



# Le père joseph

RUEIL-MALMAISON

DÈS POTRON-MINET

AUX 12 COUPS DE MIDI

L'ENTRACTE

À L'HEURE DU SOUPER

Les INSTANTS BREUVAGES

# UN LIEU À VIVRE, ENGAGÉ, OÙ LA CUISINE EST FAITE MAISON

« Nos PME – indépendantes et familiales – veulent, au travers de leurs métiers, générer, défendre et promouvoir le vivre ensemble ! Nous croyons que les « moments de partage » autour d'un verre ou d'un repas sont essentiels pour un Vivre Ensemble harmonieux. L'ouverture du Père Joseph s'inscrit dans cette conviction de créer des lieux à vivre, à tout moment de la journée, pour tous les moments de l'année. »

Au Père Joseph, nous n'avons pas de fournisseurs mais de vrais partenaires, au sens le plus noble du terme. Un travail de fond a été mené durant plusieurs mois pour trouver les bons produits portés par de véritables producteurs et entrepreneurs engagés. En plus, évidemment, de la qualité, du goût et du coût, nous avons accordé une extrême importance à sélectionner des petites entreprises françaises qui partagent nos valeurs : sens du travail, bienveillance, respect, valeurs humaines.

Pour toutes ces raisons, il nous semble important de les mettre en avant :

## Mes Boissons Maison – Damien Duquesne

Mes Boissons Maison, des sodas faits à base de sirop maison et d'eau pétillante, fabriqués à partir de produits naturels, sans arôme ni colorant. Les recettes sont élaborées en France, et plus précisément en Auvergne.

Au travers de ses boissons, le chef Damien nous fait découvrir son savoir-faire, sa convivialité, son goût pour le partage ou encore sa conscience écologique. Découvrez-les dans notre rubrique « Boissons fraîches ».

## Owl Brothers – Heykel Dalhoumi

Owl Brothers, c'est une aventure qui commence en 2015 dans un petit garage lyonnais avec un torréfacteur de 2 kg et des sacs de café vert. La volonté d'Heykel : proposer un café frais avec une vraie personnalité, reconnaissable directement en bouche. Il fait le choix de mettre en avant le terroir des cafés pour offrir des arômes purs et rendre hommage aux terres et au travail de ses producteurs Bio.

## Racine – Paul Mauvais

Racine s'est monté autour d'une idée simple : avoir l'offre la plus qualitative et la plus locale possible en matière de viandes. Pour ce faire, Paul, son fondateur, source tous ses produits en Normandie, à l'exception de quelques rares



pièces qu'il ne trouve que dans le Sud-Ouest de la France. Des viandes d'exception que Paul ne réserve qu'à quelques restaurants en région parisienne et Le Père Joseph est fier de faire partie de sa sélection.

## Champerché – Famille Fuyet

Champerché, ce sont des plantes, des herbes, des fruits et des légumes locaux de qualité. Leurs produits, sains et riches en nutriments, sont cultivés en région parisienne avec une méthode particulière : la culture bioponique. Tous leurs produits sont cueillis et livrés dans la journée afin de garantir une fraîcheur optimale. Champerché, c'est aussi une histoire d'hommes, de rencontres, de transmission de savoir et d'accompagnement... Chez eux, la réinsertion est essentielle ; ils aident des jeunes et moins jeunes à retrouver le chemin du travail.

## Miel de Greg – Grégoire Delachaux

C'est avec passion que Grégoire élève ses abeilles dans l'Ouest parisien depuis 2015. Artisan dans l'âme, Grégoire réussit à obtenir des miels peu communs qui mêlent douceur et caractère. « Tous les miels sont 100 % purs, aucun additif n'y est ajouté. Ils ne sont pas chauffés à haute température afin de préserver tous leurs bienfaits. » Un miel de Rueil-Malmaison utilisé dans nos cocktails pour ravir votre palais !

## Robert Haviland & C. Parlon – Famille Guillot

En 1924, Robert Haviland crée une manufacture de porcelaine à Limoges et propose des pièces aux somptueux décors. En 1984, en devenant membre du Comité Colbert, la manufacture rejoint les maisons les plus prestigieuses du luxe français. En 2011, la Maison reçoit le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » grâce à son savoir-faire artisanal d'exception. En 2020, la manufacture de porcelaine est reprise par deux jeunes femmes, Marie-Amélie et Marie-Caroline Guillot, qui ont l'entrepreneuriat chevillé au corps et l'ADN de la maison : une extrême qualité, un savoir-faire manuel exceptionnel et une grande créativité des décors.

Plus tous les autres, dont nous parlerons dans nos prochaines cartes. À suivre...

DÈS POTRON-MINET

AUX 12 COUPS DE MIDI

L'ENTRACTE

À L'HEURE DU SOUPER

LES INSTANTS BREUVAGES

# DÈS POTRON-MINET

8h30 - 11h30

## Jus & cocktails de fruits

Jus frais : orange, pamplemousse ou citron, 25 cl	6€
Smoothie maison : fruits ou detox	7€
Jus et nectars La Boissonnerie de Paris, 25 cl	7,5€
<i>Abricot du Bergeron de la Drôme, Pomme Trouble Bio, Poire Bio, Tomate de Marmande Bio, Ananas Victoria de la Réunion, Fraise Bio</i>	

## Caféerie Owl Brothers

2 offres de café : *consensuel, servi en espace restauration : Ethiopie Blue Note et dégustation, espace Bar-Lounge : Ethiopie Leosito (hors service du midi et du soir ou seulement en espace dédié)*

Expresso, allongé, ristretto, décaféiné	4€
Double expresso	6€
Cappuccino, café Latte, Mocaccino	6,5€
Chocolat chaud Maison Bonnat	6€
<i>À base de véritables pépites de chocolat 80% de cacao</i>	
Café viennois	6,5€
Chocolat viennois	7€
Café frappé	5,5€
Supplément sirop	+1€
<i>Vanille, caramel, noisette, miel de Greg (apiculteur local)</i>	

## Thés et infusions Georges Cannon 6€

*Baïkal, harmonie de thés noirs et bleu-vert, aux notes d'agrumes (thés noirs de Chine et d'Inde, thé oolong de Chine, arômes naturels d'orange, bergamote, citron et mandarine).*

*Jasmin Chung Hao, thé vert parfumé par mise en contact avec des fleurs de jasmin, d'après une recette millénaire.*

*Un instant à Tanger, thé vert à la menthe, rafraîchissant et désaltérant (thés verts de Chine, menthe douce et poivrée, arôme naturel de menthe).*

*Un matin à Londres, breakfast tea, mélange à l'anglaise pour un petit déjeuner tonique (blend pure origine : thés noirs de Chine, d'Inde, d'Assam et de Ceylan).*

*À l'ombre des cerisiers en fleurs, bouquet fleuri évoquant la délicatesse d'un paysage printanier (thés verts de Chine et du Japon, arômes - cerise et fleur de cerisier -, pétales de rose).*

*Pavillon blanc, thé blanc léger et soyeux tel une brise d'été au doux parfum de pêche (thé blanc de Chine, arômes naturels de passion, pêche, ananas, poire, mangoustan et abricot, pétales de souci).*

*Rooibos, suave et épicé, mélange aux notes d'orange et de cannelle, promesse d'une nuit paisible (garanti sans théine).*

*Verveine, pleine de douceur avec ses notes très légèrement citronnées, fraîche et légère, idéale en fin de repas.*

*Carnaval, souvenir d'un soir d'été aux parfums exotiques (écorces d'orange, baies d'églantier, morceaux de pommes, arômes naturels de passion, mangoustan, goyave et mangue).*

Supplément lait végétal (amande ou coco)	+2€
--	-----

Retrouvez plus de surprises au chapitre « Les instants breuvages »



## Nos formules pour le petit-déjeuner

Hors week-end et jour férié

- **Express** : croissant, boisson chaude, fromage blanc, granola et confiture maison 12€
- **Complète** : croissant, boisson chaude, fromage blanc, granola et confiture maison, jus frais et omelette au choix 24€

## • petit-déjeuner

Croissant	4€
Cake du Père Joseph au citron	5€
Fromage blanc, granola, confiture maison	7€
Omelette minute :	
- nature	10€
- fromage et/ou jambon	12€
Pancake soufflé, œuf Bénédicte, truite fumée	17€

## • HORS D'ŒUVRES

Tapenade d'aubergines et d'olives	9€
Fleur d'artichaut au Jospet, sauce à l'échalote	13€
Croque-monsieur du Père Joseph	13€
Terrine de campagne maison, cœur de boudin noir, salade du Champerché	12€
Planche de charcuterie du Cardinal	17€
Croustillant de daurade, sarrasin, mayonnaise au Tobiko	13€
Huîtres n°3	3 à 11€ • 6 à 20€ • 12 à 36€
Caviar Kasnodar, 30 g servi avec ses blinis	48€

## • Desserts

Mousse au chocolat, tuile de Carambar	10€
Griottines, glace vanille et crème de la ferme	12€
Fraises de Sologne, granola et sorbet au yaourt	14€
Baba du Père Joseph	14€
Café gourmand : crème brûlée, mousse au chocolat et framboises, salade de fruits	12€
Boules de glace	la boule : 4€

Sur présentation de la carte TAM Privilège : remise de 15% (hors boisson, formule et plat du jour)

DÈS POTRON-MINET

AUX 12 COUPS DE MIDI

L'entracte

À L'HEURE DU SOUPER

Les instants BREUVAGES

# AUX 12 COUPS DE MIDI

11h30 - 14h30

## • HORS D'ŒUVRES

Tapenade d'aubergines et d'olives	9€
Fleur d'artichaut au Josper, sauce à l'échalote	13€
Croque-monsieur du Père Joseph	13€
Terrine de campagne maison, cœur de boudin noir, salade du Champerché	12€
Planche de charcuterie du Cardinal	17€
Croustillant de daurade, sarrasin, mayonnaise au Tobiko	13€
Huîtres n°3	3 à 11€ • 6 à 20€ • 12 à 36€
Caviar Kasnodar, 30 g servi avec ses blinis	48€

## • entrées

Œuf parfait sur son mimosa, émulsion d'herbes	12€
Terrine de campagne maison, cœur de boudin noir, salade du Champerché	12€
Poitrine de veau fumée, framboises	13€
Tartare de daurade, jus végétal relevé, salade du moment	14€
Burratina, compotée de tomates parfumées, tomates anciennes	17€
Suggestion du chef : supplément Caviar Kasnodar, 10gr	+17€

## • plats

Aubergine brûlée, grenades, épeautres et petit condiment d'été	19€
Tartare de bœuf au couteau préparé, pommes allumettes	21€
Faux-filet de bœuf Normand mûré au Koji, jus de viande corsé, purée de pommes de terre	28€
Pêche du jour, riz de Camargue au Josper, condiment de Méditerranée	28€
Cabillaud vapeur, vierge de chou-fleur, purée de carottes et tagliatelles de légumes	31€
- En cas de changement de garniture pour les légumes du marché	+3€

## • plats de partage *Pour 2 personnes.*

*Nos plats de partage sont servis accompagnés d'une garniture au choix*

Travers de porc confit, sauce au cidre	55€
Cabillaud cuit en feuilles de bananier, sauce hollandaise	60€
Côte de veau rôtie, 800 g, jus de veau persillé	90€

## Nos formules pour le déjeuner

Hors week-end et jour férié

• Plat du jour	21€
• Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour	28€
• Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	35€

## • salades

Méli-mélo de salades, haricots verts, grenades, toasts chèvre et miel	20€
Salade César du Père Joseph	21€

## • garnitures supplémentaires

Salade verte du Champerché	5€
Riz de Camargue au Josper, condiment de Méditerranée	5€
Pommes allumettes	5€
Purée de pommes de terre	5€
Légumes du marché sautés au Josper	8€

## • desserts

Mousse au chocolat, tuile de Carambar	10€
Griottines, glace vanille et crème de la ferme	12€
Fraises de Sologne, granola et sorbet au yaourt	14€
Baba du Père Joseph	14€
Café gourmand : crème brûlée, mousse au chocolat et framboises, salade de fruits	12€
Boules de glace	la boule : 4€

## • offre enfant

Steak haché ou filet de daurade, garniture au choix et 1 boule de glace	17€
Les apprentis mixologues, ou l'art de créer son cocktail : eau ou limonade ou lait + 1 ou 2 sirops au choix	6€

Sur présentation de la carte TAM Privilège : remise de 15% (hors boisson, formule et plat du jour)

AUX 12 COUPS DE MIDI

L'entracte

à L'HEURE DU SOUPER

Les INSTANTS BREUVAGES

# L'ENTRACTE

14h30 - 18h30

## Jus & cocktails de fruits

Jus frais : orange, pamplemousse ou citron, 25 cl	6€
Smoothie maison : fruits ou detox	7€
Jus et nectars La Boissonnerie de Paris, 25 cl <i>Abricot du Bergeron de la Drôme, Pomme Trouble Bio, Poire Bio, Tomate de Marmande Bio, Ananas Victoria de la Réunion, Fraise Bio</i>	7,5€

## Caféerie Owl Brothers

2 offres de café : *consensuel*, servi en espace restauration : *Ethiopie Blue*  
Note et dégustation, espace Bar-Lounge : *Ethiopie Leosito* (hors service du midi et du soir ou seulement en espace dédié)

Expresso, allongé, ristretto, décaféiné	4€
Double expresso	6€
Cappuccino, café Latte, Mocaccino	6,5€
Chocolat chaud Maison Bonnat <i>À base de véritables pépites de chocolat 80% de cacao</i>	6€
Café viennois	6,5€
Chocolat viennois	7€
Café frappé	5,5€
Supplément sirop <i>Vanille, caramel, noisette, miel de Greg (apiculteur local)</i>	+1€

## Thés et infusions Georges Cannon

*Baïkal*, harmonie de thés noirs et bleu-vert, aux notes d'agrume  
(thés noirs de Chine et d'Inde, thé oolong de Chine, arômes naturels d'orange, bergamote, citron et mandarine).

*Jasmin Chung Hao*, thé vert parfumé par mise en contact avec des fleurs de jasmin, d'après une recette millénaire.

*Un instant à Tanger*, thé vert à la menthe, rafraîchissant et désaltérant  
(thés verts de Chine, menthe douce et poivrée, arôme naturel de menthe).

*Un matin à Londres*, breakfast tea, mélange à l'anglaise pour un petit déjeuner tonique (blend pure origine : thés noirs de Chine, d'Inde, d'Assam et de Ceylan).

*À l'ombre des cerisiers en fleurs*, bouquet fleuri évoquant la délicatesse d'un paysage printanier (thés verts de Chine et du Japon, arômes - cerise et fleur de cerisier -, pétales de rose).

*Pavillon blanc*, thé blanc léger et soyeux tel une brise d'été au doux parfum de pêche (thé blanc de Chine, arômes naturels de passion, pêche, ananas, poire, mangoustan et abricot, pétales de souci).

*Rooibos*, suave et épicé, mélange aux notes d'orange et de cannelle, promesse d'une nuit paisible (garanti sans théine).

*Verveine*, pleine de douceur avec ses notes très légèrement citronnées, fraîche et légère, idéale en fin de repas.

*Carnaval*, souvenir d'un soir d'été aux parfums exotiques (écorces d'orange, baies d'églantier, morceaux de pommes, arômes naturels de passion, mangoustan, goyave et mangue).

Supplément lait végétal (amande ou coco)	+2€
--	-----

Retrouvez plus de surprises au chapitre « Les instants breuvages »

## Notre formule au moment de l'entracte

Hors week-end et jour férié

### • Le salon du Père Joseph

Dessert au choix (ou 3 boules de glace)  
+ 1 thé ou infusion Georges Cannon

15€

## • HORS D'ŒUVRES

Tapenade d'aubergines et d'olives	9€
Fleur d'artichaut au Jospier, sauce à l'échalote	13€
Croque-monsieur du Père Joseph	13€
Terrine de campagne maison, cœur de boudin noir, salade du Champerché	12€
Planche de charcuterie du Cardinal	17€
Croustillant de daurade, sarrasin, mayonnaise au Tobiko	13€
Huîtres n°3	3 à 11€ • 6 à 20€ • 12 à 36€
Caviar Kasnodar, 30 g servi avec ses blinis	48€

## • DESSERTS

Mousse au chocolat, tuile de Carambar	10€
Griottines, glace vanille et crème de la ferme	12€
Fraises de Sologne, granola et sorbet au yaourt	14€
Baba du Père Joseph	14€
Café gourmand : crème brûlée, mousse au chocolat et framboises, salade de fruits	12€
Boules de glace	la boule : 4€

Sur présentation de la carte TAM Privilège : remise de 15 %  
(hors boisson, formule et plat du jour)

# À L'HEURE DU SOUPER

18h30 - 22h30

Pj  
RESTAURANT  
BAR  
LOUNGE

## • HORS D'ŒUVRES

Tapenade d'aubergines et d'olives	9€
Fleur d'artichaut au Josper, sauce à l'échalote	13€
Croque-monsieur du Père Joseph	13€
Terrine de campagne maison, cœur de boudin noir, salade du Champerché	12€
Planche de charcuterie du Cardinal	17€
Croustillant de daurade, sarrasin, mayonnaise au Tobiko	13€
Huîtres n°3	3 à 11€ • 6 à 20€ • 12 à 36€
Caviar Kasnodar, 30 g servi avec ses blinis	48€

## • ENTRÉES

Œuf parfait sur son mimosa, émulsion d'herbes	12€
Terrine de campagne maison, cœur de boudin noir, salade du Champerché	12€
Poitrine de veau fumée, framboises	13€
Tartare de daurade, jus végétal relevé, salade du moment	14€
Burratina, compotée de tomates parfumées, tomates anciennes	17€
Suggestion du chef : supplément Caviar Kasnodar, 10gr	+17€

## • PLATS

Aubergine brûlée, grenades, épeautres et petit condiment d'été	19€
Tartare de bœuf au couteau préparé, pommes allumettes	21€
Faux-filet de bœuf Normand mûri au Koji, jus de viande corsé, purée de pommes de terre	28€
Pêche du jour, riz de Camargue au Josper, condiment de Méditerranée	28€
Cabillaud vapeur, vierge de chou-fleur, purée de carottes et tagliatelles de légumes	31€
- En cas de changement de garniture pour les légumes du marché	+3€

## • PLATS DE PARTAGE *Pour 2 personnes.*

*Nos plats de partage sont servis accompagnés d'une garniture au choix*

Travers de porc confit, sauce au cidre	55€
Cabillaud cuit en feuilles de bananier, sauce hollandaise	60€
Côte de veau rôtie, 800 g, jus de veau persillé	90€

## Notre formule pour le dîner

Hors week-end et jour férié

- **Théâtre** (sur présentation du billet du jour)  
Entrée du jour + plat du jour ou  
Plat du jour + dessert du jour et un verre de vin **35€**

## • SALADES

Méli-mélo de salades, haricots verts, grenades, toasts chèvre et miel	20€
Salade César du Père Joseph	21€

## • GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Salade verte du Champerché	5€
Riz de Camargue au Josper, condiment de Méditerranée	5€
Pommes allumettes	5€
Purée de pommes de terre	5€
Légumes du marché sautés au Josper	8€

## • DESSERTS

Mousse au chocolat, tuile de Carambar	10€
Griottines, glace vanille et crème de la ferme	12€
Fraises de Sologne, granola et sorbet au yaourt	14€
Baba du Père Joseph	14€
Café gourmand : crème brûlée, mousse au chocolat et framboises, salade de fruits	12€
Boules de glace	la boule : 4€

## • offre enfant

Steak haché ou filet de daurade, garniture au choix et 1 boule de glace	17€
Les apprentis mixologues, ou l'art de créer son cocktail : eau ou limonade ou lait + 1 ou 2 sirops au choix	6€

Sur présentation de la carte TAM Privilège : remise de 15 %  
(hors boisson, formule et plat du jour)

# LES INSTANTS BREUVAGES

À tout moment

## • BOISSONS FRAÎCHES

Eau 0 kilomètre (filtrée et embouteillée sur place) :

- Plate, 37,5 cl / 75 cl 3,5€ / 5€
- Pétillante, 37,5 cl / 75 cl 3,5€ / 5€
- Supplément sirop Monin (grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat) +1€

Mes Boissons Maison, 25 cl 5,5€  
- ou carafe à partager, 1l 18€

- Cola : café grain, rapadura, hibiscus, vanille, gingembre, guarana, noix de cola
- Ginger Beer : gingembre bio
- Limonade : écorce de citron
- Soda Alpin : menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, mélisse, verveine odorante
- Soda sauvage : sureau, ronce feuille, bruyère, reine des prés, cassis, églantier, pomme, myrtille
- Tonic : écorce d'orange, gingembre, cardamome, baie de genévrier, écorce de quinquina

Jus frais : orange, pamplemousse ou citron, 25 cl 6€

Jus et nectars La Boissonnerie de Paris, 25 cl 7,5€  
*Abricot du Bergeron de la Drôme, Pomme trouble bio, Poire bio, Tomate de Marmande bio, Ananas Victoria de la Réunion, Fraise bio*

Citronnade La Boissonnerie de Paris, 25 cl 7€

Thé glacé Rooibos Framboise La Boissonnerie de Paris, 25 cl 7€

Café frappé 5,5€

Supplément sirop +1€  
*Sirop Monin : vanille, caramel, noisette, miel de Greg (apiculteur local)*

Les apprentis mixologues ou l'art de créer son cocktail au choix :  
eau ou limonade ou lait + 1 ou 2 sirops au choix 6€

## • BOISSONS CHAUDES

### Caféterie Owl Brothers

2 offres de café : *consensuel*, servi en espace restauration : *Éthiopie Blue Note et dégustation*, espace Bar-Lounge : *Éthiopie Leosito (hors service du midi et du soir ou seulement en espace dédié)*

Expresso, allongé, ristretto, décaféiné 4€

Double expresso 6€

Cappuccino, café Latte, Mocaccino 6,5€

Chocolat chaud Maison Bonnat 6€

*À base de véritables pépites de chocolat 80% de cacao*

Café viennois 6,5€

Chocolat viennois 7€

### Thés et infusions Georges Cannon

Thés 6€

*Baïkal*, harmonie de thés noirs et bleu-vert, aux notes d'agrumes (thés noirs de Chine et d'Inde, thé oolong de Chine, arômes naturels d'orange, bergamote, citron et mandarine).

*Jasmin Chung Hao*, thé vert parfumé par mise en contact avec des fleurs de jasmin, d'après une recette millénaire.

*Un instant à Tanger*, thé vert à la menthe, rafraîchissant et désaltérant (thés verts de Chine, menthe douce et poivrée, arôme naturel de menthe).

*Un matin à Londres*, breakfast tea, mélange à l'anglaise pour un petit déjeuner tonique (blend pure origine : thés noirs de Chine, d'Inde, d'Assam et de Ceylan).

*À l'ombre des cerisiers en fleurs*, bouquet fleuri évoquant la délicatesse d'un paysage printanier (thés verts de Chine et du Japon, arômes - cerise et fleur de cerisier -, pétales de rose).

*Pavillon blanc*, thé blanc léger et soyeux tel une brise d'été au doux parfum de pêche (thé blanc de Chine, arômes naturels de passion, pêche, ananas, poire, mangoustan et abricot, pétales de souci).

*Rooibos*, suave et épicé, mélange aux notes d'orange et de cannelle, promesse d'une nuit paisible (garanti sans théine).

Infusions 6€

*Verveine*, pleine de douceur avec ses notes très légèrement citronnées, fraîche et légère, idéale en fin de repas.

*Carnaval*, souvenir d'un soir d'été aux parfums exotiques (écorces d'orange, baies d'églantier, morceaux de pommes, arômes naturels de passion, mangoustan, goyave et mangue).

Supplément lait végétal (amande ou coco) +2€

# LES INSTANTS BREUVAGES

À tout moment

## • apéritifs

Pastaga, version française, 2 cl 6€

Élaboré au cœur des Alpes de Haute-Provence, ses arômes anisés de badiane et de réglisse sont complétés par une touche de verveine qui signe toute son originalité.

Kir (blanc aligoté), Cardinal (pinot noir),  
Crème de cassis Lejay noir de Bourgogne, 12 cl 8€

Porto Kopke Fine Ruby, 6 cl 7€

Un porto rouge vieillit pendant un minimum de 3 ans. Le résultat est un vin fortifié riche, aromatique et d'une douceur équilibrée

Vermouth La Quintinye Royal blanc ou rouge, 6 cl 8€

Né au cœur du terroir de Cognac, les Quintinye Royal sont des vermouths français aux arômes riches et opulents. Le vermouth rouge libère un complexe et somptueux bouquet d'arômes tandis que le vermouth blanc est un nectar merveilleusement rond et savoureux.

Americano (bitter, vermouth rouge, eau pétillante), 14 cl 10€

Apéritif Capucin, 6 cl 12€

Capucin comme l'ordre auquel appartenait le Père Joseph. Cette liqueur est à la confluence d'un pineau des Charentes, d'un vermouth et d'un amer – une formule idéale.

## • BIÈRES & BULLES

Brasseur Hespebay, bières locales, fabriquées à Groslay

Blonde Grisette de soif, 33 cl 7€

4.5%, bière hautement désaltérante, avec une petite rondeur d'attaque très légère qui se termine par une bouche bien sèche qui donne envie d'y retourner.

Saison s/pommes : blonde de saison, 33 cl 8€

5.5%, bière blonde rustique assemblée avec un cidre maison aux pommes de notre vallée.

Dada doré Bio : bière de riz camarguais, 33 cl 9€

5.3%, légère et acidulée se terminant par la gourmandise du riz de Camargue. L'équilibre se rapproche d'une bière de blé (bière blanche).

Flat Earth Society Bio : West Coast IPA, 33 cl 9€

7%, longue amertume sèche de pamplemousse et de résine de pin, houblon Centennial.

Hydromel Bulle de ruches fleurs de litchi, 27,5 cl 9€

4,5%, à base de miel, des notes fruitées (litchi mais aussi pêche blanche et abricot), associées à la douceur de la rose. Le résultat apporte fraîcheur et légèreté.

Première Bulle du monde 1531	<b>Coupe</b>	<b>Bouteille</b>
	10€	49€

Champagne Bleu Brut Besserat de Bellefont	<b>Coupe</b>	<b>Bouteille</b>
	13€	64€

Supplément crème cassis ou pêche (Kir royal)		+1€
--	--	-----

## • cocktails

### Nos signatures

Spritz, 16 cl

– Select Le classique vénitien, un équilibre entre parfum fruité et amertume 11€

– Sureau Alliance entre eau-de-vie de cidre La Blanche et liqueur de sureau Nusbaumer 11€

– Limoncello Mamma Mia Une subtile saveur citronnée réhaussée d'une touche de sirop de basilic 11€

– L'Orangerie Liqueur d'orange et cognac Ferrand s'associent dans ce cocktail revisité 12€

Negroni bianco, 9 cl 12€

Gin Citadelle, liqueur Cuir Lointain H. Theoria, vermouth blanc Royal La Quintinye

Mojito, 14 cl 14€

Rhum Plantation Dark, bittermen's boston (agrumes), menthe fraîche, lime, sucre et eau pétillante

Angélus, 20 cl 14€

Rhum Plantation 3 Stars infusé à la fève tonka, purée d'ananas, crème de coco, lime et sirop de vanille

Oiseau de nuit, 18 cl 14€

Vodka Fair, liqueur de café Black Owl, expresso Leosito et sirop de vanille

Éminence, 15 cl 14€

Gin Citadelle, assemblage Electric Velvet H. Theoria, Maraschino, citron et sirop de violette

Gin To' Floris, 18 cl Mirabeau, sirop de rose, tonic maison 14€

Robe rouge, 20 cl 14€

Tequila Ocho, fruit de la passion, purée de poivron rouge, framboise, citron et sirop d'agave

Pear Joseph, 15 cl 14€

Bourbon Buffalo Trace, eau-de-vie de cidre La Blanche, purée de poire, citron et miel de Greg (apiculteur local)

Irish coffee, French coffee ou Caribbean coffee, 16 cl 15€

### Classiques – sur demande

Bloody Mary, Penicillin, Sidecar, etc. 15€

### Detox et sans alcool

Mojito vierge 10€

Angélus vierge Purée d'ananas, crème et purée de coco, lime, sirop falernum 10€

Velours Infusion d'hibiscus, purée de framboise, eau de rose, sirop de vanille 10€

Vergers de la plaine 10€

Thé blanc, purée de poire et de pêche blanche, sirop de miel infusé au thym citron

Les apprentis mixologues – ou l'art de créer son cocktail au choix :  
eau ou limonade ou lait + 1 ou 2 sirops 6€



# LES INSTANTS BREUVAGES

À tout moment

## • ALCOOLS & SPIRITUEUX

### Les Whiskies - 4 cl

Brenne French, single malt, 40°, France 14 €

Produit à partir d'orge biologique française et issu d'une double distillation selon la méthode traditionnelle utilisée à Cognac. Un whisky élégant, doux et fruité qui incarne le terroir et le style de la région dans laquelle il est produit.

Armorik 10 ans, single malt, 46°, France 16 €

Résultat de l'assemblage de single malts vieillies en fûts de bourbon puis de Sherry Oloroso. Cette édition 2022 exprime une évolution inédite du fruité caractéristique du distillat Armorik : un équilibre entre puissance et rondeur, sublimé par une explosion de fruits exotiques.

Redbreast 12 ans, single pot still, 40°, Irlande 15 €

Reconnu comme l'un des meilleurs Irish whiskey du monde grâce à son équilibre parfait. Redbreast associe un impressionnant alliage de fruits rouges, d'orge maltée et d'épices sur un fond boisé lui conférant son caractère généreux.

Arran 10 ans, single malt, 46°, isle of Arran, Écosse 13 €

Non filtré à froid et sans colorant, Arran 10 ans est un élégant single malt de dégustation. Issu de l'une des rares distilleries écossaises à être restée indépendante, ce single malt exprime des notes florales, épicées et fruitées.

Compass Box Orchard House, blended malt, 46°, Écosse 14 €

Ce blend révélant la quintessence du fruit est le résultat de l'assemblage de whiskies intégralement vieillies dans des fûts spécifiquement sélectionnés. Ce whisky écossais rempli de fraîcheur offre des notes de pomme, de miel, de banane et de fraise avec une finale riche, marquée par la vanille et le cacao.

Kilchoman Machir Bay, single malt, 46°, Islay, Écosse 18 €

Version iconique de Kilchoman, ce whisky est un assemblage ayant vieilli à 90% dans des ex-fûts de bourbon de premier remplissage et à 10% dans des fûts de sherry Oloroso. Un résultat floral et très fruité, les notes iodées des côtes d'Islay et une tourbe bien présente mais équilibrée.

Dalmore Sherry cask, single malt, 43°, Highlands, Écosse 24 €

Un single malt des Highlands de douze ans d'âge, initialement mûri dans des fûts de chêne blanc américain ex-bourbon, puis entièrement affiné durant 18 à 24 mois dans 3 fûts provenant de différentes tonnelleres, ayant contenu un unique sherry de leur propre assemblage. Une valeur sûre révélant de douces notes de fruits et d'épices.

Glenlivet 2007 conquête, single malt, 64,1°, Speyside, Écosse 36 €

Absolument magnifique, cette version vieillie en fût de sherry illustre de manière éloquent toute la complexité et toute la richesse du single malt élaboré par la distillerie Glenlivet. D'une très grande profondeur d'expression, elle brille notamment par la délicatesse de ses accents herbacés, floraux, fruités et épicés qui procurent une grande noblesse à sa palette aromatique et gustative dont le caractère malté possède beaucoup de charme.

Buffalo Trace, bourbon, 40°, États-Unis 10 €

Distillé à base d'un moût de maïs, de seigle et d'orge, il dévoile des notes de miel, de vanille et de fruits confits le rendant très accessible, tandis qu'une pointe d'épices et de chêne ajoutent une profondeur parfaite pour une dégustation.

Sazerac Rye, rye whiskey, 45°, États-Unis 19 €

Ce straight rye fait partie des whiskey mythiques américains. Il est marqué par des arômes de clou de girofle, de vanille, d'anis, de poivre avec de subtiles notes d'épices et d'agrumes.

Blanton's Original, bourbon, 46,5°, États-Unis 21 €

Premier bourbon à avoir été mis en bouteille fût par fût (single barrel) en 1984. The Original a révolutionné et redonné ses lettres de noblesse à l'American whiskey. Mise en bouteille à partir d'un seul fût à chaque fois, chaque version est unique

♥ Suggestion : en Old Fashioned, sa palette aromatique se révélera 24 €

### Les Rhums & Cachaças - 4 cl

Neisson Bio, 52,5°, Martinique 12 €

La distillerie Neisson est une référence en matière d'agriculture biologique. Le Rhum Bio par Neisson séduit par sa fraîcheur et son côté fruité. Ses 52,5% sont adoucis par les arômes de canne à sucre et de citron.

♥ Suggestion : servi en ti'punch, il révélera toutes ses saveurs 14 €

Bologne Black Cane, 50°, Guadeloupe 13 €

Riche et harmonieux, ce rhum est élaboré exclusivement à partir de la variété « black cane » aujourd'hui oubliée des distillateurs en raison de son faible rendement, mais toujours privilégiée par Bologne pour son arôme exceptionnel. La distillation de ce rhum en colonne de cuivre se fait à basse température permettant à la canne noire d'exprimer pleinement son terroir. L'affinage parfaitement équilibré de ce rhum en fait un rhum d'exception.

Isautier 10 ans, 40°, île de la Réunion 22 €

Ce rhum exhale des notes puissantes et complexes reflétant la typicité d'un rhum vieux agricole. Elevé en fûts de chêne neufs puis en fûts roux pendant plus de 10 ans, il révèle un parfait équilibre entre la fraîcheur des zestes d'agrumes et la rondeur de la vanille.

Dictador 20 ans, 40°, Colombie 24 €

Issu d'un premier vieillissement de 18 ans en fût de bourbon, puis d'un finish de 2 ans en fût de porto qui lui apporte rondeur et gourmandise, ce rhum est marqué par un profil capiteux, des notes de vanille, de caramel et de cacao torréfié. Sa finale apporte des notes de fruits secs et fruits exotiques.

Hampden Pogós, 52°, Jamaïque 25 €

Ce rhum vieux est unique : le premier Hampden vieilli à 100 % en fût ex-sherry. D'une richesse hors du commun, elle restitue notamment des sublimes parfums de raisins secs avant de dévoiler des saveurs de sucre de canne d'une infinie douceur.

Fair Belize XO, 40°, Belize 14 €

Les mélasses entrant dans la composition de ce rhum vieilli cinq ans en fût de chêne américain proviennent de la coopérative Belize Sugar Cane Farmers Association, composée de 6'000 petits producteurs. Certifié « commerce équitable », ce rhum à la fois puissant et délicat offre une apothéose chocolatée.

Phraya Gold, 40°, Thaïlande 16 €

Le Phraya Gold, comme le mythique fleuve Chao Phraya, est produit à partir de cannes à sucre locales. Assemblage de rhums vieillies entre 7 et 12 ans, c'est un rhum doux et fruité, riche, expressif et accueillant. D'agréables saveurs d'ananas, d'agrumes et d'épices viendront illuminer votre dégustation de ce rhum ambré Gold, digne ambassadeur de la Thaïlande !

# LES INSTANTS BREUVAGES

À tout moment

## • ALCOOLS & SPIRITUEUX

### Les Rhums & Cachaças - 4 cl

Plantations XO, 40°, Barbades 22 €

Cette cuvée extraordinaire a été créée pour célébrer la 20ème année d'Alexandre Gabriel en tant que Maître Assembleur des rhums Plantation. Issu d'un assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge originaires de la Barbade et utilisant des techniques de fabrication ancestrale, le Plantation XO est un rhum qui exprime ses effluves exotiques (canne à sucre, vanille, noix de coco grillée...) équilibrés par des parfums de cacao, d'orange confite et de boîte à cigares.

Zacapa XO, 40°, Guatemala 30 €

Centenario XO est la version haut-de-gamme de la maison Zacapa. Assemblé à partir d'eaux-de-vie âgées entre 6 et 25 ans vieilles dans une soléra composée de fût de xèrès de type Pedro Ximenez, de bourbon et de cognac, son élaboration à partir de jus de canne à sucre souligne la singularité d'un profil qui oscille harmonieusement entre douceur, épices et fruits. La gourmandise des notes de chocolat noir se pare d'intenses parfums de cerise, ainsi que d'effluves de fruits secs et d'épices.

Cachaça Germana classica, 40°, Sao Paulo, Brésil 12 €

Véritable cachaça artisanale des connaisseurs ! La cachaça Germana est l'une des plus reconnues, régulièrement primée localement mais aussi à l'international. Maturée six mois, Germana Classica est réputée pour sa robe cristalline et la richesse de ses arômes.

♥ Suggestion : servie en caipirinha, elle vous ravira par sa fraîcheur 14 €

### Les Gins - 4 cl

Citadelle, distilled gin, 44°, Poitou-Charentes, France 10 €

Citadelle est le premier gin distillé dans de petits alambics charentais en cuivre. Au palais, Citadelle Original offre une richesse aromatique. Le genièvre présent d'entrée de jeu est la signature de Citadelle. Il laisse alors place à une fragrance d'agrumes qui vient le souligner. Enfin, le final se fait plus exotique, avec une belle longueur épicée avec des touches de poivre, de muscade et de cannelle.

Mirabeau, london dry gin, 43°, Provence, France 12 €

Fabriqué avec un alcool neutre 100 % à base de raisin pour obtenir une bouche ronde et légèrement fruitée. Le citron et la coriandre lui confèrent une acidité équilibrée. Les racines d'iris et d'angélique lui accordent de jolies notes florales. Les pétales de rose, la lavande et le jasmin sont utilisés avec parcimonie pour obtenir de délicates notes florales. Enfin, le laurier, le thym et le romarin confèrent à l'ensemble un caractère finement herbacé.

Pegasus, distilled gin, 43°, Franco-suisse 15 €

Des alambics de nouvelle génération aux ingrédients 100% biologiques Franco-Suisse, le Gin Orion est le fruit de l'alliance entre modernité et terroirs. Cultivés dans des lieux à la nature préservée, leurs botaniques donnent au Gin Orion une pureté aromatique et une fraîcheur unique.

Manguin Oli' gin, distilled gin, 41°, France 18 €

Manguin a capturé la quintessence de l'olive pour créer ce Gin. En bouche, le genévrier et l'olive dominent l'ensemble et sont complétés par des tonalités salines et iodées ainsi que par des touches de violette et de truffe.

♥ Suggestion : en Gin martini, son originalité vous transportera dans les garrigues 21 €

Comte de Grasse 44, distilled gin, 44°, Côte d'Azur, France 28 €

N°44, qui évoque le 44e parallèle Nord passant non loin de Grasse, est un gin exprimant toute la richesse des paysages du midi de la France. Avec une base d'agrumes, cade, salicorne, orange amère, maceron, verveine ou encore rose. A cela s'ajoute des notes botaniques : immortelle, jasmin, lavande, mimosa, pamplemousse et poivre de Sichuan.

Isle of Harris, 45°, Écosse 14 €

Distillé sur l'île d'Harris en Écosse, ce gin incroyablement frais, épuré et complexe, a pour particularité d'être marqué par le Sugar kelp, une algue spécifique de l'île qui entre dans la composition de cette recette aux côtés de huit autres botaniques.

Monkey 47, distilled gin, 47°, Allemagne 17 €

Monkey 47 est un gin composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa... Il est élaboré par micro cuvées (1 250 litres) et distillé dans des petits alambics chauffés à la vapeur.

♥ Suggestion : idéal pour un French 75 floral et parfumé 20 €

### Les Vodkas - 4 cl

Vodka Fair, quinoa, 40°, France 10 €

Née d'un travail de recherche simultanée entre plusieurs distillateurs français et 1 200 agriculteurs boliviens regroupés au sein de la coopérative « Anapqui », cette vodka bio et équitable est produite à partir de graines de quinoa. Du maïs lui est adjoint donnant ainsi naissance à une vodka riche, soyeuse et complexe qui possède plusieurs niveaux de dégustation.

Vodka Menaud, blé et seigle, 40°, Canada 16 €

Cette vodka Menaud est élaborée avec des produits 100% locaux. Menaud explore ses forêts, honore ses rivières et célèbre ses artisans modernes. Produite à base de blé et de seigle provenant exclusivement de l'isle-aux-coudres. Le blé permet une texture soyeuse et fine accompagnée d'arômes de grains. Le seigle apporte de son côté des notes épicées et minérales distinctives des vodkas traditionnelles.

Le Philtre Organic Vodka, blé bio, 40°, France 14 €

Produite dans la région de Cognac en alambic de cuivre charentais à partir de blé bio italien, sans sucre ajouté, elle est 100% naturelle et s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire. En plus d'être produite à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, cette vodka est présentée dans un flacon unique fabriqué à partir de déchets de verre recyclés.

Domaine des Hautes Glaces Woska Organic, eau-de-vie de seigle, 43°, France 20 €

WOSKA est une réédition de l'un des premiers spiritueux emblématiques des Hautes Glaces. Issue d'une triple distillation, cette eau de vie est ensuite reposée pendant plusieurs années (3 ans minimum) avant sa commercialisation : toute la typicité aromatique du seigle est révélée dans sa forme la plus pure.

### Les Téquilas et Mezcal - 4 cl

Occho blanco 2022 - La Mula, Téquila, 40°, Jalisco, Mexique 12 €

L'entrée intense, qui met en valeur l'audacieuse saveur d'agave, évolue jusqu'à devenir un doux fruit. Nuances de piment, d'agrumes et de terroir. Elle est équilibrée et suave grâce à l'intensité des saveurs qu'elle possède. Finale extrêmement longue due à sa concentration.

♥ Suggestion : pour une Margarita parfumée et intense 14 €

# LES INSTANTS BREUVAGES

À tout moment

## • ALCOOLS & SPIRITUEUX

### Les Téquilas et Mezcal - 4 cl

Don Fulano reposado, Téquila, 40°, Mexique 17€

Cuvée Reposado de la marque Don Fulano, société familiale depuis quatre générations, cette tequila a été vieillie en fûts de chêne français pendant 8 à 11 mois. Riche et aromatique, elle dévoile des notes parfumées d'épices, de fleurs, d'agrumes (citron) et de cuir.

Derrumbes n°3 San Luis, Mezcal, 44,2°, Mexique 15€

La troisième expression de Derrumbes est un mezcal du désert, produit exclusivement à partir d'une agave sauvage. Ce mezcal concentre les saveurs de son environnement comme aucun autre. Son profil floral et herbacé offre une certaine douceur au palais et équilibre son intensité aromatique.

### Pisco - 4 cl

La Diablada, Pisco, 40°, Pérou 12€

La Diablada est une danse péruvienne traditionnelle au sein de laquelle anges et démons s'affrontent en quête permanente d'équilibre. Oscillant entre liqueur et sécheresse, ce pisco artisanal associe douceur et rondeur avec une dominante de notes d'agrumes et de fruits frais.

♥ Suggestion : servi en Sour pour une dégustation amplifiée 15€

### Les Calvados, Armagnacs et Cognacs - 4 cl

Eau-de-vie de cidre La Blanche Drouin, 40° 12€

Cette eau-de-vie puise ses racines dans les traditions normandes où il était d'usage de consommer l'eau-de-vie blanche sortant de l'alambic pour en apprécier ses arômes de pomme fraîche. La double distillation en alambic de cuivre lui confère élégance et rondeur aux parfums intenses de pommes à cidre.

Calvados XO Drouin – Pays d'Auge, 40° 18€

Fin et subtil, le X.O. est dans l'univers des vieux calvados. L'oxydatif s'est développé avec des parfums de pomme au four, de beurre cuit, d'abricot et d'amande, subtile et d'une grande élégance.

Armagnac version française, Veuve Goudoulin 2000, 48,3° 24€

Fondée en 1935 par Jeanne Ménal Goudoulin, l'Armagnac Version Française se révèle fleurie, sablonneuse et épicée sur le plan aromatique, et vanillée, fruitée et miellée sur le plan gustatif.

Cognac Ferrand 10 Générations, 46° 20€

Depuis 1630, ce ne sont pas moins de 10 générations qui se sont succédées, appartenant à la famille du fondateur, Elie Ferrand, depuis la création de cette marque prestigieuse ! Cette cuvée rend hommage à une histoire familiale hors du commun, ce Blend développera des arômes extraordinaires qui vous laisseront un souvenir ému : fruits confits, noix et fleurs blanches s'enchevêtrent dans un élégant bouquet.

Cognac Ferrand Sélection des Anges, 41,8° 50€

Protégés au plus profond des épais murs de pierre, des fûts de chêne centenaires reposent sur un sol de terre battue, contenant le précieux liquide. Les murs, noircis au fil du temps, reflètent le niveau élevé de part des anges dans l'humidité naturelle de la cave. Avec une plus forte évaporation de la teneur en alcool, les cognacs vieillissent dans des caves humides, tel que Sélection des Anges, sont souples et doux, pleins de notes de fruits frais. Il s'agit bel et bien d'un assemblage de crus de la Maison Ferrand, âgés de 25 à 35 ans, vieillissent en fûts de chêne puis en fûts de Cognac originaires de la Grande Champagne. Ce Cognac recèle en son sein d'irrésistibles saveurs de fruits frais et de fruits confits, sublimées de notes florales et boisées.

### Les Liqueurs et Eaux-de-vie - 4 cl

Amaretto Adriatico, 28°, Adriatico Bianco, 16° 11€

Adriatico représente une nouvelle génération de liqueur d'Amaretto. Produit à partir d'ingrédients italiens 100% naturels, notamment des amandes en provenance des Pouilles récoltées à la main. Amandes torréfiées et pointe de sel pour la version classique. Quant à elle, la Bianco est vegan, ne contenant ni lait ni crème de provenance animale, uniquement de l'amande blanche ce qui lui donne cet aspect soyeux et reconnaissable.

♥ Suggestion : deux références à boire pure ou à tester en Sour sans hésiter ! 14€

Limoncello Mamma Mia, 24° 10€

Le Limoncello Mamma Mia est réalisé avec une variété de citrons ancestraux des Pouilles (Italie) : « Il Femine Del Gargano IGP ». Ces citrons extra frais sont récoltés à la main depuis 1850 par la même famille à Rodi dans le Parc du Gargano. Son goût unique, son parfum intense et sa couleur authentique permettent de réaliser un Limoncello 100% naturel, peu sucré, sans aucun colorant ni arôme artificiel.

Liqueur de café Black Owl, Owl Brothers, 25° 10€

Liqueur de café de spécialité sur une base d'eau-de-vie de seigle, distillée de façon artisanale à L'Eau des Vivants dans le Beaujolais. Mise en exclusivité au Père Joseph par Heykel, notre torréfacteur préféré ! Des notes de café fraîchement torréfié, caramel, céréales grillées, vanille...

Liqueur de Génépi Le Pompon, 35° 10€

Le Pompon est une liqueur de Génépi IGP (Indication Géographique Protégée) des Alpes. Produite en France et 100% naturelle, cette recette unique est élaborée pour révéler les arômes de la fleur de génépi. Des notes florales et végétales, un nez puissant, une liqueur peu sucrée, à déguster seul ou en cocktail.

♥ Suggestion : vous pouvez demander Le Pompon en cocktail G&S ! 15€

Crème de whisky Arran Gold cream liqueur, 17° 10€

Depuis sa création en 1995, la distillerie écossaise d'Arran propose une crème de whisky exceptionnelle récompensée à de multiples reprises lors de concours internationaux. Cette crème oscille entre un caractère laiteux (caramel) légèrement salé et des notes plus fruitées de fruits rouges à l'alcool.

Crème de menthe glaciale Tempus Fugit, 28° 10€

Produite en Suisse à partir de recettes anciennes, Tempus Fugit Crème de Menthe glaciale est unique car son goût et ses arômes résultent entièrement de la distillation de différentes plantes. Au goût, les notes de menthes sont intenses et riches, relevées par la complexité apportée par les autres plantes. Une réelle différence avec les crèmes industrielles !

# LES INSTANTS BREUVAGES

À tout moment

## • ALCOOLS & SPIRITUEUX

### Les Eaux-de-vie de fruits - 4 cl

Louis Roque La Vieille Prune, 42°, Souillac

16 €

*La vieille prune se compose de différentes variétés de prunes qui sont distillées séparément puis assemblées et vieillies en fûts de chêne du Limousin. Elle s'affine lentement dans le silence des chais, entre 2 et 3 ans, afin de garder ce goût si caractéristique du fruit.*

Nusbaumer Poire Williams Rouge d'Exception Conquête, 43°

16 €

*Cette eau-de-vie d'exception de poires Williams Rouge est rarissime et représente la quintessence du savoir-faire artisanal Nusbaumer. L'eau-de-vie de poires Williams est la plus appréciée, par son bouquet puissant et moelleux. Elle exprime avec talent la richesse du terroir et les saveurs nuancées du fruit.*

Kirsh de Morel Conquête, 45°

16 €

*Cette eau-de-vie est élaborée à partir de cerises sauvages et acides dites Chatel Morel ou encore Griottes du Nord. Située en Alsace au cœur du Val de Villé, la distillerie Jos Nusbaumer réussit dans la plus pure tradition du pays à exprimer la richesse de son terroir et de ses fruits par cette eau-de-vie unique.*