

## ENTRÉES, Nos petites bombes, à se partager, ou pas !

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Œufs mayo          | 6,5 |
| Accras de poisson  | 6,5 |
| Gaspacho           | 6,5 |
| Padrons en tempura | 6,5 |
| Entrée du jour     | 6,5 |

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

## PLATS, On n'invente rien, mais on le fait bien !

|   |      |
|---|------|
| Thon avocat épicé   | 19,5 |
| Poulpe grillé, sauce vierge                               | 18,5 |
| Tartare de bœuf au couteau                                | 17,5 |
| La putain de Milanaise                                    | 19,5 |
| Bacon cheeseburger  | 16   |
| Tomates anciennes, burratina                              | 16,5 |
| Aubergine de Sicile confite, jambon de Parme et Burratina | 17,5 |
| Plat du jour  | 13,5 |

Garniture au choix //

Riz jasmin, ratatouille, frites fraîches maison, salade grecque, salade verte.

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Garniture supplémentaire | 3,5 |
|--------------------------|-----|

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

## DESSERTS, Foutu pour Foutu...!

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Tiramisù                     | 6 |
| Pain perdu aux framboises    | 6 |
| Mousse au chocolat           | 6 |
| Soupe de pêche à la verveine | 6 |
| Café Madeleine               | 6 |
| Dessert du jour              | 6 |



CARTE FOOD  
& DRINKS

📍 LE\_COMMERCE\_07  
f LECOMMERCE07

### FORMULE 19

Entrée au choix + Plat du jour  
ou Plat du jour + Dessert au choix

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

### MENU 24

Entrée au choix + Plat du jour  
+ Dessert au choix

#### 100% FAIT MAISON.

Tout est mijoté sur place par Sylvain et sa brigade... Viandes d'origines France et produits français, frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Ben' !

# TAPASSIETTES

*Nos petites bombes,  
à se partager, ou pas !*

|   |    |
|---|----|
| Frites fraîches maison                              | 4  |
| Patatas bravas                                      | 6  |
| Houmous, pain pita                                  | 9  |
| Mozza sticks  | 7  |
| Tigre qui pleure                                    | 13 |
| Arancini à la truffe, crème de parmesan X4          | 8  |
| Burratina et tomates cerises confites               | 8  |
| Padrón grillés, ketchup de jalapeños                | 7  |
| Tartare de bar yuzu et wasabi                       | 11 |
| Mini tacos pulled pork et piment chipotle           | 9  |
| Bruschetta légumes grillés, féta, olives noires ODS | 13 |
| Hot chicken pops, ketchup de jalapeños              | 11 |

**LE SOIR**

## **BELLES** *À plusieurs, c'est mieux !* **PLANCHES**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Croque-monsieur jambon truffé | 9  |
| Mini-burgers x5               | 17 |
| Fromages affinés              | 19 |
| Charcuteries Fines            | 19 |
| Charcuteries / Fromages       | 29 |

**Et si jamais t'as une petite envie  
de sucré pour finir ce bel apéro,  
rapproche-toi du staff !**

# HAPPY HOUR BIÈRES PRESSION 16H-19H

|  | Demi | Pinte | HH |
|--|------|-------|----|
| <b>La Pils</b><br><i>BURGERBRAU - Pilsner - 4.9°</i>                                 | 3.5  | 6     | 5  |
| <b>IPA</b><br><i>NEPO - IPA - 5.5°</i>   | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Combawa</b><br><i>NEPO - Hazy Blanche - 5,2°</i>                                  | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Tropical Milkshake</b><br><i>NEPO - NEIPA - 6,8°</i>                              | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Ambrée au miel</b><br><i>NEPO - Ambrée - 6,5°</i>                                 | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>La Belle rouge</b><br><i>NEPO - Bière rouge - 8°</i>                              | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Taquinus Spiritus</b><br><i>NEPO - Style Abbaye - 6.5°</i>                        | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Pohazy IPA</b><br><i>NEPO - Hazy - 6,5°</i>                                       | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Candy</b><br><i>NEPO - Haute fermentation - 8°</i>                                | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Triple</b><br><i>NEPO - Triple - 8°</i>   | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Dipa DDH</b><br><i>NEPO - Double IPA Double Dry Hopping - 8°</i>                  | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Session IPA</b><br><i>NEPO - Session - 4,2°</i>                                   | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Stout Darkcinno</b><br><i>NEPO - Stout - 6°</i>                                   | 3.9  | 7     | 6  |
| <b>Uninj's</b><br><i>LA DÉBAUCHE - Pale Ale - 5°</i>                                 | 4,2  | 8     | 7  |
| <b>Under Acid</b><br><i>BRIQUE HOUSE - Sour Berliner Weisse fruits rouges - 4,5°</i> | 4,2  | 8     | 7  |

## SOFTS

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| <b>Club-Mate 33cl</b>        | 6   |
| <b>Lemon Aid Citron 33cl</b> | 4,5 |
| <b>Lemon Aid</b>             |     |
| <b>Orange Sanguine 33cl</b>  | 4,5 |
| <b>ChariTea Black 33cl</b>   | 4,5 |
| <b>ChariTea Green 33cl</b>   | 4,5 |
| <b>Red Bull 25cl</b>         | 6   |

### Classiques

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>Coca-Cola, Zéro 33cl</b>   | 3.9 |
| <b>Sprite 33cl</b>            | 3.9 |
| <b>Schweppes Tonic /</b>      | 3.9 |
| <b>Lemon / Agrum' 25cl</b>    |     |
| <b>Orangina 25cl</b>          | 3.9 |
| <b>Limonade 25cl</b>          | 3.5 |
| <b>Diabolo 25cl</b>           | 3.9 |
| <b>Jus de fruits</b>          | 3.9 |
| <b>Bissardon 33cl</b>         |     |
| <b>San Benedetto</b>          | 3.5 |
| <i>25cl - Plate / Gazeuse</i> |     |
| <b>Sirops Teisseire 33cl</b>  | 2.5 |

# BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

**Brewdog - Punk AF** 7

Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux.

**Brussel Beer Project - Pico Bello** 7

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

**La Débauche - Cute & Sober** 7

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

**Brooklyn - Special Effect IPA** 7

IPA qui offre des saveurs et des arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume.



BRIQUE  
HOUSE

**New queen in town** 7

4.8° - American Pale Ale

La reine de la brasserie. Une Pale Ale version US, ni trop forte, ni pas assez. Avec une amertume qu'on oublie très vite, juste comme il faut !

**Yankee Trouble** 7

6,5° - IPA

Sa robe Hazy, dévoile un profil aromatique frais et très fleuri. Un véritable jus de houblon qui présente également quelques notes fruitées sur les fruits tropicaux.

**La Bagarre** 7

7,7° - Double IPA

Double IPA pleine de houblons dévoile une large palette aromatique entre agrumes, fruits tropicaux, céréales et notes de pin. Une DIPA à l'amertume franche ponctuée par une note finale sèche et résineuse.

**Under Acid** 7

4,5° - Sour

Une Sour Ale à la robe rouge, arômes de fruits rouges et acide en bouche, pépite gustative.

**CYCLIC** CYCLIC  
Beer farm BEER FARM

**Cyclic Xino Xano** 15

4° - Dry-Hopped Sour

Est une bière acide avec dry-hopping. Ils utilisent une méthode de brassage traditionnelle de la Berliner Weisse avec 50 % d'orge maltée belge biologique, 25 % de blé malté belge et 25 % de blé floconné espagnol. Un ajout important de houblon sec à froid donne des notes tropicales style ananas et fruit de la passion.

**Cyclic Astro Galaxy** 15

5.3° - Sour

Issue d'une collaboration avec les copains de Astro Café Roast. Bière style acide avec macération de graines de café toasté Ultrahuman (Colombia).

75cl

**Cyclic Volta** 4° - Sour 15

Bière acidulée avec du citron bio et du thé noir de Ceylan. Le thé noir est rajouté à la fin de la fermentation encore à chaud. Le citron est pressé, le jus ajouté et l'écorce macérée pendant 2 jours.

**Cyclic Witty fool** 5,5° -

Wheat Beer 15

Bière à base de blé avec macération d'oranges et graines de coriandre. Les oranges sont pressées, le jus ajouté et l'écorce macérée pendant 2 jours. Moins acide que les « sour ».

**Seul c'est bien,  
à plusieurs c'est meilleur!**

35.5cl

LE RETOUR DE  
LA CORONA

4,5° - Mexique

7

**Topa** 5.5° - Pays Basque 7

Arômes de pomme et fraîcheur acidulée. Un cidre sec et désaltérant.

**Galipette** 4° - France 7

Avec sa note fruitée et fleurie, le cidre Galipette est tout simplement la boisson parfaite pour un rafraîchissement pétillant.

**Galipette Rosé** 4° - France 7

Cidre Rosé unique et 100% pur jus, aux saveurs de pomme croustillante équilibré par une légère acidité.

**Friels** 7.4° - UK - 50cl 9

Goût authentique, doux et agréable en bouche malgré un fort degré d'alcool.

**Galipette sans alcool** 6

France - 33cl

Jus de pomme pétillant.

# CIDRES

33cl

# COCKTAILS

|   |            |            |
|---|------------|------------|
|   | HH         |            |
| <b>Moscow Mule</b>  | <b>7.5</b> | <b>9.5</b> |
| <i>Absolut Vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse</i>                      |            |            |
| <b>Mojito / framboise / passion</b>   |            | <b>9.5</b> |
| <i>Rhum Havana 3 ans, Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i> |            |            |
| <b>Margarita</b>  |            | <b>9.5</b> |
| <i>Cointreau, Tequila El Jimador, citron vert, sucre de canne</i>                     |            |            |
| <b>Pornstar Martini</b>   |            | <b>9.5</b> |
| <i>Vodka Zubrowka Biala, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion</i>        |            |            |
| <b>Last Word</b>  |            | <b>9.5</b> |
| <i>Chartreuse verte, Gin Hendrick's, liqueur de Marasquin, citron</i>                 |            |            |
| <b>Gin Basil Smash &amp; Ginger</b>   |            | <b>9.5</b> |
| <i>Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale</i> |            |            |
| <b>Paloma</b>   |            | <b>9.5</b> |
| <i>Tequila El Jimador, Saint-Germain, rosé, soda pamplemousse</i>                     |            |            |

## ☀️ FROZEN DU MOMENT

6.5

**Spritz**  
*Apérol, Prosecco, eau gazeuse*

**Spritz à la Française**  
*Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse*

**Saint-Germain Spritz**

**Italicus Spritz**  
*Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse*

**Limoncello Spritz**

**Sans Alcool  
Frizzante Spritz**  
*L'amertume des herbes et la douceur des agrumes,  
avec une touche pétillante.*

**Aperitivo**  
*L'Aperitivo IESSI est une version sans alcool de l'amaro,  
aux parfums d'orange amère et de gingembre.*

VIRGIN

**Framboise** **6.5**  
*Purée de framboise, citron, menthe, limonade*

**Concombre** **6.5**  
*Citron, purée de pomme, concombre, sucre de canne, eau gazeuse*

**HAPPY HOUR 16H-19H** **5**

HH  
6

7.5  
7.5  
9.5  
9.5  
6.5  
6.5

# VINS

|  | 12cl<br>Verre | 46cl<br>Pot | 75cl<br>Btl |
|--|---------------|-------------|-------------|
| <b>AOP Côtes du Rhône</b><br><i>Enfant Terrible - 13°</i>                    | 4             | 14          | 23          |
| <b>AOC Saint Chinian</b><br><i>Bric à Brac - Calmel &amp; Joseph - 13°</i>   | 4.5           | 16          | 25          |
| <b>AOP Chiroubles</b><br><i>Domaine Piron - 13.5°</i>                        | 6             | 20          | 28          |
| <b>VDF Potel-Aviron</b><br><i>Pinot-noir 2021 - 12,5°</i>                    | 6             | 20          | 28          |
| <b>VDF Le Cartel</b><br><i>Jean Rémi Mourad &amp; Fredi Torres - 14.5°</i>   | 7             | 22.5        | 32          |
| <b>AOP Crozes-Hermitage Origine</b><br><i>Domaine des Remizieres - 13,5°</i> | 7             | 22.5        | 32          |
| <b>AOP Saint-Joseph</b><br><i>François Grenier - 14.5°</i>                   | 8             | 30          | 45          |
| <b>IGP Pays d'Oc</b><br><i>Chemin de Moscou - 14°</i>                        | 8             | 30          | 45          |
| <b>VDF Viognier - 13°</b>  | 4.5           | 16          | 25          |
| <b>AOP Mâcon Village</b><br><i>Domaine Bourdon - 13°</i>                     | 5             | 17          | 26          |
| <b>Côtes de Gascogne</b><br><i>Uby n°4 - 11.5°</i>                           | 5             | 17          | 26          |
| <b>IGP Quartier libre</b>  | 6             | 20          | 28          |
| <b>Ams Tram Gram - Pays d'Oc - 12.5°</b>                                     |               |             |             |
| <b>AOP Saint Véran</b><br><i>Domaine Sophie Martin - 13°</i>                 | 7.5           | 24          | 38          |
| <b>VDF Le Cartel</b><br><i>Jean Rémi Mourad &amp; Fredi Torres - 13°</i>     | 7             | 22.5        | 32          |
| <b>AOP Condrieu</b>  | 12            | 39          | 60          |
| <b>Les vins de Vienne - Cuilleron - Villard - Gaillard - 14.5°</b>           |               |             |             |

# LES QUILLES DE BEN'

|  |     |
|--|-----|
| <b>Beaujolais Blanc</b><br><i>2022 - Château de Grand-Pré</i>          | 35  |
| <b>Château Simone</b><br><i>2021 - Blanc</i>                           | 69  |
| <b>Bourgogne Alligoté</b><br><i>2022 - François Mikulski</i>           | 45  |
| <b>Meursault</b><br><i>Clos du pré de manche<br/>François Mikulski</i> | 120 |
| <b>Condrieu Parpette</b><br><i>2022 - Piaton</i>                       | 65  |
| <b>IGP Domaine Pichat</b><br><i>2022 - Proxima - Viognier</i>          | 35  |
| <b>Sancerre</b><br><i>2023 - Domaine Girard - Silex</i>                | 40  |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Fleurie Spaciale</b><br><i>2022 - Château de Grand-Pré</i>                  | 42  |
| <b>Château Simone</b><br><i>2021 - Rouge</i>                                   | 69  |
| <b>Fleurie</b><br><i>2021 - Jean Foillard</i>                                  | 52  |
| <b>Bourgogne</b><br><i>Côte d'Or - Pinot noir - 2022<br/>François Mikulski</i> | 55  |
| <b>Pommard</b><br><i>2022 - Rouge<br/>François Mikulski</i>                    | 95  |
| <b>AOP Côte Rotie</b><br><i>2021 - Domaine Pichat<br/>Champon's</i>            | 70  |
| <b>AOP Côte Rotie</b><br><i>2021 - Domaine Pichat<br/>Les Grandes Places</i>   | 110 |
| <b>IGP Domaine Pichat</b><br><i>2022 - Proxima - Syrah</i>                     | 35  |
| <b>Morgon</b><br><i>2021 - Jean Foillard<br/>Cuvée classique</i>               | 38  |
| <b>Morgon</b><br><i>2021 - Jean Foillard - Côte de Py</i>                      | 49  |

75cl  
VINS NATURES

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| <b>Pagesos &amp; Pageses</b><br><i>Spain - 12°</i> | 27 | <b>Comalatas Isarda</b><br><i>Spain - 13°</i> | 33 |
|--|----|---|----|

ROSÉS

|  | 12cl<br>Verre | 46cl<br>Pot | 75cl<br>Btl |
|--|---------------|-------------|-------------|
| <b>IGP S. de Sumeire</b><br><i>Méditerranée - 12.5°</i>                              | 4             | 16          | 25          |
| <b>AOC Côtes de Provence</b><br><i>Château St Maur Excellence cru classé - 12.5°</i> | 7.5           |             | 38          |

# ALCOOLS DIGESTIFS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Limoncello - 24,5°            | 8  |
| Baileys - 17°                 | 8  |
| Calvados - 42°                | 8  |
| Poire Williams - 35°          | 8  |
| Adriatico Amaretto - 28°      | 10 |
| Adriatico Bianco - 16°        | 10 |
| Cognac Hine Rare VSOP - 40°   | 10 |
| Get 27 / Get 31 - 21 et 24°   | 8  |
| Jaggermeister - 35°           | 8  |
| Flouve - 40°                  | 10 |
| Fine Faugères - 42°           | 11 |
| Menthe Poivrée Jacoulot - 21° | 9  |
| La Mentheuse - 15°            | 9  |
| Lemon Jacoulot - 26°          | 9  |

# MAISON AELRED

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Le Coiron Liqueur de Plantes - 35° | 8 |
| Liqueur de Poire Williams - 35°    | 8 |
| Liqueur de Mandarine - 40°         | 8 |
| Liqueur Verte - 45°                | 8 |

# APÉRITIFS

|  |     |
|--|-----|
| Ricard / Pastis - 45° - 2cl                      | 3.5 |
| Pastis de Provence - 45° - 2cl                   | 4   |
| Pastis de Provence aux épices - 45°              | 4   |
| Pastis de Provence au feuilles de Verveine - 45° | 4   |
| Casanis - 45°                                    | 4   |

Anisés

|                        |     |   |     |
|------------------------|-----|---|-----|
| Suze - 15° - 5cl       | 3.5 | Porto - 18° - 8cl                         | 4.5 |
| Suze Tonic Zéro - 25cl | 5   | Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl | 4   |
| Suze Tonic             | 4   | Martini Rosso / Bianco - 15° - 6cl        | 4.5 |
| Suze Tonic Piscine     | 6   |   |     |

# DISTILLERIE DE LA CHARTREUSE

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Liqueur de Noix - 23°          | 8  |
| Liqueur de Gentiane - 22,7°    | 8  |
| Génépi Intense - 40°           | 8  |
| Chartreuse Jaune - 43°         | 9  |
| Chartreuse Verte - 55°         | 9  |
| Chartreuse cuvée MOF - 45°     | 12 |
| Liqueur d'Élixir - 56°         | 14 |
| Liqueur du 9° Centenaire - 47° | 15 |

# WHISKY

**Monkey Shoulder** - Scotland - 40°

**Ballantine's** - Scotland - 40°

**Jack Daniel's** - Tennessee - 40°

**Rozelieures** - France - 46°

**Teeling Premium** - Ireland - 46°

**Glenfidich 12 ans** - Scotland - 40°

**Kirin** - Japan - 50°

**Tokinoka** - Japan - 40°

**Nikka From the Barrel** - Japan - 51.4°

**Sexton** - Ireland - 40°

**Séquoia Single Malt Bio** - France - 43°

**Scapa 16 ans** - Scotland - 40°

**Smokehead 10 ans** - Scotland - 43°

**8 Aberlour 10 ans** - Scotland - 40° **10**

**8 Springbank 10 ans** - Scotland - 46° **11**

**9 Suntory Toki** - Japan - 43° **11**

**10 Woodford** - Kentucky - 43.2° **9**

**10 Angel's Envy** - Kentucky - 43,3° **14**

**9 Balvenie 12 ans** - Scotland - 43° **12**

**10 Togouchi 9 ans** - Japan - 40° **18**

**10 Fontagard CGNC** - France - 44° **12**

**10 Fontagard PNDC** - France - 44° **13**

**11 Picti Coast** - Scotland - 46° **11**

**13 Tamdhu 12 ans** - Scotland - 43° **13**

**10 Stauning** - Danemark - 48° **11**

**11 Raasay** - Scotland - 46,4° **11**

# TEQUILA & MEZCAL

**Tequila El Jimador** - 38° **8**

**Tequila Altos** - 38° **9**

**Tequila Olmeca Silver** - 35° **10**

**Tequila Corralejo Reposado** - 38° **10**

**Tequila Patron Silver** - 40° **10**

**Mezcal Amores** - 37° **12**

**Mezcal Verde** - 42° **11**

# VODKA

*En accompagnement de votre vodka,  
la canette de Red Bull +4€*

**Zubrowka Biala** - Poland - 37,5 ° **8**

**Absolut Vodka** - Sweden - 40 ° **9**

**Grey Goose** - France - 40° **10**

**Squadron 303** - England - 40° **11**



# GIN

|   |    |
|---|----|
| <b>Hendrick's</b> - Scotland - 41.4°              | 9  |
| <b>Beefeater</b> - London - 40°                   | 8  |
| <b>Monkey 47</b> - Germany - 47°                  | 11 |
| <b>Gin du Mont-Blanc</b> - France - 43,6°         | 11 |
| <b>Gin Normandia</b> - Dom. du Coquerel - 41.4°   | 9  |
| <b>Plymouth Gin</b> - England - 41.2°             | 9  |
| <b>Malfy</b> - Italia - 41°                       | 10 |
| <b>Botanist Gin</b> - Scotland - 46°              | 10 |
| <b>Tanqueray N°Ten</b> - Scotland - 47,3°         | 11 |
| <b>Citadelle Gin</b> - France - 44°               | 10 |
| <b>Roku</b> - Japan - 43°                         | 11 |
| <b>Ki No Bi Gin</b> - Japan - 45,7°               | 14 |
| <b>Santa Ana</b> - Philippines - 42,3°            | 10 |
| <b>Hautefeuille</b> - France - 42°                | 10 |
| <b>Apostoles Mate</b> - Argentina - 40,5°         | 11 |
| <b>Engine</b> - Italy - 42°                       | 11 |
| <b>Xibal</b> - Guatemala - 45°                    | 11 |
| <b>Gin Mare</b> - Spain - 42.7°                   | 12 |
| <b>Oxley - England</b> - 47°                      | 11 |
| <b>Jin Jin</b> - India - 43°                      | 10 |
| <b>Saigon Baigur</b> - Vietnam - 43°              | 15 |
| <b>Isle of Raasay</b> - Scotland - 46°            | 11 |
| <b>The Illusionist</b> - Germany - 45°            | 10 |
| <b>Drouin Gin</b> - France - 42°                  | 10 |
| <b>Ethical Spirit Cacao Ethique</b> - Japan - 46° | 10 |
| <b>Edinburgh Seaside</b> - Scotland - 43°         | 12 |

# RHUM

|   |    |
|---|----|
| <b>Sailor Jerry</b> - New Jersey - 40°          | 8  |
| <b>Coloma 8 ans</b> - Colombia - 40°            | 9  |
| <b>Secha de la Silva</b> - Guatemala - 40°      | 11 |
| <b>Millonario XO</b> - Peru - 40°               | 21 |
| <b>Diplomático</b> - Venezuela - 40°            | 10 |
| <b>Centenario 20 ans</b> - Costa Rica - 40°     | 12 |
| <b>Don Papa "Baroko"</b> - Philippines - 40°    | 10 |
| <b>Botran Solera 15 ans</b> - Guatemala - 40°   | 10 |
| <b>Havana 3 ans</b> - Cuba - 40°                | 8  |
| <b>La Hechicera</b> - Colombia - 40°            | 11 |
| <b>Millonario Solera</b> - Peru - 40°           | 11 |
| <b>Dos Maderas PX</b> - Caribbean / Spain - 40° | 10 |
| <b>Humble</b> - France - 40°                    | 11 |
| <b>Naga</b> - Indonesian - 42°                  | 14 |
| <b>Santiago de Cuba 12 ans</b> - Cuba - 40°     | 11 |
| <b>Baies des Trésors</b> - Martinique - 49.8°   | 11 |
| <b>Rummer's N°1</b> - France - 30°              | 10 |

**Pour sublimer les arômes des Gins, Tonic « La French » +3,5€**