire. Single malt non filtré à froid. Élevage en futs de chêne breton puis en futs de sherry oloroso. Un whisky de caractère riche et fruité élaboré dans le respect de l'environnement.

Abasolo 43% (Mexique) 5cl..... 11.50

Premier whisky mexicain 100% ancestral corn. Fabriqué uniquement à partir de maïs, d'où des notes de maïs grillé, mais aussi de miel, de vanille de thé à la camomille et de cuir. Distillé deux fois, une belle cuvée loin des terres originelles du whisky.

Talisker 10 ans (Ecosse, Isle Of Skye) 5cl..... 12.

Whisky écossais single malt unique aux notes de fumée, de poivre et de sel marin.

Kilchoman Machir Bay 46% 5cl.....12.50

Version iconique de kilchoman, c'est un whisky qui porte le nom de la plage pittoresque située à deux pas de la distillerie. Des notes iodées, tourbées très typiques des whiskies d'Isle. Une référence en matière de whisky tourbé, médaillé à plusieurs reprises.

Benriach 12 Ans The Smoky Twelve (Écosse, 46%) 5cl..... 13.

Single malt du speyside, il révèle un caractère fumé et tourbé donné par un assemblage atypique et rare.

Redbreast 12 Ans Single Pot Still 40° (Irlande) 5cl..... 14.

Incontournable whiskey irlandais, parmi les plus primés au monde, développe une palette aromatique caractéristique de cake aux épices de Noël. Un whiskey généreux, ample.

Arran The Sherry Cask The Bodega, Single malt, 55,8% (Écosse) 5cl..... 14.

Single malt d'une belle distillerie écossaise. Mûri pendant 7 ans dans des fûts de sherry, non filtré à froid et de couleur naturelle. Notes maltées, herbacées et fruitées.

Balveinie 12 Ans Double Wood , 40% (Ecosse, Speyside) 5cl..... 14.

Un vieillissement de 12 ans en fûts de bourbons puis 9 mois en finish ex sherry oloroso (Espagne) qui donne à ce whisky un caractère doux et une belle rondeur qui se fait apprécier de tous.

Lagavulin 16 Ans Single malt, 43% (Écosse, Ile Of Islay,) 5cl.....16.

Ce single malt de l'île d'Isle est très tourbé et iodé. Explosion de fumée poivrée en arrière bouche, avis aux amateurs ! Une des whiskies mythiques parmi tous ceux que peut offrir l'Écosse.

Waterford The Cuvée 50% (Irlande) 5cl..... 17.

Cuvée porte-étendard de Waterford, une distillerie innovante de grande qualité. Ce whiskey est issu de l'assemblage de l'orge de 25 fermes. Il offre une très grande complexité qui attirera la curiosité des vrais amateurs. Une pépite venue tout droit de l'Irlande qui vous surprendra par son caractère étonnant.

Bouteille Monkey Shouder (Écosse) 90.

Bouteille Jack Daniels110.

Bouteille Jameson.....110.

PiNTXOS

Spiritueux & Digestifs

Rhums

Havana 7 Ans (Cuba, 40%) 5cl..... 10.

Un classique parmi les classiques, une solide référence du rhum cubain. En cocktail ou à déguster, il offre des notes de cacao, de tabac, de vanille et de fruits tropicaux. Un nectar bien représentatif des rhums cubains.

Canerock (Jamaïque, 40%) 11.

Un nouveau rhum spiced issu de rhums vieux jamaïcains infusés avec des épices naturelles et élevés en fûts de chêne. De belles notes de vanille dans ce rhum très gourmand.

Diplomatico Res. Exclusiva (Vénézuéla, 40%) 11.

Un grand classique pour les amoureux des rhums de mélasse d'amérique latine. Un rhum gourmand élaboré à base miel de canne à sucre et vieilli en fûts de bourbon et de sherry. Idéal pour les bouches un peu sucrées ou pour sympathiser gentiment avec le rhum :

Dos maderas..... 11.

Subtil mariage de deux cultures, deux continents. Nés aux Caraïbes où ils sont élevés des années sous climat tropical, ils traversent l'océan Atlantique pour achever leur maturation dans le sud de l'Espagne, entre les mains expertes de Paola Medina

Eminente 7 ans (Cuba, 41,3%)12.50

Une bouteille magnifique, un rhum riche et rond aux légères notes sucrées de vanille. Un petit bonbon qui n'est pas disponible depuis longtemps sur le sol français ! À déguster avec modération tout de même :

Hamden Estate 8 ans (Jamaïque) 46% 13.50

La Jamaïque, troisième île des Caraïbes par la taille, est depuis longtemps une terre de production de rhum de tradition anglaise, et le rhum Hampden en est un représentant incontournable

Zacapa 23 Solera (Guatemala, 40%) 14.

Rhum incontournable du Guatemala, vieilli à 2300m d'altitude en climat tropical. On retrouve des notes de miel, de caramel, de chêne épicé et de fruits secs qui offrent à ce rhum un équilibre entre rondeur et finesse bien maîtrisé.

Havana Selección De Maestros (Cuba, 45%)..... 15.

Ron cubain complexe mais aussi facile d'accès.
Une belle bouteille de la famille Havana Club.

Nos spiritueux et digestifs sont servis en 5cl.

Plantation 20ème anniv. (Barbade) 40% 5cl..... 14.

Il conquiert les cœurs aussi vite que les palais, grâce à son caractère aussi noble que gourmand.

Flor De Cana 18 Ans (Nicaragua, 40%) 15.

Première distillerie couronnée fair trade, ce rhum de 18 ans d'âge est issu d'une distillerie implantée au pied du volcan San Cristóbal. Des arômes de noix, de vanille et d'épices, avec une finale longue et extrêmement onctueuse. Une pépite sud-américaine.

Karukera L'expression 45 (Guadeloupe, 45%) 15.

Karukera est l'ancien nom de la Guadeloupe. Le rhum l'expression 45 est un bel équilibre entre une petite rondeur et l'intensité des rhums antillais. Batch 2 d'une distillerie moins connue du tout public mais appréciée par les connaisseurs.

Trois Rivières Triple Millesime 2005, 2010, 2015 (Martinique, 42%) 16.

Très vieux rhum agricole (AOC Martinique). Une vieille distillerie du sud de la Martinique. Une note finale exceptionnellement longue et tonique qui ravira les amoureux de rhums vieux agricoles d'exception.

Neisson Le Vieux (Martinique) 45° 5cl 16.

Rhum vieux iconique de l'une des meilleures distilleries antillaises

Millionario Hors D'âge Xo (Pérou, 40%) 18.

Assemblage de rhums péruviens vieillis entre 12 et 20 ans dans une distillerie vieille de plus d'un siècle. Rhum au reflets acajou ayant une très belle palette aromatique. Un rhum doux, suave et fin extrêmement apprécié.

BOUTEILLES (75cl)

Bouteille Havana 3 ans 90.

Bouteille Havana Especial 90.

Trois Rivières 110.

Bouteille Canerock 150.

Diplomatico 150.

Neisson Le Vieux 230.

PiNTXOS

Spiritueux & Digestifs

Gins +Tonic

Citadelle (France, Cognac, 44%) **9.**

Un des pionniers en matière de gin en France, en Charente. Un gin premium aux notes évidentes de baies de genièvre et d'agrumes notamment. Même maison que les rhum Plantation et le cognac Maison Ferrand.

Acme (Pyrénées Françaises, 41,5%) **9.50**

Gin distillé au cœur des Pyrénées orientales qui met subtilement à l'honneur les bourgeons de sapins locaux cueillis à la main. Une vraie originalité dans le gin, mais c'est savamment maîtrisé et équilibré, une belle découverte assurément.

Gin Mare (Espagne, Barcelone, 42,7%) **10.**

Gin méditerranéen, et plus précisément espagnol, il est l'assemblage de distillats d'ingrédients comme le thym, le basilic, le romarin et l'olive arbequina.

Hendricks (Écosse, 41,4%) **10.**

Un gin, infusé au concombre et aux pétales de roses, qui offre un goût rafraîchissant et un délicieux arôme floral. Une valeur sûre de longue date.

Vodka

AU VERRE

Zubrowka **8.**

Absolut **10.**

Belvédère **12.**

BOUTEILLES

Absolut **90.**

Belvédère **130.**

Supplément Redbull 5 cans **+15**

Magnum de Belvédère **250.**

Autres spiritueux & digestifs

Limoncello Mamma Mia (Italie) **8.**

Macchu Pisco The Spirit Of The Andes (Pérou) **8.50**

Mezcal Herencia De Sanchez Espadin (Mexique) **10.**

Porto Kopke 10 Ans Tawny (Portugal) **8.**

Calvados Chistian Drouin Selection Aoc (Normandie,

Pays D'auge) **9.50**

Calva Christian Drouin XO 5cl. (Normandie, Pays
d'Auge) **15.**

Calva Roger Groult Xo Single Cask 21 Ans **15.**

Cognac Hennessy Vsop **11.**

Cognac Maison Ferrand 10 Générations **13.**

Martini Prat Rouge **7.**

Martini Prat Dry **7.**

Cinzano Blanc **8.**

Get 27 **8.**

Get 31..... **8.**

Baileys **8.**

Ricard 2cl **3.50**

Tequila Reposado Altos 100 % agave (Mexique).. **9.50**

Bas Armagnac 20 Ans L'Encantada, brut de fût 5cl,
47,2%. **14.50**

Nos spiritueux et digestifs sont servis en 5cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.