

L'ARÈN



# 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, Crème de cacao, Gingembre Metté

### 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 Acholado, 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 maison, 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

### **Seven Mile**

Jus de poire, Coco, Ananas  
Sirop d'orgeat, Jus de citron vert

## **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**

2017 Domaine Vigneret, AOC Bandol 18 €

### **Vins Blancs**

2017 Domaine Vigneret, AOC Bandol 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, Grande Absente 10 €

Pastis Henri Bardouin 14 €

Pastis Manguin 16 €

Pastis Château des Creissauds 2016 18 €

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

Ramos Pinto, Adriano Porto White Reserva 18 €

Graham's, Porto Tawny 20 ans 28 €

Très Vieux Pineau des Charentes Lhérault 1971 25 €

Lillet Blanc, Lillet Rosé 18 €

## **Amers – Vermouths (8cl)**

Campari, Suze, 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, 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 Fentiman's, Ginger Ale Fentiman's (12.5cl)

## Eaux Minérales

	<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 €
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 €
Octomore 09.1	30 €

### Skye

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

### Orkney

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

## **Irlande**

Bushmills, Black Bush	<b>17 €</b>
Hyde n°5, Single Grain finition Bourgogne	<b>18 €</b>

## **Japon**

Hakushu 12 ans	<b>22 €</b>
Yamazakura Blended 16 ans	<b>20 €</b>
Togouchi Premium	<b>20 €</b>
Togouchi 15 ans	<b>35 €</b>
Hibiki 17 ans	<b>32 €</b>
Hibiki 21 ans	<b>45 €</b>

## **Etats-Unis**

Journeyman Distillery, Small Batch	<b>18 €</b>
Jack Daniel's	<b>16 €</b>
Jack Daniel's Single Barrel	<b>20 €</b>
Bulleit Rye	<b>18 €</b>

## **Canada**

Crown Royal, Bourbon	<b>16 €</b>
----------------------	-------------

## **France**

P&M, Single Malt, Signature (Corse)	<b>18 €</b>
P&M, Single Malt, 12 ans (Corse)	<b>22 €</b>
Ferroni, Roof Rye (Aubagne)	<b>18 €</b>
Armorik, 11 ans, 2002 (Bretagne)	<b>18 €</b>
Benjamin Kuentz, (D'un) Verre Printanier (Moselle)	<b>20 €</b>
Benjamin Kuentz, Fin de Partie (Moselle)	<b>22 €</b>



# 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 €
Beefeater 24 (Angleterre)	20 €
BrockMan's (Angleterre)	18 €
Tanqueray Ten (Angleterre)	20 €
Langleys N°8 (Angleterre)	18 €
Langleys Old Tom Gin (Angleterre)	18 €
Plymouth (Angleterre)	18 €
The Botanist (Ecosse)	18 €
Hendricks (Ecosse)	18 €
Monkey 47 (Allemagne)	22 €
Diplôme (France, Dijon)	18 €
Aelred (France, Vallaurie)	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 <sup>(5cl)</sup>

Bank's 5 (Blend)		<b>18 €</b>
Bank's 7 (Blend)		<b>20 €</b>
Pyrat XO Reserve (Blend Caraïbes)		<b>22 €</b>
French Overseas (Blend Martinique & Réunion)		<b>22 €</b>
Compagnie des Indes, Rhum Blanc Tricorne (Blend)		<b>18 €</b>
Compagnie des Indes, Navy Strength 5 ans (Jamaïque)		<b>20 €</b>
Compagnie des Indes, South Pacific 13 ans (Fiji)		<b>24 €</b>
Compagnie des Indes, Boulet de Canon #6 (Blend)		<b>24 €</b>
HSE 55° (Martinique)		<b>18 €</b>
Clément Vieux Agricole (Martinique)		<b>16 €</b>
Old Manada Gold (Martinique)		<b>18 €</b>
Ferroni, Boucan d'Enfer (Blend Caraïbes)		<b>20 €</b>
Ferroni, Brut de fût, 2010 (Jamaïque)		<b>20 €</b>
Appleton Estate 12 ans (Jamaïque)		<b>20 €</b>
Santa Teresa 1796 (Venezuela)		<b>20 €</b>
Copalli, Rhum blanc biologique (Belize)		<b>18 €</b>
Botran Reserva 15 ans (Guatemala)		<b>20 €</b>
Zacapa 23 ans (Guatemala)		<b>24 €</b>
Zacapa XO (Guatemala)		<b>35 €</b>
El Dorado 15 ans (Guyane)		<b>18 €</b>
Six Saints, 5 ans (Grenade)		<b>18 €</b>
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)		<b>20 €</b>
Beach House Spiced (Ile Maurice)		<b>18 €</b>
Havana Club 15 (Cuba)		<b>40 €</b>
Havana Club Maximo (Cuba)	2.5cl <b>90 €</b>	5cl <b>180 €</b>
Cachaça Leblon (Brésil)		<b>16 €</b>

# COGNACS (5cl)

Rémy Martin VSOP		<b>20 €</b>
Fanny Fougerat, XO Cèdre Blanc		<b>30 €</b>
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

La Fontaine de Coincy 1989	<b>55 €</b>
La Fontaine de Coincy 1985	<b>60 €</b>
La Fontaine de Coincy 1983	<b>65 €</b>

# 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 “Braná”

Vieille Prune	16 €
Framboise	16 €

Myrte (Mavela)	16 €
Gewurztraminer (Massenez)	16 €
Oli Still, « l’Olive distillée » (Manguin)	20 €
Golden Pear, Poire finish Sauternes (Manguin)	24 €
Kirsh (La Cigogne)	16 €

## De Marc

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

# CALVADOS

Boulard VSOP, Pays d’Auge	18 €
Dupont, Pays d’Auge, 30 ans	35 €

# DEGUSTATIONS (3 x 2.5cl)

## **Rhum Ferroni**

Old Manada Gold (Martinique)

Ferroni, Boucan d'Enfer (Blend Caraïbes)

Ferroni, Brut de fût, 2010 (Jamaïque) **30 €**

## **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, 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	5 €
Cappucino, 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 €
--	-----

# 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 €**

Pomme 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' Truffles, sucres Truffées** **45 €**

#### **Truffle Croque Monsieur, Salade with truffle sauce**

/Céréa/Oeuf/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 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

**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 €**  
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 exept Sunday and Monday**

# CIGARES

## **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.

## **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.

## **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 souscape 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 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.

## **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.

## **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.

## **Por Larranagas, Montecarlos**

**20 €**

Le Por Larranagas Montecarlos 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.

## **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, Don Rafa (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 de la ligne.

## **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

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

**25 €**

Ces vitales 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.

## **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 (République Dominicaine)**

**45 €**

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.

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

George Sand