

HC HOTEL & SPA
DU CASTELLET
★ ★ ★ ★ ★

LE BAR

Cocktails Signatures

20 €

Tentation

Calvados Boulard vsop, Sirop de cannelle
Jus de citron jaune, jus de pomme, Blanc d'oeuf

Vulcano

Vodka Grey Goose, Italicus, Jus de citron jaune
Sirop d'orange sanguine, Eau gazeuse

Cotignac

Vodka Grey Goose, Coing, Amandine, Saint Germain, Jus de pomme

Fruit Défendu

Bulleit Rye Whiskey, Chambord, Campari, Purée de figue violette

Florin

Rhum Bank's 7, Carpano Antica Formula
Triple Sec de Warengem, Framboises fraîches

Rotui

Rhum Bank's 5, Rhum Bank's 7, Purée de poire maison
Jus d'ananas, Cordial citron vanille

Five O'Clock

Gin Hendrick's infusé au thé Earl Grey, Italicus, Sirop de rose
Jus de citron jaune, Limonade à la rose

Barcelonnette

Tequila Calle 23 Silver infusée aux baies des Bataks, Ratafia de Marseille
Saint Germain, Jus de citron vert, Fever Tree Tonic

Cuzco

Pisco Porton Mosto Verde, Jus de citron vert
Sirop de cannelle, Jus de raisin Merlot pétillant Didier Goubet

Cocktails au Champagne

24 €

Belle Hélène

Vodka Grey Goose « La Poire », Crème de cacao brun Josphe Cartron
Sirop de vanille, Purée de poire maison, Champagne Brut

Belle Epoque

Gin Tanqueray, Marasquin, Chambord, Champagne Brut

Cocktails Classiques 20 €

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

Cocktails sans Alcool 14 €

Le Miracle

Infusion verveine et framboise, jus de citron jaune
Sirop maison verveine poivre

Fenua

Jus de goyave, Jus d'ananas
Sirop d'hibiscus, Jus de citron jaune

Mauritia

Jus d'abricot, Infusion Earl Grey
Jus de citron, Sirop de litchi, Ginger Beer

Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Absinthe
Campari, Suze, Pimm's, St Raphaël rouge ou ambré
Lillet blanc, Vermouth rouge, blanc, dry, Martini rosé 10 €

Pastis Henri Bardouin 14 €
Pastis Château des Creissauds, Millésime 2016 18 €
Ramos Pinto, Adriano Porto White Reserva 18 €
Ramos Pinto, Quinta do Bom Retiro, 20 Years Old Tawny 28 €
Pedro Ximenes, Lustau 18 €
Très Vieux Pineau des Charentes Lhérault 25 €
Kir vin blanc 19 €
Kir Royal 29 €

Vins au verre (15cl)

Rosé

2017 La Badiane, Cuvée Mourvégué, AOC Bandol 18 €

Blanc

2016 Domaines Ott, Clos Mireille, AOC Côtes de Provence 18 €
2017 François Villard, Le Grand Vallon, AOC Condrieu 32 €
2014 Guillaume Vrignaud, Fourchaume
Les Vaupulans, AOC Chablis 1^{er} Cru 28 €

Rouge

2011 La Badiane, Cuvée Mourvégué, AOC Bandol 18 €
2016 Julien Pilon, L'élégance du Caillou, AOC Cornas 30 €
2014 Domaine Nicolas Rossignol, Les Vignots
AOC Pommard 34 €

Champagne à la coupe (15 cl)

N.M. Charles Heidsieck, Brut Réserve	24 €
2009 Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé, Extra Brut	36 €

Bières (33 cl)

Kronenbourg 1664, Corona, Budweiser, Pietra	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 (25 cl)	11 €
Pomme, Mandarine de Sicile, Ananas, Abricot, Framboise, Pêche de Vigne, Litchi, Banane	

Didier Goubet (27.5 cl)	11 €
Raisin Sémillon, « Le Jus »	

Fruits Frais Pressés	12 €
Citron, Orange, Pamplemousse	

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zero (33 cl)	8 €
Limonade, Orangina (25 cl)	
Fever Tree Tonic (20cl), Schweppes Tonic (25cl)	
San Bitter (10 cl)	
Ginger Beer Fentimans (12.5 cl)	

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

Whiskies

Scotch Blended

Johnnie Walker Black Label	16 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €
Chivas Regal 18	18 €
Chivas Regal 21 Royal Salute	35 €

Single Malt

Highlands Speyside

Strathisla, 12 ans	16 €
Macallan Amber	18 €
Macallan 18 ans	30 €
Glenmorangie Quinta Ruban 12 ans	18 €
Glenlivet Founders Reserve	20 €
Knockando Master Reserve 21	20 €
Glenfiddich 12 ans	20 €
Glenfiddich 18 ans	24 €
Cragganmore 1996, Double Matured, Distillers Edition	25 €
Cragganmore 1993, Double Matured, 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 €
Octomore 08.1	30 €

Skye

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

Orkney

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

Irlande

Bushmills, Black Bush	17 €
Hyde n°5, Single Grain finition Bourgogne	18 €
Hyde n°10, Single Malt 10 Years	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 "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 €

Vodkas

Ketel One (Hollande)	16 €
Belvedere	18 €
Grey Goose (France)	18 €
Grey Goose VX (France)	20 €
Ciroc (France)	18 €
Absolut Elyx (Suède)	18 €
Crystal Head (Etats-Unis)	18 €

Gins

Gin Mare (Espagne)	16 €
The Botanist (Ecosse)	16 €
Star of Bombay (Angleterre)	20 €
BrockMan's (Angleterre)	18 €
Hendricks (Ecosse)	18 €
Tanqueray (Angleterre)	16 €
Tanqueray Ten (Angleterre)	20 €
Langleys N°8 (Angleterre)	18 €
Langleys Old Tom Gin (Angleterre)	18 €
Ferroni Kreyol (France – Aubagne)	20 €
Ferroni Juillet (France – Aubagne)	22 €

Tequilas - Mezcal

Calle 23 Silver	16 €
1800 Silver	16 €
Jose Cuervo, Especial Reposado	18 €
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

Bank's 5 (Blend)		18 €
Bank's 7 (Blend)		20 €
La Compagnie des Indes, Rhum Blanc Tricorne (Blend)		18 €
La Compagnie des Indes, Navy Strength 5 ans (Jamaïque)		20 €
La Compagnie des Indes, South Pacific 13 ans (Fiji)		24 €
La Compagnie des Indes, Boulet de Canon #6 (Blend)		24 €
Ferroni, Brut de fût, 2010 (Jamaïque)		20 €
Appleton Estate 12 ans (Jamaïque)		20 €
HSE 55° (Martinique)		18 €
Clément Vieux Agricole (Martinique)		16 €
French Overseas (Blend Martinique & Réunion)		22 €
A1710 Soleil de Minuit (Martinique)		32 €
Pyrat XO Reserve (Blend Caraïbes)		22 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)		20 €
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 €
Arcane Extraroma (Ile Maurice)		18 €
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

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

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

Eaux de vie de Fruits

Distillerie Artisanale Metté

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

Distillerie Massenez

Mirabelle	16 €
Gewurztraminer	16 €

Distillerie Brana

Vieille Prune	16 €
Framboise	16 €

Myrte (Mavela)	16 €
Coing (Meyer)	16 €
Kirsh (La Cigogne)	16 €

Eaux de vie de Marc

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

Calvados

Domaine L. Dupont, Pays d'Auge, Hors d'Age	18 €
Domaine L. Dupont, Pays d'Auge, Plus de 30 ans	35 €

Dégustations (3 x 2.5cl)

North American Whiskey

Crown Royal (Canada), Journeyman,
Jack Daniel's Single Barrel

27 €

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 (Jamique), Fiji 13 ans (Single Cask)

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

16 €

Get 27, Get 31, Bénédictine, Drambuie, Fernet Branca,
Jägermeister, Chambord, Cointreau, Limoncellu (Corse),
Malibu, Manzana, Mandarine Napoléon, Passoa, Amaretto,
Bailey's, Kahlua, Marie Brizard Anisette

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 €

Les Boissons Chaudes

Café, Décaféiné, Ristretto	5 €
Cappucino, Chocolat Chaud, Café Allongé, Café au Lait	7 €
Infusions	
(Camomille, Tilleul, Menthe, Tisane du berger, Verveine)	7 €

Notre sélection de Thé ” Betjeman & Barton” 7 €

Ceylan Kenilworth

Thé à grandes feuilles donnant une tasse ambrée. Une infusion légère et douce 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.

Thé Noir 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.

Infusions fraîches du moment... 8 €

Formule Tea Time

Boisson chaude et pâtisserie maison 22 €

Pâtisserie seule 16 €

« 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 »



Le Chef vous propose...

- Coeur de Saumon mi-cuit à la plancha** 45 €
Pomme de terre tièdes, crème acidulée
Heart of Smoked Salmon Half Cooked « à la Plancha »
Potatoes, sour cream
/ Poiss / Lait / Anh.sulf /
- Assiette de Jambon Iberico**
Bellota Jabugo « 36 Mois » 48 €
Plate of « Iberico Bellota Jabugo » Ham (36 month)
/ Céréa/ Lait / Fr.coq / 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 /
- Tomates en couleurs, Burrata crémeuse** 38 €
Tomatoes and Burrata Cheese
/Lait / Anh.Sulf /
- Croq' Truffes, sucrines Truffées** 45 €
Truffle Croque Monsieur, Salade with truffle sauce
/Céréa/Œuf/Lait/Cél/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 /
- Club Sandwich Poulet (uniquement jusqu'à 19h)** 39 €
Chicken club sandwich
/ Céréa / Lait / Mout / Oeuf /
- Poisson du Jour** 57 €
Légumes d'été grillés
Fish of the day, Summer grilled vegetables
/ 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



Cuisine légère et Gourmande

Servi uniquement de 14h30 à 19h00
Served only from 02.30 pm to 7.00pm

**Assiette de fromages affinés,
Confiture de Figues** **27 €**
Plate of ripened cheese, fig jam
/ Lait /

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

/Céli/ 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

Cohiba, Siglo I

27 €

Ce cigare est très bien construit, fort en saveurs, idéal pour une pause durant la journée, il présente des senteurs de bois précieux dès l'allumage puis de pain d'épices avec des notes de caramel. Le final est également très agréable avec des saveurs fortes de cannelle et de poivre noir.

Cohiba, Robusto

42 €

Le roi des rois, ce robuste cigare dégage des arômes de clous de girofle, vieux bois et cacao. Son exceptionnelle qualité demeurant dans sa présentation parfaitement roulée, à la saveur herbacée, boisée et exotique.

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.

Romeo y Julieta, Cedros De Luxe N°3

24 €

Une présentation inhabituelle pour la gamme Cedros de luxe : une fine feuille de bois de cèdre recouvre la cape grasse et maduro de ce petit corona. Les notes de bois précieux et de café se succèdent en bouche, la puissance progresse assez rapidement. Une vitole intéressante, très aromatique.

Davidoff 2000

35 €

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

Davidoff Sir Winston Churchill, Robusto 43 €

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

33 €

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 Joyitas

18 €

Ce petit bonhomme est paré de cuir, d'épices et de fortes saveurs boisées.

Montecristo Petit Edmundo

28 €

Un magnifique petit Robusto recouvert d'une cape grasse et lisse. Dès l'allumage des touches de terre humide de bois précieux envahissent délicatement le palais. Ces arômes évoluent dans un tempo idéal vers des notes de café torréfié et d'épices.

Montecristo N°2

42 €

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.

Partagas, Série D N°6

25 €

Plus court que le D N°4, ce D N°6 s'adresse aux fumeurs en manque de temps. Il se caractérise par sa concentration d'arômes dans un format relativement court. Le tirage aisé procure une fumée abondante et légèrement poivrée, ce qui n'est pas sans rappeler le Partagas P N°1. Agréable et rond, il procure une fumée complexe et relativement puissante.

Partagas, Série D N°4

35 €

Doté d'un excellent tirage, le très réputé D N°4 laisse s'exprimer sur la langue un piquant très notable. Des arômes de menthol, d'herbe fraîche, de terre et d'épices se diffusent dans le palais. Le tirage est agréable et facile pour ce module d'exception.

Partagas, Série P N°2

37 €

Dès l'allumage, on sent des arômes boisés, tourbés et épicés qui ressortent. Au fil de la dégustation une puissance spontanée marquera le fumeur. Il fait partie des cigares puissants, avec une palette aromatique corsée sans pour autant être étouffant ou écœurant.

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

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

27 €

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

27 €

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.

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

George Sand