

CARTE

PINTXOS

Le Restaurant

Menu servi
le midi et le soir, sur place

   #PintxosConAmor
www.pintxos-restaurant.fr

prix en euros TTC, service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil du restaurant

PiNTXOS

Selon disponibilités du moment
3 choix par jour
Uniquement l'après midi et soir.

Salés

- Cataleya** Pain, tartare de tomates, burrata, pignons toastés, crème de vinaigre balsamique, pesto de basilic.....**3.90**
- Luna** Pain, tapenade maison d'olives vertes, pecorino poivré et tomate confite**3.90**
- Olga** 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 spanata**3.90**
- Anna** Pain, chutney de figes, mousse de chèvre & noix**3.90**
- Tina (New)** Pain, confiture de griotte maison, jambon de parme 16 mois minimum, pétales de parmesan.....**3.90**
- Santa (New)** Pain, fromage frais et fines herbes, saumon fumé, citron vert**3.90**

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
Uniquement l'après midi et soir

APERITIVO

Un petit avant-goût pour éveiller vos papilles

- Trio aperitivo (New)** rillettes de saumon, gouda au cumin, tapenade et toasts grillés**7.90**
- Le Vrai Guacamole** Guacamole maison et chips tortillas aux épices douces**7.90**
- Les Nachos** Nachos, sauce Cheddar mature fondu, guacamole maison et tartare de tomates**7.90**
- Les rillettes de Saumon (New)** Délicieuses rillettes maison accompagnées de toasts**7.90**
- 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**

PLANCHAS

À partager

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 !

La Obrigado XXL 69.00

Mix Charcuterie et Fromage

La Obrigado pour environ 10 personnes, à partager pour un bel apéritif (de préférence en commande préalable).

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..... 9.90

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

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

Les rillettes de Saumon Délicieusement préparées maison accompagnées de toasts 7.90

Les Mélanzana Beignets d'aubergines frits, miel & fromage frais de Brebis..... 7.90

Entrée du jour 6.90

Suggestions du Chef

L'entrecôte 250gr (New) Belle pièce de boeuf servie avec sa sauce latine au choix : Gorgonzola, Chimichurri ou poivre. Accompagnement au choix.....**26.90**

L'Effiloché

Effiloché de boeuf préparé maison, enrobé de ses galettes de pomme de terre et de sa sauce cheddar mature, accompagné de salade.....**17.90**

Les brochettes de poulet 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,**16.90**
(sauf Vendredi soir et Samedi soir)

Les brochettes de boeuf à la plancha (New) Brochettes de Boeuf marinées à la mexicaine (ail, cumin, coriandre, citron confit et huile d'olive). Accompagnement et sauce latine au choix (Gorgonzola, Chimichurri ou poivre).....**17.90**

La Chèvre chaud (New) Salade romaine, lardons grillés, tomates cerise et tomates confites, onion rouge, et délicieux toasts de fromage de chèvre gratinés**16,90**

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**

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€)

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

Les Pasta du Pintxos

- **Pates aux truffes** avec sauce au parmesan à la truffe & jambon blanc truffé italien.**17.90**

+ Option Burrata (New) + 4€

- **Pates au pesto Rosso**, pates à la sauce tomate maison au pesto rouge et parmesan.....**16,90**

+ Option Charcuterie Spianata +2€

L'Avocado (New) Gauffre, sauce creamy, tranches d'avocat, saumon gravlax, oeuf poché et graines de sésame. Accompagnement Frites & Salade.**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**

La Focaccia du Pintxos (New) au romarin, burrata, sauce au pesto vert, roquette, émincé de poulet mariné au cajun. Accompagnement frites & salade..... **16,90**

Le Pintxos Veggieburger Pain brioché, galette végétarienne, légumes grillés, roquette, tomates, sauce cocktail.

Accompagnement au choix**18.90**

+ Galette de pomme de terre +2€

Le Burger Normand Pain brioché, boeuf haché, sauce creamy, camembert normand, lard grillé & oignon confit
Accompagnement au choix**18.90**

+Option double steak +5€

+ Galette de Pomme de terre +2€

Le Chicken Burger 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€

+ Galette de pomme de terre +2€

Le Bowl méditerranéen 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€

PINTXOS

Sucrés

Desserts

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

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

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

Le Fondant Notre fondant au chocolat 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 caramel beurre salé ou Nutella.....**7.90**

La Panna cotta (New) au citron, accompagnée de son crumble aux fruits rouges**7.90**

La Mousse au Chocolat Maison**7.90**

La Planche de Fruits à Partager Planche de fruits découpés, fruits de saison locaux ou tropicaux, idéal à partager sur les beaux jours !.....**14.90**

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, rhum arrangé.....**13.50**

Glaces / Sorbets

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

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

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

Selon disponibilités du moment

#PintxosConAmor

FORMULES

Formule Dej'

servie du lundi au vendredi de 12h à 14h

Entrée + Plat	
ou Plat + Dessert	19.90
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.

Les rillettes de Saumon Délicieuses rillettes maison saumon accompagnées de toasts.

Entrée du Jour.....

Plats

Plat du Jour

Pâtes au Pesto Rosso, Pâtes du moment accompagnées de leur sauce tomate au pesto rouge et parmesan.

Les Salades Burrata ou Chèvre chaud

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

La Focaccia du Pintxos au romarin, burrata, sauce au pesto vert, roquette, émincé de poulet mariné au cajun. Accompagnement frites & salade.

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 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€ / galette de pomme de terre +2€**

La Focaccia du Pintxos au romarin, burrata, sauce au pesto vert, roquette, émincé de poulet mariné au cajun. Accompagnement frites & salade.

Pâtes au pesto rosso, Pâtes du moment accompagnées de leur sauce tomate au pesto rouge et parmesan.

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

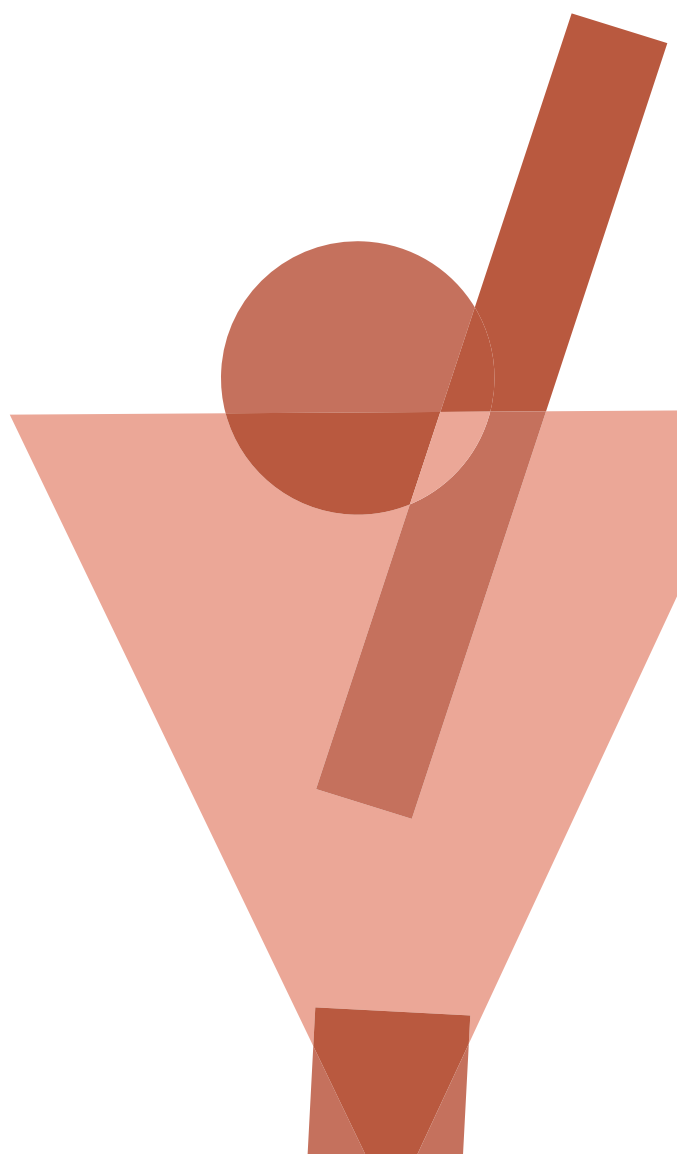
Selon disponibilité du moment




#PintxosConAmor

CARTE

PINTXOS

Boissons



   #PintxosConAmor
www.pintxos-restaurant.fr

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

Boissons

PINTXOS

Nos Softs

Coca Cola 33cl, Coca Zéro 33cl, Fuze Tea Peche 25cl, Sprite 25cl, Fanta 25cl, Tropic 25cl	4.20
Jus de fruits 25cl (orange, abricot, pomme, pamplemousse, cranberry, ananas, tomate.....	4.20
Red bull	5.50
Citronnade Maison du moment	5.50
Citronnade Pichet 1L	16.00
Sirop à l'eau	3.00
Diabolo	3.70
Verre de tonic	3.50
Verre de limonade	3.30
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 Mocktails (Sans Alcool)

Virgin Mojito	6.90
options Fraise, Passion, Framboise, Gingembre....	+0,90€
Virgin Colada	7.90
(Jus d'ananas, jus de coco, purée de coco)	
Ginger Berry Fizz	6.90
(Cranberry, citron vert, ginger beer)	
Vir-Gin-Tonic	6.90
(Gin sans alcool, tonic, citron)	
Virgin Basil Smash (New)	7,90
(Gin sans alcool, basilic, citron vert & jaune)	
Tropical Jungle (New)	7,90
(Goyave, cranberry, citron vert, framboise)	

Nos Boissons Chaudes

Café	2.00
Double espresso.....	3,80
Café Allongé	2.20
Thé	3.90
Chocolat Chaud	3.90
Capuccino	3.50
Latte 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 et Infusions 3.90

Thé Noir Earl Grey Suprême Whittington
Thé Noir aux fruits rouges 119 Whittington
Thé Vert au Jasmin Whittington
Thé vert à la menthe Whittington
Thé vert Nature Whittington

+ **Infusions** Nature & Bio du moment.

Eau microfiltrée*

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

*Eau du réseau sublimée par micro-filtration et mise en
bouteille au restaurant.



#PintxosConAmor

www.pintxos-restaurant.fr

prix en euros TTC, service compris

Boissons

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

PINTXOS

Boissons

Nos cocktails

Mojito	9.50
Rhum Cubain Havana 3 Ans, Citron Vert, Cassonnade, Menthe Fraiche, Eau gazeuse, Angostura, Glace Pilée.	
Mojito fruité au choix : Fraise, Framboise, Passion, gingembre...+0,90€	
Caïpirinha	9.
Cachaça (Brésil), Citron Vert, Cassonnade, Glace Pilée.	
Caïpirinha 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	10.
Rhum Blanc 3 Rivières 50°, Rhum Plantation Original Dark, Coco, Ananas	
Ti Punch	9.50
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.	
Sex On The Beach	9.90
Vodka, Cranberry, Ananas, Crème de pêche	
Cuba Libre	9.
Rhum Plantation Dark, citron vert, Coca Cola	
Americano (Negroni +1€)	9.
Vermouth Rouge, Campari, eau gazeuse	

La Sangria ♥

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

Shooters

Shot standard Alcool + Sirop.....	4.
Mètre de Shooters (10 shots).....	36.
Autres Shots (Orgasme, B52, Madeleine, Get 27/31)...	4.50
Metre Autres Shots	40.
Jagger Bomb.....	9.

Les Spritz du Pintxos

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

Nos Cocktails Signature ♥

Mai Tai Mexicain (New)	11,50
Rhum planteray Blanc infusé au piment Jalapeno, Mezcal, citron vert, Cointreau, sirop d'agave, piments jalapeño,	
Flor de Pintxos (New).....	11.00
Gin Franc Tireur Normandy Dry, liqueur de fleur de sureau, martini blanc, Citron Vert et tête de menthe fraiche.	
Brasilian Negroni	10.50
Cachaça, Campari, Martini extra dry, Liqueur d'abricot.	
Franc Tireur Basil Smash (New).....	11.00
Gin Franc Tireur Normandy Dry, citron jaune, sucre de canne, basilic	
Daiquiri fraise (New).....	10.50
Rhum Havana 3 ans, purée de fraise, jus de citrons verts, fraise fraîches.	

Rhums arrangés (New) ♥

Rhums arrangés Franc-Tireurs 5cl	8.00
<ul style="list-style-type: none"> • Poire vanille & noisette 31° • Mangue 31° • Bananes flambées 31° + Liqueur de choucho 18° 	

Nos bières à la pression

	25cl	33 cl	50cl
Loburg 5° Bière blonde Pils	4.50	6.30	8.50
Lefte 6°Bière Belge d'Abbaye.....	5.20	7.00	9.70
Triple Karmeliet 8,5°	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 / Cidre en bouteille

Jupiler 0.0 (Bière sans alcool, en bouteille) 25cl	6.
Cidre brut Breton Val de Rance 4,5° 33cl.....	6.

PINTXOS

Nos vins et bulles

Vins blancs

AU VERRE (12cl)

Chardonnay IGP Vaucluse..... 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.

Vins rosés

AU VERRE (12cl)

La balade de Coline IGP mediterannée..... 5.00

Domaine de Jale, Côtes de Provence..... 7.00

Vins rouges

AU VERRE (12cl)

Les vignals, IGP Côtes du Tarn 5.50

Domaine de Verquiere, Côtes du Rhône (Biologique)..... 7.50

Château La Rose Bellevue, Blaye Côte de Bordeaux 6.00

Pezzo d’oro IGP (Italie, Pouilles)..... 7.00

PICHET ROSÉ (50cl)

Rosé la Balade de Coline IGP mediterrannée..... 14.

PICHET ROUGE (50cl)

Les vignals IGP Cote du Tarn 15.

PICHET BLANC (50cl)

Chardonnay La balade de Coline IGP Vaucluse 14.

Les bulles

AU VERRE

Prosecco

Verre (12cl), Prosecco Alzaia Frizzante 6,5.

Champagne Nicolas Feuillate (Réserve Exclusive)

Coupe (12cl) 12.

BOUTEILLES 75cl

Prosecco

Prosecco Perlino 29.

Champagne

Champagne Nicolas Feuillate
(Réserve Exclusive) 69.

Champagne Moët & Chandon..... 80.

BOUTEILLES (150cl) Magnum

Champagne Nicolas Feuillate
(Réserve Exclusive) 130.

Les Kirs

kir vin blanc..... 6.

kin pétillant prosecco..... 7.

Au Choix: framboise, cassis, mandarine

PINTXOS

Nos vins

Vins blancs

BOUTEILLES (75cl)

Chardonnay Igp Val Vaucluse La Balade de Coline.....	26.
Macon village Lieu-Dit Clos De Mont-Rachet.....	29.
Petit Chablis AOC Domaine Alain Geoffroy.....	38.
Pouilly Fumé Gilles Blanchet	45.
“Douceur D’automne” Domaine des Cassagnoles Moelleux Côtes de Gascogne	

Vins rouges Pays Latins

BOUTEILLES (75cl)

Poggiotondo Chianti (Italie, Toscane).....	29.
Garnacha Vina Zorzal DDO Navarra (Espagne)	28.
Pezzo D’oro IGP (Italie, Pouilles)	31.
Las Ninas Carmère	
Dos Apalta Colchagua (Chili)	31.

Vins rosé

BOUTEILLES (75cl)

La Balade de Coline IGP Méditerranée	28.
Côtes de Provence Domaine de Jale AOP	31.
Le M de Minuty Côte de provence AOC.....	38.
MAGNUM (150cl)	
Minuty M Côtes de Provence AOC	69.

Vins rouges France

BOUTEILLES (75cl)

Les Soif-Art, IGP Côtes du Tarn (Bio).....	26.
Blaye Côte de Bordeaux Château La Rose Bellevue AOC	28.
Bourgueil, “Déchainée”, Domaine des Chesnaies, (Loire).....	28.
Les Jumelles, château de Luc, AOC Corbières.....	30.
Saint Amour Domaine Spay AOC (Beaujolais)	31.
Côtes du Rhone, Domaine de Verquiere (Agriculture Biologique Certifiée)	38.
Mercrey Vignerons De Buxy AOP (Bourgogne)	42.

La Cave Premium du Pintxos

BOUTEILLES (75cl)

Saint-Estephe Château Chambert-Marbuzet 2016 AOC	95.	Geverey-Chambertin Domaine Gerard Seguin 2021 Vieilles Vignes AOP	129.
Chassagne Montrachet, Champs de Morgeot AOC 2018.....	89.	Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes Domaine Chevillon- Chezeaux 2019 AOC	95.
Pommard Domaine de Jolivode 2019 AOC	89.	Chateauf-neuf-du-Pape Château Gigognan Clos du Roy 2019 AOC	89.
Rully <u>Blanc</u> Domaine Mia Les planterais (Bio).....	69.		

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), issus 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
- Talisker** 10 ans (Ecosse, Isle Of Skye) 5cl..... 12.
Whisky écossais single malt unique aux notes de fumée, de poivre et de sel marin.
- Aberlour** 10 Ans 40% (Écosse) 5cl..... 12.
Typique des whisky des Speyside, c'est une valeur sûre idéale pour celles et ceux qui s'intéressent depuis peu au whisky.
- Armorik Double Maturation Bio** 46° (France, Bretagne) 5cl..... 12.
Armorik est la plus vieille distillerie de whisky française. 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.
- Nikka Coffey Grain** 45 40% (Écosse) 5cl..... 14.
Typique des whisky des Speyside, c'est une valeur sûre idéale pour celles et ceux qui s'intéressent depuis peu au whisky.
- Arran Sherry cask The Bodega** 55,8 (Écosse) 5cl..... 14.
Single malt d'une belle distillerie écossaise. vieillissement en futs de Sherry. Non filtré à froid et de couleur naturelle. Puissant et raffiné.
- 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 genreux, ample.
- Lagavulin** 16 Ans Single malt, 43% (Écosse, Ile Of Islay,) 5cl..... 16.
Ce single malt de l'isle d'Islay 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.

BOUTEILLES (75cl)

- Bouteille Monkey Shouder** (Écosse)90.
Bouteille Jack Daniels110.
Bouteille Jameson.....110.

Rhums

- 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 pour les amoureux des rhums 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 et apprivoiser 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
- 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.
- Plantation** 20ème anniv. (Barbade) 40% 5cl..... 14.
Il conquiert les cœurs aussi vite que les palais, grâce à son caractère aussi noble que gourmand.
- 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 95.
Trois Rivières 110.
Bouteille Canerock150.
Diplomatico 150.
Neisson Le Vieux230.

Nos spiritueux et digestifs sont servis en 5cl.

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

PiNTXOS

Spiritueux & Digestifs

spiritueux & digestifs

Limoncello (Italie)	8.
Macchu Pisco The Spirit Of The Andes (Péru)	8.50
Mezcal Herencia De Sanchez Espadin (Mexique)	10.
Porto Kopke 10 Ans Tawny (Portugal)	8.
Calvados Christian 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.
Martini Rouge	7.
Martini extra Dry	7.
Martini blanc.....	7.
Get 27	8.
Get 31.....	8.
Baileys	8.
Ricard 2cl	3.50
Bas Armagnac 20 Ans L'Encantada, brut de fût 47,2%.....	14.50
Porto Kopke blanc / rouge 8,00€.....	8.

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.

Hendricks (Écosse, 41,4%)

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.

♥ **Franc Tireur - Normandy Dry** (France, Franqueville Saint Pierre, 43%)

Un gin normand très réussi et incontournable. Un arôme très végétal, très floral qui vous séduira incontestablement!

Vodka

AU VERRE

Zubrowka	8.
Absolut	10.
Belvédère	12.

BOUTEILLES

Absolut	90.
Belvédère	130.
Supplément Redbull 5 cans	+15
Magnum de Belvédère	250.

Nos spiritueux et digestifs sont servis en 5cl.

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