

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

Signatures 20 €

Camomille

Vodka GreyGoose infusée camomille,
Italicus, Bénédictine, Jus de citron jaune,
Extrait naturel Quo Sentis camomille

Orchidée Vanillé

Vodka GreyGoose Vanille, Crème de cerise,
Vermouth Drapo dry, Jus de cranberry,
Extrait naturel Quo Sentis orchidée

Jasmin

Gin Bombay Sapphire infusé jasmin, Saint Germain,
Jus de citron jaune, Menthe fraîche,
Extrait naturel Quo Sentis jasmin

Ylang Ylang

Rhum Banks 5, Liqueur Amandine, Sirop de miel,
Jus de poire, Jus de citron vert,
Extrait naturel Quo Sentis ylang ylang

Orchidée Café

Rhum Banks 7 infusé café, Peter Heering,
Cacao, Cerise, Extrait naturel Quo Sentis Orchidée

Hibiscus

Rhums Banks 5 & 7, Purée de rhubarbe caramélisée,
Jus de framboise, Jus de groseille,
Jus de citron vert, Sirop d'hibiscus,
Composition naturelle Quo Sentis hibiscus

Mimosa des 4 saisons

Whiskey Bulleit Rye, Fruit de la passion,
Sirop de miel, Lait d'avoine,
Extrait naturel Quo Sentis mimosa

Immortelle

Scotch Whisky Monkey Shoulder infusé fèves de Tonka,
Martini Fiero, Griotte Metté, Sirop de miel,
Extrait naturel Quo Sentis immortelle

Géranium

Pisco Acholado, Liqueur Douce (Poire), Purée d'abricot,
Jus de citron jaune, Sirop de vanille,
Extrait naturel Quo Sentis géranium

COCKTAILS

Signatures 20 €

Fleur d'Oranger

Tequila Patron Silver, Coriandre, Orange,
Jus de citron vert, Sirop d'agave,
Extrait naturel Quo Sentis fleur d'oranger

Rose de Mai

Pastis Henri Bardouin, Liqueur Amandine,
Jus de citron jaune, Sirop de rose, Blanc d'œuf,
Extrait naturel Quo Sentis rose centifolia

Romarin

Romarin Metté, Oli Still (Olive), Italicus (Bergamote)

Violette

Gin Gordon's Pink Edition, Préparation maison combawa,
Jus de framboise, Jus de pomme, Jus de citron vert, Composition naturelle Quo
Sentis violette

Sans Alcool 14 €

Rosée du matin

Jus de cranberry, Concombre frais,
Sirop de rose, Limonade à la rose Fentiman's

Pacifique

Jus de goyave, Jus d'ananas, Purée de coco,
Sirop de cannelle maison, Fruit de la passion

Thé Glacé Maison

Thé vert au jasmin, Jus de framboise,
Jus de citron jaune, Sirop basilic poivre de Sichuan

Le Provençal

Nectar d'abricot, Jus de pêche jaune,
Jus de citron, Sirop de lavande

Classiques 20 €

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

APERITIFS

Vins et Champagnes au verre (15cl)

Champagnes

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve	24€
2005 Duval-Leroy, Cuvée Christophe Bacquié Blanc de Blancs, Brut	48€
2007 Taittinger, Comtes de Champagne, Rosé	55€

Vin Rosé

2017 Domaine Vigneret, AOC Bandol	18 €
-----------------------------------	------

Vins Blancs

2017 Domaine Vigneret, AOC Bandol	18 €
2017 Domaine André Perret, AOC Saint Joseph	25 €
2016 J.C. Ramonet, AOC Bourgogne	18 €

Vins Rouges

2012 Domaine Vigneret, AOC Bandol	20 €
2017 Domaine André Perret, AOC Saint Joseph	25 €

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, Adriano Porto White Reserva	18 €
Graham's, Porto Tawny 20 ans	28 €
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)

Kronenbourg 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 €

Bière Pression (33cl)

Edelweiss Blanche, aux herbes de montagne

10 €

SOFTS

Jus et Nectar de Fruits

Patrick Font (25cl) 11 €
Pomme, Mandarine de Sicile, 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)

Eaux Minérales	25cl	33cl	50cl	100cl
Vittel		5.50 €	6 €	7 €
San Pellegrino			6 €	7 €
Perrier		5.50 €		

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 €
Tanqueray Ten (Angleterre)	20 €
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

MEZCAL

123, Reposado 2	18 €
Patron Silver	20 €
Gran Patron Platinum	30 €
Gran Patron Piedra Extra Anejo	40 €
Gran Patron Burdeos Anejo	50 €
Mezcal Bruxo	22 €

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, Boulet de Canon #6 (Blend)	24 €
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, Boucan d'Enfer (Blend Caraïbes)	20 €
Ferroni, Brut de fût, 2010 (Jamaïque)	20 €
Appleton Estate 21 ans (Jamaïque)	40 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	20 €
Copalli, Rhum blanc biologique (Belize)	18 €
Botran Reserva 15 ans (Guatemala)	20 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	24 €
Zacapa XO (Guatemala)	35 €
El Dorado 15 ans (Guyane)	18 €
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)

Rémy Martin VSOP		20 €
Fanny Fougerat, XO Cèdre Blanc		30 €
Hennessy XO		38 €
Delamain, Vesper		30 €
Delamain, Très Vénérable		60 €
Tesseron, Collection Signature, Trésor		100 €
Tesseron, Master Blend 100's	2.5cl 115 €	5cl 230 €
Rémy Martin Cuvée Louis XIII	2.5cl 115 €	5cl 230 €
Hennessy Paradis Impérial	2.5cl 115 €	5cl 230 €
Les Antiquaires du Cognac, Borderies	2.5cl 115 €	5cl 230 €
Les Antiquaires du Cognac, Grande Champagne	2.5cl 115 €	5cl 230 €

ARMAGNACS

Castarède, Hors d'Age, 20 ans d'âge	18 €
Castarède, 1990	22 €
La Fontaine de Coincy, 1985	60 €
La Fontaine de Coincy, 1983	65 €

EAUX DE VIE

(5cl)

De Fruit

Vieille Prune (Metté)	18 €
Griotte (Metté)	18 €
Abricot Réserve (Metté)	18 €
Framboise Sauvage (Metté)	18 €
Vieille Mirabelle, Hors d'âge (Metté)	22 €
Myrte (Mavela)	16 €
Gewurztraminer (Massenez)	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 €
--------------------------------------	------

CALVADOS

Lelouvier, Hors d'âge	18 €
Lelouvier, 1995	35 €
Boulard VSOP, Pays d'Auge	18 €

DEGUSTATIONS

(3 x 2.5cl)

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 €

Triple Sec Warengem

18 €

La Raphaëlle

20 €

Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire

30 €

CHARTREUSES

Jaune, Verte

16 €

VEP Jaune, VEP Verte

20 €

BOISSONS

CHAUDES

Café & Chocolat

Café, Ristretto, Noisette **6 €**
Cappucino, Café au Lait, Chocolat Chaud **8 €**

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 Bacqué.


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 /
- Tomates en couleurs, Mozzarella di Buffala** 38 €
Tomatoes and Buffala Cheese
/Lait / Anh.Sulf /
- 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

TAPAS

Assiette de Jambon Iberico **48 €**
Bellota Jabugo « 36 Mois » **80 g**

Plate of « Iberico Bellota Jabugo » Ham (36 month)

/ Céréa / Lait / Anh.sulf /

**Champagne Brut - 24 €*

Assiette de Fromages affinés **27 €**

Confiture de Figues

Plate of ripened cheese, fig jam

/ Lait /

**Whisky Talisker Port Ruighe – 20 €*

Fritos de Gambas au Basilic **30 €**
Guacamo **6 pièces**

Fried Prawns with Basil

/ Crus / Œuf / Lait /

**Dry Martini Gin Mare - 20 €*

Samoussa à la chair de Poisson **30 €**
Coriandre et Gingembre **6 pièces**

Condiment aux aromates

Fish Samossa, Coriander et ginger

/ Oeuf / Poiss / Soj / Lait / Cél / Anh.sulf /

**Dry Martini Langley's Old Tom Gin - 20 €*

Toast « foie gras mi-cuit » **12 € la pièce**

/ Céréa /

**Armagnac La Fontaine de Coincy 1989 - 55 €*

Servi uniquement de 12h00 à 22h00 sauf Dimanche et Lundi

Served only from 12 pm to 10pm exsept Sunday and Monday

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.

Cohiba, Talisman

Sublime n°1, Cuba

95 €

Tous les Habanos de cette Edición Limitada ont été fabriqués «Totalmente a Mano con Tripa Larga» et leurs feuilles ont été spécialement sélectionnées dans la région de Vuelta Abajo à Pinar del Río, Cuba. Le meilleur endroit au monde pour faire pousser du tabac. Ce produit est fabriqué et développé en suivant des processus de fabrication méticuleux dans la légendaire usine El Laguito, à La Havane. Cohiba Talismán (calibre de bague de 54 mm sur 154 mm de long) est un Habano au calibre de bague lourd, en ligne avec les derniers lancements de la marque. Il possède une saveur moyennement à fortement corsée, caractéristique du mélange Línea. Ce Talismán se démarque par son élégante et charismatique fin de bouche «torsadée». Les feuilles de cette édition limitée ont été vieilles pendant plus de deux ans, donnant un caractère à la fois complexe et fortement aromatique.

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,

Corona, République Dominicaine

35 €

Avec un parfum de force moyenne, son arôme est doux et délicat.

Davidoff, Sir Winston Churchill,

Robusto, République Dominicaine

45 €

Habillé de belles capes Ecuador brillantes et huileuses, légèrement rougeâtres, il présente des saveurs de poivre, de café noir, vieux cuir et épices donnant en bouche un arôme crémeux de noisettes. La ligne est composée d'une sous-cape mexicaine et la tripe de tabacs du Nicaragua et de Saint Domingue.

Davidoff, Churchill, Late Hour

Robusto, 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.

Bespoke, Grand Café

45 €

Lancero, République Dominicaine

Belle entame, assez puissante, sur des notes de cuir brut, de poivre noir et de bois. La fumée est épicée en bouche et poivrée au nez. Toujours calé à un bon niveau de force, sans excès, le Grand Café évolue régulièrement, à pas comptés, mais plaisamment. Grâce à un bon tirage et à un rythme doux, il porte des arômes discrets de thé et de cuir. Final plus nerveux et un brin acide. Une pièce dont l'évolution douce accompagnera très bien un cocktail léger ou un verre de vin à l'apéritif.

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. Chele
Gros Robusto, Nicaragua

40€

Drapé dans une enveloppe équatorienne, avec un liant et un agent de remplissage du Nicaragua, le CLE Chele est un délicieux cigare super-premium. Il s'agit du premier mélange de Christian Eiroa du Nicaragua. Avec un profil riche et moelleux à la force moyenne, ce Robusto dévoile des notes parfumées de pain fraîchement cuit, de terre, de cuir, d'épices diverses et de fruits.

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