

Les Desserts

La véritable crème catalane	6 €
La Pannacota au coulis de framboise	6 €
La mousse au chocolat maison	6 €
Figues rôties au Malaga, glace au lait d'amandes	10 €
Ananas rôti, flambé au vieux Rhum et glace a la fleur de lait	11 €
Profiteroles maison	9 €
Le chaud/froid de chocolat	7 €
Les sorbets (<i>Citron, Framboise, Passion</i>)	7 €
Dame blanche au chocolat maison	8 €
Spanish Coffee	9 €
L'assiette de fromages Espagnols	12 €

Les Liqueurs Espagnoles

Liqueur 43 (<i>Mielleux, composée de 43 ingrédients</i>)	6 €
Liqueur crème Catalane	5 €
Liqueur de Manzana – Pommes	4 €
Liqueur de Avellana – Noisettes	4 €
Liqueur de melon – Melon	4 €
Liqueur de Melocoton – Pêches	4 €
Yerbas	6 €

Les Digestifs Espagnols

Brandy Soberano	5 €
Brandy Torrès – 5 ans	6 €
Brandy Torrès – 10 ans	7 €
Brandy Torrès – 20 ans	9 €
Brandy Rango – Solera Gran Reserva	10 €
Marc de Ojuro (<i>alcool blanc issu du cépage Albarino</i>)	7 €
Anis dulce ou secco (<i>anisettes sucrées ou sèches</i>)	6 €
Sol y Sombra (<i>mélange d'anis dulce et de brandy</i>)	7 €
Grappa au miel	6 €

Carte des Whiskies

Kilchoman Machir Bay * Tourbé * 10 €

La toute première référence permanente de la gamme Kilchoman. Un assemblage de 3, 4 et 5 ans. Vieilli en fût de bourbon de premier remplissage et affiné 8 semaines en fût de sherry oloroso, cette version non filtrée à froid devient l'incontournable de la gamme ! Kilchoman Machir Bay est un single malt de caractère, marqué par des notes de cendres et de fumé, d'agrumes confits, de terre, d'orge maltée et de poivre.

Dalmore 12 Ans * Sherry * 10 €

Très expressif, végétal et malté, il révèle au fur et à mesure de superbes arômes de fleur et de fruits mûrs (pêche, abricots) et se développe sur la brioche, le cacao en poudre et la marmelade d'orange. D'un bel équilibre douceur/amertume, il est gourmand et souple tout en confirmant les arômes d'oranges déjà présents au nez. Elle se prolonge sur la noix et une délicate note salée. Longue et herbacée (menthol, chlorophylle), elle se termine sur une persistante pointe de sel.

Arran 12 ans * Fruité * 9 €

Couleur or soutenu à reflets verts. Nez frais et élégant, il est marqué par les fruits à chair blanche (poire) et la vanille sur fond de subtiles notes de noix de coco. En bouche l'attaque est franche et précise. Notes de poire au sirop. Elle évolue sur les fruits mûrs (mirabelle), les fruits secs (noisette, raisin) et le chêne.

Carte des Whiskies

Lagavulin 16 ans * Tourbé * 12 €

Ce single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé appartient à la célèbre gamme des Classic Malts. De couleur vieil or à reflets ambrés, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse (la vanille du fût ?). La bouche, tourbée, se révèle au fur et à mesure des notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de réglisse. La finale, fumée est également marquée par des notes finement boisées.

Nikka 10 ans * Japon * 12 €

Lancé sur le marché japonais en 2013, Taketsuru Pure Malt est la nouvelle version sans-âge du blended malt premium de la maison Nikka. Nez : engageant. Frais et fruité. Evoque un jus de fruits fraîchement pressé, une corne d'abondance avec ses fruits blancs, ses notes de pêche et de grappes de raisin juteux. Il s'ouvre sur de fines notes pâtisseries d'amandine, de frangipane et de biscuits secs. Italien jusqu'au bout des ongles, sur le panetone aux raisins secs. L'orge maltée se fait plus présente et donne la réplique aux agrumes (clémentine). Une pointe de chêne et une note champêtre (verveine, camomille) viennent en point d'orgue.

Oban 14 ans * Fruité * 11 €

Ce single malt à l'ouest des Highlands appartient à la célèbre gamme des Classic malts. Fondée en 1794, la distillerie Oban est l'une des plus anciennes d'Ecosse. Au nez, cet écossais révèle des notes d'agrumes, de poires, avec des pointes de sel marin et de fumée tourbe. En bouche, Oban est ample avec des saveurs de fruit de fin d'automne (figues sèches et miel). La finale est longue, douce et moelleuse, rappelant le bois de chêne, l'amertume et l'iode.

Carte des Rhums

Millionario Solera 15 ans * Pérou * 12 €

Nez riche et chaleureux, ou dominant le pruneau, le caramel, les fruits tropicaux, avec du miel de châtaignier, un peu de noisettes et de clous de girofle. En bouche, attaque suave avec une certaine fraîcheur. Sur une dominante épicée, on retrouve tout le fruité du nez, ainsi que le toffee, la banane flambée, un peu de figue confite. L'ensemble est rond, très fondu, élégant et charmeur, sans aucune agressivité.

Dzama Vanille 3 ans * Madagascar * 12 €

Probablement le meilleur rhum d'Afrique, Dzama signifie parent proche en malgache et désigne par extension un ami proche, voire un confident. Son caractère floral tant recherché provient de ses plantations où les cannes à sucre côtoient les plants d'ylang-ylang. Original, Dzama est élaboré de façon traditionnelle et artisanale au nord de l'île de Madagascar.

100% malgache, la bouteille de ce rhum vieux continent contient une gousse de vanille de Madagascar pour une richesse et une précision d'arôme sans égales ! A déguster sur glace ou allongé de soda.

Diplomatico Reserva Exclusiva * Venezuela * 11 €

Nez doux, devenant puissant à l'aération, avec une dominante de fruits cuits, de tabac blond et de miel, remarquablement fondus. Au départ moelleux, voire sirupeux, il prend une incontestable vigueur aromatique en se développant en bouche. La palette aromatique, d'une grande intensité, est particulièrement diversifiée : fruits secs et compotés, caramel au beurre, miel d'acacia, havane, cuir tanné, bois de santal... tout en étant très fondue et bien équilibrée.

Carte des Rhums

Clement vsop Agricole * Martinique * 9 €

Ce rhum vieux Agricole AOC Martinique a vieilli patiemment pendant un minimum de 4 ans dans nos fûts de chêne de 180 litres à l'Habitation Clément. Une fois sortis de fûts, ce superbe rhum, ayant été réduit progressivement durant six mois dans un foudre en chêne, avant d'être embouteillé à l'habitation. D'une belle couleur acajou, riche en arômes, il se révèle harmonieux et onctueux en bouche.

Damoiseau 5 ans Agricole * Guadeloupe * 9 €

Nez d'une élégante puissance, bien marqué par la vanille et un boisé léger (Santal). Attaque d'une belle vivacité, avec de la rondeur. Puissants arômes de vanille et de boisé, relevés par une pointe d'épices (cannelle, poivre noir) et de notes de fruits exotiques. Structure puissante mais harmonieuse, donnant un rhum très complet, franc de goût et d'une belle tenue. Tout le savoir-faire de la Guadeloupe.

Appleton Estate 12 ans * Jamaïque * 10 €

La première impression que détecte le nez est le fruité de l'écorce d'orange suivi d'arômes chauds de noix grillées. Des effluves de vanille planent au-dessus des arômes de fruit et de tourbe. La bouche de l'Appleton Estate 12 ans confirme les impressions de nez avec une entrée sucrée aux notes de vanille, de chêne et de fruits. Apparait ensuite l'écorce d'orange suivie de saveurs de cerise. La finale est chaude et sans bavures, avec des notes persistantes de poivre et d'épices. Le rhum Appleton est un rhum gras, ce qui lui permet de glisser facilement sur la langue et le palet.

Caliente

Spanish Coffee (<i>brandy, café, crème fouettée</i>)	9 €
Carajillo (<i>petit café + brandy</i>)	6 €
Café expresso	2,70 €
Décaféiné	2,70 €
Choix de thés des Frères Dammann	3,50 €
Thé à la menthe fraîche	3,50 €