

LES ALCOOLS PREMIUM

Les Armagnacs

Nos Armagnacs proviennent du Château de Millet, élevés par la famille DECHE, propriétaires, récoltants à Eauze depuis 5 générations. Terroir 100% Bas-Armagnac - Le vignoble est installé sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols sablo-argileux et des sols sableux appelés "sables fauves".
Ce terroir spécifique de la zone du « Bas-armagnac » est réputé pour ses eaux-de-vie délicates et fruitées.

VSOP - 5 ans en barriques de chêne.

6,50 €

Nez de vanille et pain grillé. « L'attaque est franche avec une belle acidité et un beau gras, la sensation n'est pas agressive et bien fondue, la finale est sur les épices et les fruits blancs comme la poire cuite. Une eau-de-vie de belle longueur qui reste sur des notes de fruits et de fraîcheur »

XO Hors d'Age - Assemblage de vieux Armagnacs de 15 à 25 ans.

9,50 €

Couleur or acajou. Nez riche de fruits secs et pruneau cuit. La bouche est complexe et veloutée, soutenue Par des notes de noisette grillée. La finale a beaucoup de matière et finit sur une très belle longueur. Ce Hors d'âge est l'alliance des meilleurs Armagnacs de Millet élevés en fûts durant 15 à 25ans.

Les vieux Armagnacs Millésimés

Armagnac millésimé 2000

10,50 €

Belle robe orangée, reflets acajou. Nez franc mariant les arômes fruités, minéraux. La bouche est sur le même registre équilibré par une belle fraîcheur, finale épicée puissante et harmonieuse. Un millésime de belle facture.

Armagnac millésimé 1998

11,50 €

Robe soutenue et reflets dorés, nez élégant, sur des arômes fruités, attaque franche et équilibrée, rétro-olfaction sur des notes de réglisse, d'épices douces, et de fruits confits, belle amplitude en finale.

Armagnac millésimé 1996

12,50 €

Robe soutenue, reflets cuivrés. Nez complexe aux notes fumées, épicées, tonalités presque exotiques à l'agitation (curry). En bouche une agréable suavité, beaucoup d'équilibre et une intensité aromatique qui apporte beaucoup de longueur et de caractère.

Armagnac millésimé 1989

13,50 €

Robe soutenue reflets bronze. Nez complexe évoquant le chêne, le tabac, les épices, à l'aération des notes fruitées plus fraîches. En bouche un bel équilibre, de la retenue en attaque. L'évolution est plus parlante, ampleur, fraîcheur, persistance épicée.

Armagnac millésimé 1981

15,50 €

Nez élégant assez vif sur des notes de fruits frais de prune ou de figue. Attaque très équilibrée, tanins fins et bien fondus, finale complexe et fraîche.

Armagnac millésimé 1979

17,50 €

Nez fin de pruneaux et d'amande, attaque moelleuse aux arômes torréfiés et rancio. Finale finement boisée.

Armagnac millésimé 1976

18,50 €

Nez superbe très épanoui de pruneaux, figues et épices diverses. La bouche est un modèle de fondu et d'expression avec les arômes du nez qui s'enrichissent d'un festival d'épices en finale. Quelle longueur !

Armagnac millésimé 1974

22,50 €

Nez élégant, sur des arômes d'élevage, attaque franche et équilibrée, rétro-olfaction sur des notes de réglisse, d'épices douces, belle amplitude en finale.

Les Rhums Premium

Appleton – Hors d'Age 12 ans (Jamaïque)

8,50 €

La robe est d'un bel ambré aux reflets cuivrés. Le premier nez riche révèle des effluves d'orange et de noix. Après aération, les parfums frais de fruits (pêche) se mêlent à l'onctuosité de ceux du sirop d'érable, parsemés de fines pointes de vanille et de boisé. En bouche doux et caractère avec des notes de miel, de chène, d'amandes grillées, de vanille. Belle longueur pour la finale dominée par l'élégance et la douceur de la vanille

Diplomatico – Hors d'Age – Reserva exclusiva – 12 ans (Venezuela)

9,50 €

Belle robe ambrée, aux reflets cuivrés. Le premier nez est d'une grande douceur, puis d'une belle puissance. Après aération. Notes de fruits cuits, de tabac blond et de miel. En bouche, l'attaque d'abord moelleuse, Presque sirupeuse, laisse vite place à davantage de richesse aromatique. Notes de fruits confits, noix, caramel, épices, réglisse, parsemées d'une touche délicatement fumée. Finale d'une magnifique longueur et d'une belle gourmandise (miel et fruits confits) savamment rehaussée par quelques pointes épicées.

Don Papa – 7 ans d'Age (Philippines)

9,50 €

Robe or. Nez fruité, dominé par la mandarine et équilibrés par les notes d'abricot, de framboise et de banane verte. Et des notes plus subtiles de vanille et de cannelle. En bouche il se dévoile avec douceur et rondeur. Une bouche qui se montre très gourmande, zeste d'orange, gingembre confit et épices douces). La finale présente une bonne longueur, dominée par l'abricot et ponctuée de zeste d'orange et de cannelle.

La Hechicera – Système Solera 21 ans d'Age. (Colombie)

14,50 €

La Hechicera révèle un nez mêlé de parfums de prune, de cacao, de banane et de menthe. La bouche est à la fois douce et riche, évoquant les saveurs du chocolat noir, de la cannelle et du poivre. La finale offre des notes persistantes de noisette et de vanille qui se fondent dans un boisé séducteur.

Rivière du mat – Rhum hors d'Age – Millésime 2004 (La Réunion)

14,50 €

Le nez est largement dominé par les parfums fruités et gourmands (confitures de fruits rouges), eux-mêmes enveloppés par un boisé d'une grande finesse. Après aération, ce sont des parfums de pain d'épices et de tabac blond qui se dévoilent, mariés subtilement aux notes de cerises alcoolisées. La bouche est corsée et exprime une extrême suavité. D'une belle richesse, elle laisse exploser un cocktail de fruits macérés, rehaussé de notes fraîches et de notes plus épicées. La finale est belle et longue, y dominent les fruits rouges et le pain d'épices, avec des notes plus végétales qui viennent rafraîchir le tout, offrant ainsi une belle légèreté.

Zacapa – Système Solera 23 ans assemblage de rhums de différents Ages. (Guatemala)

15,50 €

Son très long vieillissement cache la note alcoolisée, Le nez exprime un bouquet digne des plus grands cognacs où se dévoilent les notes subtiles de chênes fumés. Les connaisseurs surnomment le rhum Zacapa, le cognac des rhums. Au palais, des saveurs moins toastées, de vanille et d'épices, toutes remarquablement équilibrées.

Plantation XO – Assemblage de rhums de 8 à 15 ans d'Age. (La Barbade)

16,50 €

Robe bronze attrayant, Premier nez floral et fruité qui libère ensuite des notes de vanille, de cacao et de Chocolat au lait. Au palais, notes boisées et de mangue, qui témoignent de son âge avancé et d'une longue maturation en futs de chène français.

Les Rhums de Martinique Rivière du mat – Bios et arrangés aux fruits murs.

5,50 €

Rhum Bio Orange Citron
Rhum Bio Ananas Victoria,
Rhum Bio Pomme poire,

Les Whiskies Premium

Jack Daniels 7 ans – Whiskey – Etats Unis d'Amérique Tennessee **7,50 €**

De couleur ambrée à reflets orangés, le nez est doux, légèrement boisé avec une trace de tabac. La bouche huileuse est marquée par des arômes caractéristiques de cuir, de bois brûlé et de tabac. Notes immédiatement reconnaissables de vanille, d'agrumes et de chêne. Finale longue et moelleuse.

Knokando 12 ans – Single malt – Scotch Whisky – Ecosse Speyside **10,50 €**

Couleur : Ambrée. Nez : Expressif, suggérant une certaine puissance. Notes de fruits cuits, d'épices douces, de chocolat noir et de Xérès. Bouche : Intense et soyeuse. Attaque franche, marquée par un fruité intense. Les notes boisées et l'influence du Xérès lui confèrent générosité et chaleur. Finale : Longue, sur des notes de bois et d'épices douces.

Teeling Premium Blended – Irish Whiskey – Irlande Dublin County **10,50 €**

Nez vigoureux avec des notes de melon, figes, toffee et citron. Bouche un mélange de fruits secs, agrumes, vanille et clou de girofle. Finale longue avec une douceur en harmonie avec les tannins secs du bois.

Moon Harbour 7 ans – Whiskey – France – Bordeaux **10,50 €**

Couleur or. Nez noix de coco et de la vanille crémeuse. On bascule ensuite vers les citrons, l'ananas et les Abricots secs. Quelques notes herbacées en fond mais elles restent légères et laissent la place à des notes de bois et de gingembre. Bouche vanille crémeuse ainsi que les abricots et l'ananas, mais les épices se font plus présentes. De la cannelle, du gingembre et du poivre. Elle termine sur une note légère de caramel. Finale moyennement longue, sur les abricots, le poivre et le gingembre.

Cardhu 12 ans – Single malt – Scotch Whisky – Ecosse Speyside **10,50 €**

Couleur : or. Nez : rond et fruité, note de fruits mûrs (poire). Bouche : veloutée, arômes de malt moelleux, une pointe boisée (vanille et épices douces). Finale : ronde et chaleureuse marquée par le miel et le chêne.

Yamazakura Blended Whisky – Japon **12,50 €**

Couleur or. Nez doux et délicat, fleur de sureau, malt, caramel, iode. Bouche légère et huileuse, poire, céréales, vanille et agrumes. Finale iode, vanille et céréales.

Talisker 10 ans – Single malt – Scotch Whisky – Ecosse Highlands Skye **13,50 €**

Robe brun marron. Nez : Remarquable, extrêmement incisif et parfaitement focalisé. Une merveilleuse douceur De raisins de Smyrne. Net et terriblement alléchant. Magnifique : la tourbe croquante s'adoucit, aboutissant à une richesse considérable avant d'envelopper par bouffées un malt suave et grillé ainsi qu'une sécheresse de bruyère. Le bois maîtrise le poivre. Une succulente douceur, légèrement huileuse. Du fruit, mûr et juteux. Finale : Intenses et généreuses notes de cacao et de vanille se prolongeant en tourbe terreuse. Un magnifique équilibre de moelleux et de sécheresse, la douceur l'emportant de justesse.

Oban 14 ans – Single malt – Scotch Whisky – Ecosse Islay **14,50 €**

Couleur : or pâle. Nez : riche bouquet d'agrumes et de fruits frais (orange, citron, poire), avec des notes de sel marin et de fumée de tourbe. Bouche : amples saveurs de fruits de fin d'automne : figes sèches et miel aux épices suivis d'accents maltés et de feu de bois. Finale : longue, douce et moelleuse finale conjuguant le bois de chêne, l'amertume et une pointe iodée.

Glenkinchies 12 ans – Single malt – Scotch Whisky – Ecosse Lowlands **14,50 €**

Couleur or vif. Nez exceptionnellement riche, doux et léger, avec des notes d'orge maltée, d'herbe fraîche et de fumée d'automne. Palais une légère sécheresse n'excluant pas la fraîcheur, saveurs rappelant les fruits de fin d'été et les champs moissonnés ; bois vert et orge maltée. Finale étonnamment chaleureuse, sèche avec une note d'épice et de fumée.

Lagavulin 16 ans – Single malt – Scotch Whisky – Ecosse Highlands **16,50 €**

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 bouche, tourbée, 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.

Les Cognacs

Cognac Gauthier VS.

7,50 €

Robe blonde, arômes fruités, saveurs vigoureuses et épicées, agrémentées d'une pointe de vanille. Finesse en bouche. Cognac jeune et équilibré, le VS Gauthier est idéal pour une dégustation nature, Sur glace ou en cocktail.

Hennessy – Fine Champagne

10,50 €

Les eaux-de-vie qui composent ce cognac ont été sélectionnées par la maison Hennessy pour leurs arômes floraux, fruités et leur grande droiture. Après distillation, elles ont été vieilles dans les chais de la maison en fûts d'une dizaine d'années ayant déjà élevé trois ou quatre eaux-de-vie.

Au nez de ce Fine de Cognac Hennessy, les tonalités sont chaudes, sur du nougat blanc et de la noisette.

La bouche prolonge ces sensations et évoque des notes de café viennois, puis de subtils arômes d'agrumes confits et de bergamote, avec en finale, la perception d'un voile de fraîcheur.

Cognac Gauthier XO.

20,50 €

Cet XO est un assemblage de vieilles eaux-de-vie donnant à ce Cognac un corps charnu, rond et un « rancio » typique. De couleur or ambré obtenu par l'absorption des tanins des fûts de chêne lors de son vieillissement, le Cognac XO Gold & Blue aux arômes fleuris et aux notes de pain grillé et de cannelle est un Cognac subtil, rond et harmonieux. La dégustation en bouche enrichit ses arômes avec des notes de fruits confits, il se montre généreux et moelleux en toute harmonie, avec une belle longueur, caractéristique des vieux Cognacs.

Les Eaux de vie Basques de la maison Brana – St Jean Pied de Port.

Eau de vie de marc d'Irouleguy

9,50 €

Les Marcs sont issus des cépages Manseng, Courbus et Cabernet-Franc AOC Irouléguay.

Leurs arômes sont conservés dans toute leur complexité.

Nez puissant de marc de raisins très murs, d'amande. Attaque franche, belle puissance aromatique, Finale épicée.

Eau de vie de prune d'Ente vieillie en futs de chêne.

10,50 €

Nez très fin. En bouche, des arômes discrètement vanillés succèdent à une attaque dominante de prune fraîche.

Eau de vie de poire Williams.

11,50 €

Nez très fin, bouche onctueuse, fine et longue ; l'attaque nerveuse se développe en donnant l'impression de « croquer » le fruit.

Eau de vie de framboise.

12,50 €

La qualité et la fraîcheur des framboises sont de première importance. L'un des secrets réside dans le temps de macération et le choix de l'alcool utilisé afin de transcender l'arôme du fruit.

Nez puissant de framboise bien mûre. Longueur et finesse en bouche.

Les eaux de vie de la maison BRANA sont la référence parmi les alcools du terroir du Pays-Basque. Présent sur toutes les grandes tables. Les fruits sont récoltés à la main dans les vergers environnant le Domaine Brana situé à Saint-Jean-Pied-de-Port. Fils et petit-fils de négociant en vins, Etienne Brana fonda en 1974, la distillerie Brana à Saint-Jean-Pied-de-Port, au Pays-Basque. Depuis lors, la famille Brana perpétue la tradition de viculteur-distillateur-distributeur. Elle s'assure d'une qualité exceptionnelle en possédant son propre verger de William, situé en coteau. Les fruits murs fermentent dans des cuves inox. Le vin de fruits est ensuite conservé à l'abri de l'air et la distillation a lieu dans les alambics de cuivres, à repasse, type Cognac, (Double distillation) procédé lent mais créant une eau-de-vie de grande qualité.

Les Gins – Servis en gin tonic

BOMBAY ORIGINAL – Angleterre – London Dry Gin.

7.50 €

Équilibré et classique, son goût dépend de quatre plantes principales : le genièvre, la coriandre, la réglisse et l'angélique. Servi avec baies de genièvre, tranche d'orange et de citron.

OLD LADY'S – London Dry Gin.

7.50 €

Nez Parfumé, avec des arômes d'agrumes, de genièvre et d'épices. Servi avec baies de genièvre, tranche d'orange et de citron.

TANQUERAY – Ecosse Highlands – London Dry Gin,

9.00 €

La recette de Tanqueray Gin est la même depuis 1832. Elle repose sur trois aromates dominants cueillis à la main : le genièvre de Toscane, la racine d'angélique et les baies de coriandre, trio qui confère au Tanqueray un style sec et frais imprégné d'un parfum de genièvre. Distillées 4 fois, cette recette est un incontournable de pureté et d'équilibre !

HENDRICK'S – Ecosse

9.50 €

Hendrick's est produit à base d'alcool neutre dans lequel ont infusé des pétales de rose, des concombres et huit autres plantes (coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citron etc... Puissance aromatique très florale et une fraîcheur surprenante. Servi avec une tranche d'orange et une belle tranche de concombre.

BOMBAY SAPPHIRE – Angleterre

9.50 €

Infusion à vapeur d'une dizaine de plantes différentes (dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse) suspendues dans des paniers en cuivre. Cette technique permet la production d'un gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres. Servi avec quelques baies de genièvre une tranche d'orange et de citron.

NORDES Espagne – Galice.

11.00 €

Arôme de raisin Albariño et son goût épicé. Distillé trois fois traditionnellement pour l'être ensuite une quatrième et dernière fois avec du raisin Albariño, de la salicorne, de la citronnelle, des zestes de citron, des feuilles d'eucalyptus, de la sauge, de la menthe, des baies de genévrier, de la cardamome, de la quinine, du gingembre, de l'hibiscus, de la réglisse et du thé. Servi avec des agrumes, pamplemousse, orange, baies roses, baies de Genièvre.

WINT ET LILA GIN BIO – Espagne – El Puerto de Santa Maria – Séville.

11.00 €

Un gin aux puissants parfums de genièvre, d'orange et de fleur d'oranger, mêlés aux arômes de fruits jaunes, vous évoqueront l'Andalousie. En bouche, les saveurs herbeuses de l'angélique, celles épicées d'écorces d'agrumes, de menthe poivrée et de genièvre s'imposent naturellement. La profondeur et la complexité des goûts apportent un bel équilibre et une finale citronnée. Il vous sera servi sur quelques glaçons avec des baies de Genièvre et quelques feuilles de menthe.

MARE Espagne – Catalogne.

11.00 €

Gin Mare est le seul et unique gin authentiquement méditerranéen. Il est produit à Villanova il Geltrú, un petit village de pêcheurs, non loin de Barcelone. Un lieu très inspirant. La recette de Gin Mare rend en effet hommage à la Méditerranée et sa culture. Pour cela, elle met à l'honneur des ingrédients originaux comme les olives Arbequina, le thym, le romarin ou encore le basilic. De quoi offrir à Gin Mare un profil aromatique très personnel.

THE BOTANIST – Ecosse, île d'Islay

11.00 €

Ce gin doit son goût et ses arômes uniques et aux ingrédients avec lesquels il est infusé. The Botanist est un gin unique, complexe et sophistiqué, et un véritable produit de terroir, une grande partie des nombreuses racines, plantes, et grains utilisés proviennent de l'île d'Islay. Servi avec des baies de genièvre une tranche d'orange et une de citron.

TANQUERAY N°TEN – Ecosse

13.00 €

C'est le seul gin élaboré à base de fruits frais : pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts, de baies de genièvre et de graines de coriandre. Saveurs d'agrumes uniques. Servi avec des Baies de genièvre une tranche de citron et de pamplemousse.

MONKEY 47 – Allemagne – Elu récemment, meilleur gin du monde

16.00 €

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'épicea... etc. Profil : ample, précis. Frais, balsamique. Agrumes (orange amère, citron vert). Notes camphrées, épicées (poivre, cannelle, coriandre). Lavande, patchouli. Servi avec des grains de poivres de Sichuan et une branche de romarin frais