

# L'ARÈN



Entrez dans l'univers de l'Arèn, un bar inspiré par l'eau, le minéral et façonné dans la pierre et dans le marbre.

L'Arèn est à l'origine le nom d'un cours d'eau qui prend sa source tout près de l'Hôtel & Spa du Castellet et qui se jette dans la Mer Méditerranée, au cœur de la baie de Bandol.

L'étymologie du mot « Aren » vient également du latin « Arena » qui fait référence aux arènes romaines, lieux historiques de l'empire Romain.

Les arènes romaines étaient destinées à produire des combats de gladiateurs, mais certaines d'entre elles pouvaient accueillir des représentations théâtrales. Lieux de rencontres, échanges et spectacles, elles résonnent encore aujourd'hui dans notre patrimoine et dans la culture provençale.

Toute l'équipe de l'Arèn Bar vous invite au voyage au travers d'élixirs que vous savourerez dans un lieu qui reflète si bien la Provence.

# COCKTAILS

D'inspiration provençale, notre carte met en avant ce que notre région a de plus beau à nous offrir.

Un grand nombre d'ingrédients maisons composent nos créations. Pour ne pas vous perdre, nous avons opté pour une brève description de chaque conception.

Laissez-vous porter par la surprise et n'hésitez pas à nous demander conseils.

## **Signatures 22 €**

### **Le thym et la framboise**

Cocktail à base de Vodka infusée au thym frais, renforcé par du Cynar Vermouth, avec une touche d'acidité apportée par la framboise.

### **L'olive et l'agrumes**

Accord parfait entre Grand Marnier, Vodka et Oli still.

### **L'abricot et le romarin**

Cocktail à base de Gin infusé au romarin, purée d'abricot au miel de fleur, limonade.

### **L'estragon sacharum**

Cocktail à base de Gin infusé à l'estragon, liqueur, italicus bergamote, limonade et sacharum pamplemousse.

### **La pêche de vigne et le Laurier**

Cocktail à base de Pisco infusé au laurier, liqueur de pêche de vigne, liqueur de poire au cognac et jus de poire.

### **La sauge et le pamplemousse**

Cocktail à base de Téquila, sauge fraîche, jus de pamplemousse, sirop de rose allongé au Tonic water.

### **Le bois fumé**

Cocktail à base de Cognac, Scotch et Octomore, sirop de Falernum, note fumée, clou de girofle et amande.

### **Le Figuiera sour**

Cocktail à base de Bourbon, sirop de figue, jus de citron jaune et blanc d'œuf. Un verre gourmand et soyeux.

### **Les épices et la banane**

Cocktail à base de Rhum ambré 7 ans d'âge, Ratafia de Marseille, angostura et jus de banane de Madagascar.

## **La mûre et l'amande**

Tout en douceur... Cocktail à base de Rhum ambré 7 ans d'âge, Chambord et liqueur provençale d'amande rallongée au Ginger Beer.

## **La création du barman**

Création d'un cocktail sur-mesure et minute, selon vos goûts et préférences.

## **Sans Alcool 16 €**

Nos barmans se tiennent à disposition pour vous confectionner votre mocktail de fruits frais, minute et sur-mesure.

## **Classiques 22 €**

N'hésitez pas à demander à notre équipe votre cocktail classique

# APERITIFS

## **Vins et Champagnes au verre** (15cl)

### **Champagnes**

NM Delamotte 24 €

2009 Duval-Leroy, Cuvée Christophe Bacquié  
Blanc de Blancs, Brut 48 €

2004 Laurent Perrier, Cuvée Alexandra, Rosé, Brut 55 €

### **Vin Rosé**

2017 Domaine Vigneret, AOC Bandol 18 €

### **Vins Blancs**

2018 Domaine Vigneret, AOC Bandol 18 €

2017 Domaine GAMet, AOC Côtes du Rhône 20 €

2017 Domaine Billard, La Combe Bazin, AOC Saint Romain 22 €

### **Vins Rouge**

2012 Domaine Vigneret, AOC Bandol 20 €

2016 Château du Hureau, Fours à Chaux, AOC Saumur Champigny 24 €

## **Anisés** (5cl)

Ricard, Pastis 51, Grande Absente 10 €

Pastis Henri Bardouin 14 €

Pastis Manguin 16 €

Pastis Château des Creissauds 2017 18 €

## **A base de Vin** (15cl)

Ramos Pinto, RP20, Tawny 28 €

Graham's, Fine White Port 18 €

Lillet Blanc, Lillet Rosé 18 €

## **Amers – Vermouths** (8cl)

Campari 10 €

Suze 10 €

Pimm's 10 €

Vermouth de Forcalquier, Absenteroux 10 €

Vermouths Drapo (Bianco, Rosso, Dry) 10 €

## **Sakés** (10cl)

Heaven Sake, Junmai Ginjo 30 €

Heaven Sake, Junmai Daiginjo 60 €

## **Bières Bouteilles (33cl)**

1664, Corona, Bud **9 €**

### **Brasserie Artisanale La Bas Varoise La Cadière d'Azur**

Blanche, Blonde, Ambrée, Brune **11 €**

### **Brasserie Artisanale Madame Dusse Le Beausset**

India Pale Ale **11 €**

# SOFTS

## Jus et Nectar de Fruits

**Patrick Font (25cl)** **11 €**  
Pomme, Ananas, Abricot, Framboise,  
Pêche de Vigne, Litchi, Banane

**Fruits Frais Pressés (25cl)** **12 €**

Citron, Orange, Pamplemousse

**Sodas** **8 €**

Coca-cola, Coca-cola Zero, Sprite (33cl)  
Orangina (25cl)  
Fever Tree Tonic (20cl)  
Schweppes Tonic (25cl)  
Archibald Tonic (20cl)  
San Bitter (10cl)  
Ginger Beer Fentiman's, Ginger Ale Fentiman's (12.5cl)

<b>Eaux Minérales</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
Vittel	<b>5.50 €</b>		<b>6 €</b>	<b>7 €</b>
San Pellegrino			<b>6 €</b>	<b>7 €</b>
Perrier	<b>5.50 €</b>			

# WHISKIES

(5cl)

## Scotch Blended

Monkey Shoulder	18 €
Johnnie Walker Black Label	16 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €
Royal Salute 21	35 €

## Single Malt

### Highlands Speyside

Strathisla 12 ans	16 €
Macallan Amber	18 €
Macallan 18 ans	50 €
Glenmorangie Quinta Ruban 12 ans	18 €
Glenlivet Founders Reserve	20 €
Knockando Master Reserve 21	30 €
Glenfiddich 12 ans	20 €
Glenfiddich 18 ans	24 €
Cragganmore 1996, Distillers Edition	25 €

### North Highlands

Dalmore King Alexander III	45 €
----------------------------	------

### West Highlands

Oban 14 ans	22 €
-------------	------

### Lowlands

Glenkinchie Distillers Edition	18 €
Auchentoshan Three Wood	18 €
Auchentoshan 18 ans, Old Malt Cask	28 €

### Islay

Laphroaig Quarter Cask	22 €
Lagavulin	25 €
Bowmore, Vault Editon n°1, Atlantic Sea Salt	30 €
Octomore 09.1	30 €

### Skye

Talisker, Port Ruighe	20 €
-----------------------	------

### Orkney

Highland Park 18 ans	25 €
----------------------	------

# WHISKIES

(5cl)

## Irlande

Bushmills, Black Bush	17 €
Hyde n°5, Single Grain finition Bourgogne	18 €

## Japon

Togouchi Premium	20 €
Togouchi 15 ans	35 €
Hibiki 17 ans	32 €
Hibiki 21 ans	45 €

## Etats-Unis

Journeyman Distillery, Small Batch	18 €
Jack Daniel's Single Barrel Select	20 €
Bulleit Rye	18 €

## Canada

Crown Royal, Bourbon	16 €
----------------------	------

## France

P&M, Single Malt, Signature (Corse)	18 €
Ferroni, Roof Rye (Aubagne)	18 €
Armorik, 11 ans, 2002 (Bretagne)	18 €
Benjamin Kuentz, (D'un) Verre Printanier (Moselle)	20 €
Benjamin Kuentz, Fin de Partie (Moselle)	22 €



# VODKAS

(5cl)

Grey Goose (France)	18 €
Grey Goose VX (France)	20 €
Grey Goose Poire (France)	18 €
Ciroc (France)	18 €

# GINS

Gin Mare (Espagne)	16 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	16 €
Star of Bombay (Angleterre)	20 €
BrockMan's (Angleterre)	18 €
Langleys N°8 (Angleterre)	18 €
Langleys Old Tom Gin (Angleterre)	18 €
The Botanist (Ecosse)	18 €
Hendricks (Ecosse)	18 €
Lachanenche (France, Vallée de l'Ubaye)	18 €
Diplôme (France, Dijon)	18 €
Ferroni Juillet Main de Buddha (France, Aubagne)	22 €
Ferroni Juillet (France, Aubagne)	22 €

# TEQUILAS

Patron Silver	20 €
Gran Patron Platinum	30 €
Gran Patron Piedra Extra Anejo	40 €
Gran Patron Burdeos Anejo	50 €

# RHUMS CACHAÇAS

(5cl)

Bank's 5 (Blend)	18 €
Bank's 7 (Blend)	20 €
Pyrat XO Reserve (Blend Caraïbes)	22 €
Six Saints, (Grenade)	18 €
Compagnie des Indes, Hampden 9 ans (Jamaïque)	22 €
Compagnie des Indes, Licorera Cihuatan 9 ans (El Salvador)	20 €
Compagnie des Indes, Veneragua 13 ans (Venezuela, Nicaragua)	42 €
HSE 55° (Martinique)	18 €
Clément Vieux Agricole (Martinique)	16 €
Old Manada Gold (Martinique)	18 €
A1710 Soleil de Minuit (Martinique)	42 €
Ferroni, Brut de fût, 2010 (Jamaïque)	20 €
Appleton Estate 21 ans (Jamaïque)	40 €
Copalli, Rhum blanc biologique (Belize)	18 €
Botran Reserva 15 ans (Guatemala)	20 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	24 €
Zacapa XO (Guatemala)	35 €
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	20 €
Beach House Spiced (Ile Maurice)	18 €
Havana Club 15 (Cuba)	40 €
Havana Club Maximo (Cuba)	2.5cl 90 € 5cl 180 €
Cachaça Leblon (Brésil)	16 €

# COGNACS

(5cl)

Hennessy XO		<b>38 €</b>
Delamain, Vesper		<b>30 €</b>
Delamain, Très Vénérable		<b>60 €</b>
Tesseron, Collection Signature, Trésor		<b>100 €</b>
Tesseron, Master Blend 100's	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Rémy Martin Cuvée Louis XIII	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Hennessy Paradis Impérial	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Les Antiquaires du Cognac, Borderies	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Les Antiquaires du Cognac, Grande Champagne	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>

# ARMAGNACS

Castarède, Hors d'Age, 20 ans d'âge	<b>18 €</b>
La Fontaine de Coincy, 1985	<b>60 €</b>
La Fontaine de Coincy, 1983	<b>65 €</b>

# EAUX DE VIE

(5cl)

## De Fruit

Vieille Prune (Metté)	18 €
Framboise Sauvage (Metté)	18 €
Vieille Mirabelle, Hors d'âge (Metté)	22 €
Myrte (Mavela)	16 €
Oli Still, « l'Olive distillée » (Manguin)	20 €
Poire Williams Rouge N°47 (Manguin)	37 €
Golden Pear, Poire finish en fût de Sauternes (Manguin)	24 €
Caraxès, Assemblage de poire et rhum (Manguin)	30 €

## De Marc

Très Vieux Marc de Bourgogne (Reyon)	18 €
Vieux Marc de Pibarnon 1995	18 €

# CALVADOS

Lelouvier, Hors d'âge	18 €
Lelouvier, 1995	35 €

# DEGUSTATIONS

(3 x 2.5cl)

## Scotch single malt

Glenmorangie (Ecosse)

Highland Park (Ecosse)

Talisker (Skye Island)

49 €

## Rhum Agricole

HSE 55° (Martinique)

Old Manada Gold (Martinique)

A1710 Soleil de Minuit (Martinique)

39 €

## Rhum La Compagnie des Indes

Hampden 9 ans (Jamaïque)

Licorera Cihuatan 9 ans (El Salvador)

Veneragua 13 ans (Venezuela, Nicaragua)

42 €

## Tequila Gran Patron

Gran Patron Platinum

Gran Patron Piedra

Gran Patron Burdeos

40 €

## Cognac

Tesseron Master Blend 100's

Hennessy Paradis Impérial

Rémy Martin Cuvée Louis XIII

345 €

# LIQUEURS

(5cl)

Get 27, Get 31, Bénédictine, Drambuie, Fernet Branca, Amaretto,  
Bailey's, Kahlua, Amandine, Saint Germain, Chambord, Cointreau,  
Limoncello, Bergamote (Manguin), Malibu, Manzana, Mandarine  
Napoléon, Passoa, Gladiator Crixus,

Peter Heering

**16 €**

Patron XO Café, Grand Marnier Cuvée du Centenaire

**18 €**

Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire

**30 €**

# CHARTREUSES

Jaune, Verte

**16 €**

VEP Jaune, VEP Verte

**20 €**

# BOISSONS CHAUDES

## Café Nespresso

### Népal Lamjung

6 €

Né sur les contreforts de l'Himalaya, le Népal Lamjung est un grand cru puissant et généreux, rond, aux notes de pain grillé

### Espresso Forte

6 €

Composé exclusivement d'Arabica d'Amérique centrale et du sud, cet espresso torréfié possède un arôme complexe aux notes très grillées et fruitées.

### Ristretto

6 €

Pur Arabica d'Amérique centrale et du sud, très torréfié, ce café possède une note cacaotée unique qui se développe sur un corps dense.

### Espresso Décafeinato

6 €

La combinaison d'Arabica d'Amérique du sud et d'une touche de Robusta hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillés.

### Cappuccino, Café au Lait, Chocolat Chaud

8 €

# BOISSONS

## CHAUDES

### **Thé “Betjeman & Barton”**

**8 €**

#### **Ceylan Kenilworth**

Thé à grandes feuilles donnant une tasse ambrée. Une infusion légère convenant parfaitement au thé de cinq heures.

A déguster nature ou avec un nuage de lait.

#### **Darjeeling**

Thé léger au goût subtil possédant une saveur prononcée et fruitée.

A déguster de préférence nature l'après-midi.

#### **Finest Earl Grey**

Thé noir de Chine et Bergamote. Rafraîchissant.

#### **Lapsang Souchong**

Subtilement fumé, à la fois frais et moelleux avec des notes musquées et de bois vert.

#### **Sencha Natural Leaf**

Thé vert du Japon enrichi en vitamine C.

#### **Thé Vert à la Menthe**

Thé vert Gunpowder de Chine et la menthe Nanah du Maroc se marient pour donner ce grand classique riche en vitamine C. A déguster sucré.

#### **Thé vert au jasmin**

Ce thé vert de Chine au Jasmin est l'un des plus fameux héritages de l'ancienne Chine. Avant que ne soient inventés les thés occidentaux aromatisés, la Chine avait en effet déjà expérimenté le mélange du thé et des parfums. Le thé au jasmin est un grand classique.

### **Infusions “ Betjeman & Barton ”**

Camomille, Tilleul, Tisane du berger, Verveine

**8 €**



# TEA TIME

## Pâtisserie seule

16 €

Assortiment de pâtisseries

## Gourmand

22 €

Boisson chaude et assortiment de pâtisseries

« Certains produits allergènes sont utilisés par nos barmen, merci de prévenir le personnel en cas d'allergie alimentaire »

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



# L'ARÈN

# METS

La Carte des mets est disponible tous les jours de 14:00 à 19:00. Il s'agit d'entrées, plats, et desserts pensés et réalisés par le Chef Christophe Bacquié.

## Entrées et plats

- Coeur de Saumon mi-cuit à la plancha** 45 €  
Pommes de terre tièdes, crème acidulée  
**Heart of Smoked Salmon Half Cooked « à la Plancha »**  
Potatoes, sour cream  
/ Poiss / Lait / Anh.sulf /
- Salade « Hôtel du Castellet »**  37 €  
Tomates confites, artichauts, haricots verts et parmesan  
**Mixed Salad « Hotel du Castellet »**  
Candied tomatoes, artichokes,  
french beans and parmesan cheese  
/ Lait / Ara/ Anh.sulf /
- Salade « César »** 39 €  
Emincé de blanc de volaille et parmesan  
**Cesar Salad**  
Thin sliced chicken and parmesan  
/ Lait / Poiss / Anh.sulf / Mout / Oeuf /
- Spaghetti** 33 €  
Sauce Bolognaise  
**Spaghetti**  
Bolognese sauce  
/ Céréa / Lait / Oeuf /
- Croq' Truffes au jambon, Sucrines Truffées** 45 €  
**Truffle Croque Monsieur,**  
**Salade with truffle sauce and ham**  
/Céréa/Œuf/Lait/Cél/Anh.Sulf/
- Club Sandwich Poulet (uniquement jusqu'à 19h)** 39 €  
**Chicken club sandwich (only until 7pm)**  
/ Céréa / Lait / Mout / Oeuf /
- Poisson du Jour** 57 €  
Légumes de saison, beurre monté citronné  
**Fish of the day, Grilled vegetables, Lemon butter foam**  
/ Poiss / Lait /
- Filet de Bœuf** 59 €  
Purée de pommes de terre, jus de bœuf  
**Beef Filet**  
Mashed potatoes, beef gravy
- Suprême de Volaille "Fermier"** 55 €  
Haricots verts au jus  
**Chicken Supreme "Fermier"**  
Green Beans with juice

## Desserts

**Tarte au Citron, Bâtonnets de Meringue** 22 €

Lemon Tart, Meringue sticks

/ Céréa / Oeuf / Lait / Fr.coq /


**Salade de Fruits Frais**  20 €

Fresh Fruits Salad

**Fondant au Chocolat « Cœur Guanaja »** 24 €

Chocolate Moelleux with « Guanaja Heart »

/ Céréa / Œuf / Lait / Fr.Coq /

 Cuisine légère et Gourmande

**Servi uniquement de 14h30 à 19h00**

**Served only from 02.30 pm to 7.00pm**

Le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées. Vous trouverez sous l'intitulé de tous nos plats les abréviations relatives aux allergènes présents. Pour une bonne compréhension, le lexique ci-dessous.

European Regulation INCO n°1169/2011 regarding consumer information on foodstuffs imposes new obligations on information about allergens in non-prepacked foods. Are listed under the heading of all our dishes abbreviations relating to these allergens. For a good understanding, vocabulary below.

### Liste des allergènes et abréviation / Allergens list and abbreviation

**/Céréa/** Céréales contenant du gluten \_ Cereals containing gluten

**/Crus/** Crustacés et produits à base de crustacés \_ Crustaceans

**/Oeuf/** Œufs et produits à base d'œufs \_ Eggs

**/Poiss/** Poissons et produits à base de poissons \_ Fish

**/Ara/** Arachides et produits à base d'arachides \_ Peanuts

**/Soj/** Soja et produits à base de soja \_ Soybeans

**/Lait/** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) \_ Milk

**/Fr.coq/** Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de pécan ...) \_ Nuts

**/Cél/** Céleri et produits à base de céleri \_ Celery (including celeriac

**/Mout/** Moutarde et produits à base de moutarde \_ Mustard

**/Gr.sés/** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame \_ Sesame

**/Anh.sulf/** Anhydride sulfureux et sulfites (au delà de 10mg/L)

**/Sulphur dioxide/sulphites/** (added at a level above 10mg/kg)

**/Lup/** Lupin et produits à base de lupin \_ Lupin seeds & flour/**Moll/**

Mollusques et produits à base de mollusques \_ Molluscs

# CIGARES

## **Cohiba, Siglo I**

### **Très petit corona, Cuba**

**30 €**

Ce très petit Coronas correspond bien aux besoins des fumeurs actuels. Ce cigare Cohiba est très bien construit, fort en saveurs, idéal pour une pause durant la journée ou un déjeuner entre amis. Saveurs de bois précieux dès l'allumage, puis de pain d'épices avec des notes de caramel. Le final du Cohiba Siglo I est également très agréable avec des saveurs fortes de cannelle et de poivre noir.

## **Arturo Fuente, Opus X**

### **Robusto, Cuba**

**90 €**

Rien d'étonnant que de constater que ce Robusto est sans défaut apparent. La gamme Opus X se positionne comme le plus haut de la gamme de Arturo Fuente. Un cigare rare est difficile à obtenir. La cape grasse enrobe une tripe compacte. La fumée dense a des arômes très singuliers. Entre le boisé et le cognac, il n'est pas évident de transmettre la complexité de cette dernière. Le cèdre se positionne agréablement sur le deuxième tiers, accompagné de touches de fruits à coque. Le final est agréable et n'envahit pas la bouche d'une puissance incontrôlée. Ce cigare parfaitement construit, est cher mais la qualité est indéniable. Une merveille à déguster.

## **Hoyo de Monterrey, Epicure N°2**

### **Robusto, Cuba**

**37 €**

Voilà un des grands classiques du catalogue cubain. Allumage et tirage très aisés, jolies saveurs boisées. Puissance modérée qui en fait un Havane destiné à tous les amateurs.

## **Montecristo, Joyitas**

### **Mini Panatella, Cuba**

**20 €**

Excellent cigare aux saveurs boisées, de fleurs séchées avec des notes de café. Parfait pour une pause rapide, un petit module avec du caractère. Des notes plus épicées apparaissent dans le dernier tiers. Un cigare plein de délicatesse et d'arômes.

## **Partagas, Série P, n°2**

### **Torpedo, Cuba**

**46 €**

La série P N°2 par la manufacture cubaine Partagas est un cigare qui ne peut pas laisser indifférent. Ce n'est pas une vitole que l'on peut qualifier de souple et ronde, mais elle préfigure les cigares cubains de caractère que les amateurs chevronnés affectionnent. Toutefois, il est déconseillé aux débutants de commencer par un tel déchaînement de personnalité.

## **Davidoff, Signature 2000, Serie 702**

### **Corona, République Dominicaine**

**35 €**

Les maîtres assembleurs Davidoff ont relevé le défi de réinterpréter et de réinventer nos cigares les plus emblématiques – notamment les No. 2, 2000, Special R et Aniversario No. 3 – et de leur donner une tournure originale à l'intention de tous ceux qui recherchent une expérience gustative plus intense. Ces cigares, qui ont défini et raffiné le temps, sont habillés de la nouvelle cape équatorienne 702 « Habano » qui leur confère une touche d'audace supplémentaire. Une cape exceptionnelle pour une expérience plus intense : Si les tabacs qui composent la tripe et la sous-cape de ces classiques restent inchangés, la cape « Connecticut » d'Equateur a été remplacée par une cape 702 « Habano », également équatorienne pour une expérience gustative plus onctueuse et plus intense.

Un assemblage exceptionnel : La 702 Series a été proposée à un panel composé de 160 amateurs de cigares. Parmi les participants, 70% ont jugé l'expérience de la 702 Series exceptionnelle. Même les participants au panel qui ne sont pas des fumeurs habituels de cigares Davidoff ont déclaré que la 702 Series était excellente et s'apparentait aux cigares cubains de moyenne intensité qu'ils apprécient généralement.

## **Davidoff, Churchill, Late Hour**

### **Toro, République Dominicaine**

**50 €**

Ce cigare « Late Hour » contient du tabac vieilli pendant six mois dans les meilleurs fûts de Scotch Whisky single malt, un exploit que personne n'avait fait auparavant. Le tabac absorbe les arômes du fût et du whisky, ce qui lui confère une complexité, une profondeur et des saveurs uniques, créant une stimulation unique du palais. De belles saveurs robustes de poivre noir, de café noir, de douceur, de vieux cuir, de bois et de piquant séduisent le palais. Ces arômes proviennent de l'assemblage de trois tabacs. Le Condega Visus nicaraguayen qui est passé en fût, deux Visus dominicains pour le remplissage, et le relieur mexicain. Pour refléter l'obscurité pendant laquelle Sir Winston était le plus créatif, Davidoff a sélectionné une enveloppe brillante et huileuse Habano Ecuador dans une belle couleur chocolat noir.

## **Bespoke, Cotton Tail**

**50 €**

### **Figurado, République Dominicaine**

Le Cotton Tail (Figurado) est roulé à la main en République dominicaine. Pendant environ 35 à 45 minutes, ce cigare vous procure un plaisir de fumer incomparable. Ce cigare de force moyenne a une longueur de 12,7 cm et un diamètre de 20,6 mm (calibre de 52). Le comportement de traction ainsi que la combustion sont parfaits avec ce cigare. Le cigare montre sur la langue des saveurs épicées. La cape de ce cigare vient du Brésil (tabac Cubra). La sous cape est dominicaine et la tripe est un mélange fin de tabacs dominicain, nicaraguayen et américain.

## **Balmoral Añejo XO**

### **Torpedo MK52, République Dominicaine**

**40 €**

Le Balmoral Añejo XO Torpedo MK 52 offre une belle expérience de fumée avec des arômes de cèdre, de cacao, d'épices et une touche sucrée. Il est le résultat d'un processus de mélange très minutieux de tabacs exceptionnellement vieux, ce qui confère à ce cigare un caractère rond de première classe. Avec le maître mélangeur Willem van Overveld et l'expert Francisco Batista, Balmoral a réussi à créer un cigare impressionnant. Chaque cigare dévoile sa propre histoire. Une histoire sur le mélange, sur la création de quelque chose de spécial à partir des feuilles de tabac. XO dans ce cas signifie " exceptionnellement vieux ". la feuille de cape de ce cigare est la Arapiraca brésilienne cultivée en Sun Grown, la sous-cape est la Olor Dominican et pour la tripe ce sont des tabacs de République Dominicaine, du Nicaragua et du Brésil.

## **Balmoral Añejo XO**

### **Petit Robusto FT**

### **République Dominicaine**

**30 €**

Une fumée merveilleuse pour un court laps de temps, le Balmoral Añejo XO Petit Robusto FT (Flag Tail) donne le bon départ pour une soirée délicieuse. Le Balmoral Añejo XO Petit Robusto FT inspire avec un corps moyen à complet. Le goût va dans le sens boisé et sucré avec des nuances d'épices et du poivre. Comparé à la "vieille" série, il est devenu encore plus crémeux et plus sucré, grâce à un peu de tabac brésilien a été ajouté à l'insert. L'Añejo XO Petit Robusto FT a été récompensé dès son introduction en septembre 2015 par le magazine de cigares Cigar Journal avec 91 points et a également été déclaré Best Buy.

## **Drew Estate, Liga Privada N° 9**

### **Robusto, Nicaragua**

**50€**

Ce Double Corona est enveloppé dans une cape du Connecticut ayant une couleur allant du brun foncé à l'huile noire. Il est solide au toucher car sa tripe est très dense. C'est l'un des mélanges les plus lourds sur le marché. Chaque bouffée de Double Corona semble faire une déclaration audacieuse avec une gamme complexe de fortes saveurs. Il reste néanmoins sucré et évoque le tabac Périque. Finition douce goudronneuse.

## **C.L.E. Prieto**

### **Gros Robusto, Nicaragua**

**40€**

Les cigares C.L.E. Prieto sont fièrement fabriqués à la main au Nicaragua par le célèbre maestro Christian Eiroa. Pour créer ce chef-d'œuvre, Eiroa emploie les feuilles longues les plus vieilles du Nicaragua et les recouvre d'un emballage large, sombre et délicieux Connecticut Broadleaf. La fumée délicieusement corsée, Prieto déborde de notes de café, de chocolat, de cacao, de terre et de subtiles notes de poivre pour animer le palais. Et, avec une construction impeccable, une combustion lente et un tirage sans effort, CLE Prieto est le cigare haut de gamme parfait tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

## **Nicarao, Exclusivo**

### **Don Rafa, Nicaragua**

**55 €**

Puro du Nicaragua composé de feuilles vintage. Maduro naturel Habano. Capes fermentées pendant environ 20 mois. Les feuilles de la tripe, quant à elles, sont âgées de minimum 5 ans. Certains ligero vont jusqu'à 9 ans d'âge. Les arômes & saveurs : explosion aromatique, douceur soyeuse. Parmi la variété des arômes, animal, épicé, grillé, doux, café et des parfums de chocolat. La combustion est simple et complète; les cendres sont compactes, blanches et grises. Pour assurer leur qualité extrême, les cigares Nicarao EXCLUSIVO requièrent les deux points suivants. Tout d'abord, seuls les torcedores les plus expérimentés peuvent rouler les Exclusivo ; deuxièmement, une quantité limitée est produite.

## **Plasencia, Organic Reserva**

### **Corona, Nicaragua**

**30 €**

La Plasencia Organic Reserva Corona est un pur nicaraguayen Bio. Extérieurement, il présente une tête grasse et rugueuse, dans des nuances colorado. Le remplissage est homogène et la construction est excellente. Notes épicées et crues. L'ouverture apporte des notes de légumes et de poivre blanc en bouche. Le premier tiers émane des herbes aromatiques très marquées. Des arômes de cuir et de terre se développent également, accompagnés de poivre blanc. La force est légèrement supérieure à la moyenne (7 / 10). Le deuxième tiers se poursuit sur des arômes balsamiques, auxquels s'ajoutent des notes de terre et de sous-bois. Le poivre blanc est toujours présent dans l'arrière-goût. La force augmente, devenant moyenne-élevée (8/10). La force reste constante sur le troisième tiers.

## **CAO, Pilón**

### **Robusto, Nicaragua**

**28 €**

La technique du "Pilón" est une méthode ancestrale cubaine de fermentation des feuilles de tabac afin de révéler un maximum d'arômes et de donner une belle couleur au tabac. La ligne de cigares CAO Pilón compte 5 modules et le CAO Pilón Robusto propose des dimensions classiques de 127 mm avec un cepo de 52. La feuille de cape de type Habano Equateur maduro habille superbement le cigare et les feuilles de sous-cape et de tripe proviennent des meilleurs terroirs du Nicaragua. Mise en route facile avec un excellent tirage, les cigares CAO Pilón sont des cigares à la puissance moyenne qui développent des arômes riches de cacao, cannelle et de cèdre.

## **Flor De Selva, N°20** **Egoista, Honduras**

**25 €**

Ces vitoles premiums font partie de la collection du vingtième anniversaire de la marque qui a débuté avec l'édition limitée Lancero introduite en 2015. Le Egoista s'agit d'un mélange de tabacs du Honduras des régions d'Azacualpa et Olancho. Ils sont roulés dans une banderole Habano marron moyen de Jamastran. Le cigare présente un profil moyen à corsé et un joli bouquet de saveurs. Le temps de fumage est d'une petite heure malgré sa taille modeste. Ce cigare fut un favori des fumeurs européens et est maintenant prêt à impressionner les Américains.

## **Flor De Selva, N°20** **Lanceros, Honduras**

**52€**

Ce cigare commence crémeux, sucré avec des tonalités amères subtiles et des arômes de noix. Viennent ensuite des saveurs de crème au café, chocolat, ou encore nougat avec un léger goût salé. Enfin les arômes sont boisés, avec un bon parfum du pain et beaucoup de fumée. Ensemble doux.

Lorsque Maya Selva a célébré le vingtième anniversaire de son entreprise en juin 2015, les invités n'étaient pas seulement émerveillés : pour son cigare jubilé, le Flor de Selva N°20, le Franco-hondurien a choisi le format Lancero. En effet, le format élégant s'accorde parfaitement avec l'image stylée de la société et de son fondateur. Derrière l'élégant extérieur du cigare, cependant, se cache un certain pouvoir : le N°20 est savoureux et corsé. Malheureusement, ce cigare fantastique n'est disponible qu'en édition limitée. Dans le monde entier, seuls 20 000 sont disponibles exclusivement.

**« Le Cigare est le complément indispensable  
de toute vie oisive et élégante »**

George Sand