

HC HOTEL & SPA
DU CASTELLET
★ ★ ★ ★ ★

*Toute l'équipe du bar
vous souhaite la
bienvenue*

COCKTAILS

Signatures 20 €

Fraicheur d'Asie

Gin Tanqueray Ten, Jus de citron vert,
Sirop de jasmin maison, Pamplemousse

Clémentine c'est ma copine

Scotch Whisky Monkey Shoulder, Amaretto,
Clémentine corse, Sirop de cannelle maison, Bitter Angostura

Fortunella

Rhum Bank's 7, Mandarine Napoléon,
Kumquats, Gingembre, crème de cacao

Ilot Combawa

Vodka GreyGoose, Préparation maison combawa,
Sorbet Yuzu, Menthe fraîche

Rose Colombe

Tequila silver Calle 23 infusée aux baies des Bataks, Italicus, Triple Sec
Warenghem, Oléo Saccharum Pamplemousse, Sirop de rose, Jus pamplemousse

Petit Déjeuner au Pérou

Pisco Porton Mosto Verde, Triple Sec Warenghem, Marmelade orange,
Jus de citron jaune, Blanc d'œuf

Donkita

Rhum Bank's 5, Crème de mûre, Sirop de vanille,
Citron Yuzu, Ginger Ale

Douceur Citronnée

Infusion de Vodka GreyGoose au beurre,
Limoncello Piemme, Jus de citron, Sirop de biscuit, Meringue

COCKTAILS

Signatures 20 €

Bloody Bunny

Gin Bombay Sapphire, Jus de carotte,
Jus d'orange, Jus de citron jaune,
Assaisonnement maison

Vin Chaud Maison

Vin rouge de Provence, Bénédictine,
Mandarine Napoléon, Epices

Sans Alcool 14 €

Buisson Rouge

Thé Rooibush, Jus de cranberry, Sirop de jasmin maison,
Jus de lime, Ginger Beer

Thé Glacé Maison

Thé Dargeeling, Gingembre, Sirop de cannelle maison,
Jus de citron, Jus de pomme

Classiques 20 €

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

APERITIFS

Vins et Champagnes au verre (15cl)

Champagnes

NM Heidsieck, Brut Réserve 24 €

2009 Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé
Extra Brut 36 €

Vin Rosé

Provence 18 €

Vins Blancs

Provence 18 €

2017 André Perret, Chery, AOC Condrieu 28 €

2015 Domaine Guillaume Vrignaud,
Grand Cru Blanchot, AOC Chablis 24 €

Vins Rouges

Provence 18 €

2016 Domaine André Perret, AOC Saint Joseph 18 €

Anisés (5cl)

Ricard, Pastis 51, Absinthe 10 €

Pastis Henri Bardouin 14 €

Pastis Château des Creissauds 2016 18 €

A base de Vin (15cl)

Ramos Pinto, Adriano Porto White Reserva 18 €

Ramos Pinto, Porto Tawny 18 €

Pedro Ximenes, Lustau 18 €

Très Vieux Pineau des Charentes Lhérault 1971 25 €

Lillet Blanc 18 €

Amers – Vermouths (8cl)

Campari, Suze, Pimm's 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, Budweiser 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, Mandarine de Sicile, Ananas,
Abricot, Framboise, Pêche de Vigne,
Litchi, Banane

Didier Goubet (27.5cl) 11 €

Raisin Sémillon, « Le Jus »

Fruits Frais Pressés (25cl) 12 €

Citron, Orange, Pamplemousse

Sodas 8 €

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

Eaux Minérales 25cl 33cl 50cl 100cl

Vittel	5.50	6 €	7 €
Perrier Fines Bulles			7 €
Perrier		5.50 €	
San Pellegrino			7 €

WHISKIES

(5cl)

Scotch Blended

Johnnie Walker Black Label	16 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €
Chivas Regal 21 Royal Salute	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 €
Cragganmore 1993, Distillers Edition	27 €

North Highlands

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

West Highlands

Oban, 14ans	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 €

Skye

Talisker 10 ans	20 €
-----------------	------

Orkney

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

WHISKIES

(5cl)

Irlande

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

Japon

Hakushu 12 ans	22 €
Yamazakura Blended 16 ans	20 €
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	16 €
Jack Daniel's Single Barrel	20 €
Bulleit Rye	18 €

Canada

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

France

P&M, Single Malt, Signature (Corse)	18 €
P&M, Single Malt, 12 ans (Corse)	22 €
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 €
Diplôme (France, Dijon)	18 €
Ferroni Kreyol (France, Aubagne)	20 €
Ferroni Juillet (France, Aubagne)	22 €

TEQUILAS

MEZCAL

Calle 23 Silver	16 €
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 €
French Overseas (Blend Martinique & Réunion)	22 €
Compagnie des Indes, Rhum Blanc Tricorne (Blend)	18 €
Compagnie des Indes, Navy Strength 5 ans (Jamaïque)	20 €
Compagnie des Indes, South Pacific 13 ans (Fiji)	24 €
Compagnie des Indes, Boulet de Canon #6 (Blend)	24 €
HSE 55° (Martinique)	18 €
Clément Vieux Agricole (Martinique)	16 €
Old Manada Gold (Martinique)	18 €
Ferroni, Boucan d'Enfer (Blend Caraïbes)	20 €
Ferroni, Brut de fût, 2010 (Jamaïque)	20 €
Appleton Estate 12 ans (Jamaïque)	20 €
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 €
Six Saints, 5 ans (Grenade)	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 Vénéralbe		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

La Fontaine de Coincy 1989	55 €
La Fontaine de Coincy 1985	60 €
La Fontaine de Coincy 1983	65 €

EAUX DE VIE

(5cl)

De Fruit, Distillerie Artisanale “Metté”

Vieille Prune	18 €
Griotte	18 €
Abricot Réserve	18 €
Framboise Sauvage	18 €
Poire Williams (Emprisonnée)	20 €
Vieille Mirabelle (Hors d'âge)	22 €

De Fruit, Distillerie “Brana”

Vieille Prune	16 €
Framboise	16 €

Myrte (Mavela)	16 €
Gewurztraminer (Massenez)	16 €
Kirsh (La Cigogne)	16 €

De Marc

Grappa Blanche (Piave)	16 €
Très Vieux Marc de Bourgogne (Reyon)	18 €
Marc de la Romanée-Conti 2000, embouteillé 2017	50 €

CALVADOS

Boulard VSOP, Pays d'Auge	18 €
Famille Dupont, Pays d'Auge, Plus de 30 ans	35 €

DEGUSTATIONS

(3 x 2.5cl)

Rhum de Mélasse

Zacapa XO, Havana 15, Diplomatico Ambassador

60 €

Rhum La Compagnie des Indes

Boulet de Canon #6 (Rhum tourbé)

Navy Strength 5 ans (Jamaïque), Fiji 13 ans

34 €

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, Marie Brizard Anisette, Amandine, Saint Germain, Chambord,
Cointreau, Limoncello, Malibu, Manzana, Mandarine Napoléon,
Passoa, Gladiator Crixus, Peter Heering

16 €

Patron XO Café, Grand Marnier Cuvée du Centenaire

18 €

Triple Sec Warengem

18 €

Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire

30 €

CHARTREUSES

Jaune, Verte

16 €

Cuvée des MOF Sommeliers

18 €

VEP Jaune, VEP Verte

20 €

BOISSONS CHAUDES

Café & Chocolat

Café, Ristretto, Noisette	5 €
Cappuccino, Café au Lait, Chocolat Chaud	7 €

Thé “ Betjeman & Barton ”	7 €
--------------------------------------	------------

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	7 €
Infusions d'herbes fraîches	8 €

TEA TIME

Pâtisserie

16 €

Pâtisserie du jour

Gourmand

22 €

Boisson chaude et pâtisserie du jour

« 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 »



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

Cœur de Saumon mi-cuit à la plancha 45 €

Pomme de terre tiède, crème acidulée

Heart of Smoked Salmon Half Cooked « à la Plancha »

Potatoes, sour cream

/ Poiss / Lait / Anh.sulf /

Salade « Hôtel & Spa 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' Truffles, sucrones Truffées 45 €

Truffle Croque Monsieur, Salade with truffle sauce

/Céréa/(Euf/Lait/Cél/Anh.Sulf/

Club Sandwich Poulet (uniquement jusqu'à 19h) 39 €

Chicken club sandwich

/ 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 pomme 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 2.30 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

Huitres Spéciales d'Isigny n°2 **30 €**
« Maison Taillepie » 6 pièces
Isigny Oysters n°2 « Maison Taillepie »
/ Crus / Moll / Lait /
**Dry Martini Vodka - 20 €*

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 €**
Guacamole **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 €*

**Suggestion Accords Mets et Spiritueux*

CIGARES

Cohiba, Talisman

90 €

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, et possède une saveur moyennement à fortement corsée, caractéristique du mélange Línea, et qui se démarque par son élégante et charismatique fin de bouche «torsadée». Les feuilles de cette édition limitée ont été vieillies pendant plus de deux ans, donnant un caractère à la fois et complexe et fortement aromatique.

Cohiba, Siglo I

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.

Davidoff 2000

35 €

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

Davidoff Sir Winston Churchill, Robusto

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 Late Hour

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.

Hoyo de Monterrey, Epicure N°2

35 €

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.

Hoyo de Monterrey, San Juan

40 €

La particularité de ce très beau havane est que tous les tabacs qui le composent (seco, volado et ligero) proviennent exclusivement du fameux terroir de San Juan y Martinez, berceau des meilleurs tabacs de Pinar del Rio, et en particulier pour Hoyo de Monterrey. La mise en route est facile car le cigare est bien ventilé. Les arômes légèrement boisés avec des notes de pain grillé sont présents immédiatement. Le tirage est excellent et la cendre se forme impeccablement, le final est plus soutenu et plus épicé mais sans être trop puissant.

Montecristo N°2

45 €

Encore un grand classique cubain, le Montecristo N°2 est le plus connu des modules pyramides. Très bien ventilé, cet obus délivre des arômes classiques de bois et d'épices. La fumée est bien dense et riche et est soutenue par une puissance contenue et adaptée à la structure aromatique. Le cigare Montecristo Nr 2 offre un final de café torréfié qui est très plaisant... Une pièce maîtresse dans le répertoire cubain.

Montecristo Joyitas

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.

Ramon Allones, Exclusivo Francia

40 €

Ce très beau cigare réservé au marché français présente une superbe cape colorado grasse et soyeuse. Le toucher est souple et à cru, la vitole sert de l'humus, de la terre fraîche et du cuir. La mise en route est souple et élégante. Les arômes de foin sec, de cuir tanné et de noisette fraîche sont au rendez-vous. Par la suite, le Ramon Allones se fait plus fondu mais aussi plus profond (herbacé et épicé). Après ce numéro tout en rondeur et en suavité, l'Hexagone devient carrément enjôleur (bois précieux, fruits rouges, poivre rouge). Il est plein et exigeant, goûteux et rassasiant jusqu'à l'extinction.

Drew Estate Liga Privada N° 9 (Nicaragua)

45 €

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 (Nicaragua)

30 €

Drapé dans une enveloppe équatorienne en Connecticut avec un liant et un agent de remplissage du Nicaragua, le CLE Chele est un délicieux cigare super-premium et le 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 (Nicaragua)

30 €

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 (Nicaragua)

55 €

Puro du Nicaragua composé des feuilles vintage. Maduro naturel Habano. Capes fermentées pendant environ 20 mois. Quant à la tripe les feuilles sont âgées de minimum 5 ans, et même du ligero âgé de 9 ans. Les arômes & saveurs: explosion aromatique, douceur soyeuse. Parmi la variété des arômes, animal, épicé, grillé, doux, café et des parfums de chocolat. Combustion - simple et complète; cendres compactes blanches et grises. Pour assurer leur qualité extrême, les cigares Nicarao EXCLUSIVO sont limités dans la production. Tout d'abord, seuls les torcedores les plus expérimentés peuvent rouler les Exclusivo; deuxièmement, une quantité limitée est produite. Ces deux mesures constituent l'excellence objectif de la ligne. Pour exprimer sa pleine mesure, les cigares Nicarao EXCLUSIVO une dégustation en douceur plus que tout autre cigare.

Plasencia Organic Reserva Corona (Nicaragua)

30 €

La Plasencia Organic Reserve Corona est un pur nicaraguayen Bio. Extérieurement, il présente une tête grasse et rugueuse, de 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 (3,5 / 5). 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 (4/5). La force reste constante sur le troisième tiers. En somme, une fumée

Bespoke, Cotton Tail (République Dominicaine)

50 €

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 €** **(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.

Flor De Selva **25 €** **Coleccion Aniversario No. 20 Egoista** **(Honduras)**

Ces vitoles premiums font partie de la collection du vingtième anniversaire de la marque qui a débutée avec l'édition limitée Lancero introduite en 2015. Il 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. Ce cigare fut un favori des fumeurs européens et sont maintenant prêts à impressionner les Américains.

Por Larranagas, Montecarlo **20 €** **(Cuba)**

Le Por Larranaga Monte Carlos est entièrement réalisé à la main. Parce qu'il s'agit d'un puro, seul le tabac cubain est utilisé pour sa confection, aussi bien pour la tripe que pour la cape et la sous-cape. La marque opte pour les feuilles des plantations de La Vuelta Abajo. La douceur du Por Larrañaga Montecarlos le destine principalement aux débutants et aux fumeurs chevronnés qui apprécient les Puros légers. Sa résistance au tirage est juste comme il faut (ni forte ni molle) et la combustibilité est uniforme. En bouche, le Habano fait preuve d'une agréable douceur. Ses arômes se développent correctement. Le premier tiers libère une odeur de tabac torréfié. Celle-ci est teintée de notes de miel, de vanille, de cèdre et une touche florale. Dans le deuxième tiers, la fumée transporte un mélange de saveurs évoquant la prune, la muscade, la cannelle. On perçoit également, même si ce n'est que discrètement, un goût de whiskey. À la fin du 2e tiers, on a droit à du café crème et du pain. Le troisième tiers est dominé par le café crème avec une petite note boisée.

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

George Sand