

LE 18 BAR

Le bar est ouvert du dimanche au jeudi de 15h00 à 23h30 et de 15h00 à 01h00 le vendredi et le samedi.

COCKTAILS SIGNATURES

18 euros

Notre cocktail signature : 18⁶⁷

Rhum Plantation 5Y Barbados / Crémant Mathes de Luxembourg / citron vert / falernum / miel Luxembourgeois / blanc d'œuf / Bitters Hellfire / Bitters Angostura

Mangoes into Pineapples

Rhum Plantation Pineapple / Vermouth "Le 18" / shrub à la mangue / citron vert / Bitters orange

Sicilian Crusta

Beefeater Gin / sirop de gingembre et de miel / purée de bergamote de Sicile

Teapsi Mezico

Mezcal Vida de San Luis Del Rio / Liqueur de Fraise / citron vert / blanc d'œuf / basilic / shrub à la fraise

Bourbonnière

Four Roses Bourbon / Lagavulin Scotch / Crème de Mûre / purée de framboise / miel / citron / Bitters Chocolat

Ti Biscuit

Cognac Rémy Martin VSOP infusé au Petit Beurre / confiture de figue maison / citron / Ginger Beer Fever Tree

Mumbaï Bird

Rhum Plantation 5Y Barbados infusé à la coco / Campari / citron vert / ananas / sirop de mukhwas

Raison du Raisin

Beefeater / Aperol / Suze / Pinot Gris Schmit-Fohl / raisins blancs / citron

French Fizz

Cointreau / Chartreuse Jaune / pamplemousse / citron vert / Peychaud's Bitters / Fever Tree Tonic

Martini de Lux

Vodka ou Gin Mansfeld / Vermouth "Le 18" / Bitters Orange

LES CLASSIQUES CONTEMPORAINS

18 euros

Corps Reviver N°Blue

Beefeater Gin / Curaçao bleu / Lillet Blanc / Absinthe / citron

Penicillin

Johnny Walker Black Label Whisky / Lagavulin 16Y Whisky / citron / sirop de gingembre et de miel

Hemingway Special

Rhum Havana Club 3Y / Maraschino / pamplemousse / citron vert

Paperplane

Bourbon Four Roses / Amaro Averna / Aperol / citron

Tommy's Margarita

Tequila Patròn Silver / citron vert / sirop d'agave

LES CLASSIQUES OUBLIES

18 euros

Mint Julep

Bourbon Four Roses / menthe / sucre blanc / Angostura Bitters

Rob Roy

Johnny Walker Black Label Whisky / Martini Rubino / Maraschino / Bitters Angostura / Bitters orange

White Lady

Beefeater Gin / Cointreau / citron / blanc d'œuf

Widow's Kiss

Calvados Père Magloire / Chartreuse Jaune / Bénédictine D.O.M / Bitters Angostura

Bijou

Beefeater Gin / Chartreuse Verte / Martini Rubino / Bitters orange

Our bartenders will happily make any classic cocktail or mix a drink to your own specification.

LES INOUBLIABLES ET LEURS TWISTS MILLÉNIUMS

18 euros

Mai-Tai : Rhum Plantation 5Y Barbados / Cointreau / citron vert / sirop d'orgeat / Rhum Plantation Overproof

Espuma del Patron : Patròn Reposado / Mandarine Napoléon / Disaronno / citron vert / mousse à l'orgeat

Espresso Martini : Vodka Grey Goose / Kalhùà / espresso

Arancio Intenso : Patròn XO Cafe / Kalhùà / espresso / Bitters orange

Bloody Maria : Tequila José Cuervo Silver / tomate / citron vert / Bloody Mix

Fatty Maria : Tequila José Cuervo Silver infusée au chorizo / tomate / citron vert / purée de poivron et de celeri / Jalapeño / Bloody Mix

Negroni : Beefeater Gin / Campari / Martini Rubino

Sweet Bitterness : Bombay Sapphire Gin infusé au thym & romarin / Campari infusé au concombre / Martini Rubino infusé au citron vert

Old-Fashioned : Four Roses Bourbon / cassonade / Angostura Bitters

À la Canadienne : Canadian Club Whisky / sirop d'érable / Angostura Bitters / Bitters pêche

LES MOCKTAILS

14 euros

Victor

Pomme / citron / sirop de sureau / menthe / limonade au thym et à la cannelle

Fragolino

Cranberry / citron vert / shrub à la fraise / basilic / poivre rouge / sirop d'agave

Escape

Ananas / orange / citron vert / shrub à la mangue / purée de noix de coco / sirop de mukhwas

CHAMPAGNES ET CREMANTS

CHAMPAGNES BLANCS

Billecart Salmon Brut Réserve		115€
Bollinger Brut Spéciale Cuvée		115€
Bollinger Grande Année 2005		210€
Bollinger RD 2002		450€
Cuvée William Deutz 2006		168€
Deutz Brut Classic		95€
Deutz Brut Classic	Magnum	195€
Deutz Brut Classic	Jeroboam	390€
Deutz Amour de Deutz – Blanc de Blancs 2009		168€
Deutz William Deutz Hommage 2010		180€
Krug Grande Cuvée Brut		300€
Krug Vintage 2004		530€
Louis Roederer Cristal Brut 2009		450€
Moët et Chandon Dom Pérignon Brut 2009		350€
Perrier Jouët Belle Époque 2008		380€
Pommery Cuvée Louise 2004		210€
Ruinart Blanc de Blancs		160€

CHAMPAGNES ROSES

Billecart Salmon Brut		150€
Cuvée William Deutz 2000		250€
Deutz Rosé		130€
Deutz Rosé	Magnum	250€
Ruinart Brut		180€

CREMANTS LUXEMBOURGEOIS

Crémant Frédéric Clasen 2011 Clos des Rochers		75€
Crémant Gales		45€
Crémant Hartmann		75€
Crémant Hartmann Rosé		85€
Crémant Mathes		45€

À LA COUPE – 15cl

Deutz Brut Classic	20€
Amour de Deutz	29€
Deutz Rosé	22€
Billecart Salmon Brut Rosé	29€
Crémant Mathes	10€
Crémant Hartmann	16€
Kir Vin Blanc	12€
Kir Crémant	11€
Kir Royal	22€

VINS

BLANCS

75cl 15cl

Luxembourg

Riesling – Remerschen Hüischeberg – Sunnen Hoffmann	2018	40€	9€
Pinot Gris – Schmit-Fohl	2018	48€	10€
Muscat Ottonel – Cep d’Or	2018	48€	10€

Loire

Pouilly Fumé – La Demoiselle – Henri Bourgeois	2017	74€	15€
Côteaux de l’Aubance – Montgilet (Moelleux)	2017	50€	11€

Espagne

Rias Baixas – Albamar – Freddi Torres	2018	58€	12€
---------------------------------------	------	-----	-----

Beaujolais

Coteaux du Lyonnais – L’Hecto – Guillaume Clusel	2018	56€	12€
--	------	-----	-----

ROUGES

75cl 15cl

Luxembourg

Pinot Noir – Stadbredimus – Cep d’Or	2017	45€	9,5€
--------------------------------------	------	-----	------

Bordeaux

Saint-Émilion Grand Cru – Château Queyron	2016	68€	14€
---	------	-----	-----

Rhône

Crozes Hermitage – David Reynaud	2018	58€	12€
Vacqueyras – Domaine les Ondines – Jérémy Onde	2015	68€	14€
Saint Joseph – André Perret	2017	68€	14€

Languedoc

Côteaux du Languedoc – Mas du Novi	2015	58€	12€
------------------------------------	------	-----	-----

Loire

Sancerre – Rimbault Pineau	2017	56€	12€
----------------------------	------	-----	-----

ROSE

75cl 15cl

Côtes de Provence

M de Minuty	2018	43€	9€
Bandol - Domaine de l’Olivette	2017	52€	11€

VERMOUTHS / BITTERS / APERITIFS – 5cl

Aperol	8€
Campari	8€
Carpano Classico Formula Antica	8€
Cynar	8€
Lillet Blanc	8€
Martini Ambrato / Martini Rubino	8€
Martini Blanc, Dry, Rouge	8€
Pineau des Charentes Prunier	8€
Dry Sherry La Ina	8€
Suze	8€

PORTOS & SHERRIES – 10cl

Porto Rouge Niepoort LBV 2012	11€
Porto Rouge Niepoort Tawny 10 ans	16€
Porto Rouge Niepoort Tawny 20 ans	22€
Porto Rouge Niepoort Tawny 30 ans	45€
Porto Quinta Do Noval Fine Ruby Port	10€
Porto Quinta Do Noval Fine White Port	10€
Porto Quinta Do Noval Vintage 2012	40€

ANIS – 4cl

Pastis Henri Bardouin	9€
Ricard	8€
Pernod	8€

WHISKIES – 5cl

SCOTCH WHISKY - Highlands

Clynelish 14y	18€
Dalwhinnie 15y	17€
Glenmorangie Nectar d'Or 12y, Sauterne Cask finish	20€
Glenmorangie 10y original	17€
Oban 14y	17€

SCOTCH WHISKY - Speyside

Aberlour 10y	15€
Aberlour 18y	24€
Balvenie Double Wood 12y, sherry & bourbon cask	19€
Balvenie Portwood 21y	40€
Cardhu 12y	17€
Glenfarclas 15y	20€
Glenfarclas 21y	28€
Glenfarclas 25y	35€
Glenfiddich 12y	14€
Glenfiddich 15y	20€
Glenlivet 18y	27€
Knockando 12y	15€

SCOTCH WHISKY - Lowlands

Glenkinchie 12y	20€
-----------------	-----

SCOTCH WHISKY – Islay

Bruichladdich The Classic Laddie	18€
Caol Ila 12y	17€
Highland Park 12y	15€
Jura 18y	24€
Kilchoman 100% Islay 8th ED 50°	22€
Lagavulin 16y	17€
Talisker 10y	16€

SCOTCH WHISKY – Blends

Chivas Regal 12y	16€
Chivas Regal 18y	18€
J&B	12€
Johnnie Walker Red Label	10€
Johnnie Walker Black Label 12y	16€
Johnnie Walker Blue Label	50€

IRISH WHISKEY

Jameson Irish	12€
Paddy (blend)	10€
Redbreast 12y	25€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon, Kentucky straight bourbon	14€
Four Roses, Kentucky straight bourbon	12€
Knob Creek, Kentucky straight 50° Rye	16€
Jack Daniel's	14€
Jack Daniel's Honey	15€
Jack Daniel's Single Barrel	17€
Michters US1 RYE	25€
Michters US1 SB American	25€

JAPANESE WHISKY

Nikka Red Pure Malt	19€
Nikka Black Pure Malt	31€
Nikka Super Rare Old	31€
Nikka Coffey Grain	18€
Miyagikyo Single Malt	28€

Belgique – Belgian Owl by Jove 4y	24€
India – Amrut Fusion Single Malt	22€
Taiwan – Kavalan Single Malt	58€
France – Armorik 10y	22€
Canada – Canadian Club	16€

LA COLLECTION DU PLACE D'ARMES

Scotch – Isle of Jura - Jura 1995 56°	110€
Taiwan – Kavalan Sherry Solist 57°	58€
Scotch - Speyside - Longmorn 1990 24y	75€
Scotch – Isle of Islay - PL4 Elements of Islay 61.2°	55€
Irish Whiskey -Redbreast 21y	78€
Irish Whiskey - Teeling 1998 RUM SC	58€

GINS – 5cl

Beefeater (Angleterre)	10€
Bombay Sapphire (Angleterre)	12€
Copper Head (Belgique)	18€
Copper Head Black Batch (Belgique)	18€
Double You (Belgique)	14€
Edinburgh (Ecosse)	18€
Ginix (Luxembourg)	14€
Hendrick's (Ecosse)	17€
Mansfeld (Luxembourg)	15€
Gin Mare (Espagne)	17€
Monkey 47 (Allemagne)	19€
Oligin (France)	16€
Plymouth Gin (Angleterre)	16€
Tanqueray N°10 (Angleterre)	13€

VODKAS – 5cl

Absolut (Suède)	10€
Belvedere (Pologne)	16€
Beluga (Russie)	20€
Beluga Gold Line (Russie)	25€
Grey Goose (France)	15€
Mansfeld (Luxembourg)	12€
Stolichnaya (Russie)	10€

TEQUILA & MEZCAL – 5cl

José Cuervo Silver	9€
Patron Azul Reposado	14€
Don Julio, blanco	15€
Don Julio 1942	30€
Mezcal Vida de San Luis Del Rio	14€

ACCOMPAGNEMENTS

Fever Tree	4€
Schweppes	3.5€

RHUMS – 5cl**LA COLLECTION DU PLACE D'ARMES**

Guadeloupe - Karukera 2008 Full Proof	40€
Guadeloupe - Karukera 2009 Select Cask	35€
La Réunion - Savanna 10y traditionnel finish Herr 50°	36€
La Réunion - Savanna 9y agricole finish Calvados	34€
Marie-Galante - Bielle 2002 52°	140€
Marie-Galante - Bielle 2001 n°2	75€
Martinique - Bally 1999	110€
Martinique – Neisson 15y Batch 2	80€
Barbades - Mount Gay 1703 Grand Reserve	34€
Guyana - Demerara Enmore 1986	88€
Jamaïque - Jamaica 1982 33y Berry Bros 57°	130€
Trinidad - Caroni 21y 57°	78€
Trinidad - Caroni Replica 51°	70€
Costa Rica - Centenario 30y Edition Limited	42€
Venezuela – Zacapa Royal	78€

RHUMS – 5cl**INFLUENCES FRANCAISES****Martinique**

Bally 12y	28€
Clément 10y	20€
Neisson Le Rhum	12€
Neisson Profil 105	20€
Neisson Le Chai 2015	33€

Guadeloupe

Karukera Réserve Spéciale Agricole Vieux	18€
Remonenq 9y Cuvée Prestige	30€

La Réunion

Savanna 10y traditionnel	24€
--------------------------	-----

Haïti

Clairin Sajous Blanc 54°	16€
--------------------------	-----

INFLUENCES ANGLAISES**Barbades**

Foursquare Zinfandel 11y	25€
Mount Gay Extra Old	18€
Plantation XO 20y	21€
Plantation Grande Réserve 5y	12€

Jamaïque

Hampden 7y Habitation Véliér 60.5°	28€
Hampden Estate	18€
Plantation 2002	16€
Worthy Park 2007 Habitation Véliér 59°	30€

Trinidad

Angostura 1919	12€
Plantation 2003	14€

Guyana
Mezan Diamond Guyana 2003 24€

Saint-Lucia
Saint-Lucia 2000 16y Berry Bros & Rudd 35€

INFLUENCES HISPANIKUES

Costa Rica
Centenario 20y Fundacion 20€

Colombie
Dictador Solera 12y 12€

Cuba
Havana Club 3y 12€
Havana Club 7y 14€
Havana Maestros 22€

Guatemala
Plantation Guatemala, Belize 12€
Zacapa 23y 25€
Zacapa XO 35€

Panama
Malecon Reserva 18y 18€
Malecon Reserva 21y 22€
Plantation 2004 14€
Panama 2010 7y TCRL Batch 3 16€
Panama 2008 TCRL 52° 22€

Pérou
Plantation 2004 16€

Venezuela
Diplomatico Reserva Exclusiva 15€

Caribbean Blend
Plantation Pineapple 12€
Véliér Royal Navy 57° 45€

COGNACS – 5 cl

Delamain XO	20€
Hennessy Paradis	120€
Hennessy Fine de Cognac	16€
Hennessy XO	40€
Hennessy VS	15€
H by Hine	16€
Hine Antique XO – Grande Champagne	50€
Hine Homage – Fine Champagne	30€
Hine Triomphe – Grande Champagne	130€
Rémy Martin VSOP	16€
Rémy Martin XO	33€
Rémy Martin Louis XIII 1cl	90€
Rémy Martin Louis XIII 2.5cl	140€
Rémy Martin Louis XIII	250€
Tesseron lot n°53 – XO Perfection	55€
Tesseron lot n°90 – XO Ovation	25€
Tesseron lot n°29 – XO Exception	88€

ARMAGNACS – 5 cl

Bas Armagnac Darroze	28€
Larressingle ***	18€
Larressingle Hors d'Age	30€
Larressingle 1967	40€
Larressingle 1976	30€

CALVADOS – 5 cl

Marquis d'Aguesseau Vieille fine VSOP	22€
Père Magloire VSOP	12€
Roger Groult Vénérable	17€
Roger Groult Age d'Or	22€
Roger Groult Doyen d'Age	30€
Roger Groult Ancestrale	52€

GRAPPAS – 5cl

Bianca Gaja	20€
Grappa di Chardonnay, Antica Moscato	12€

EAUX DE VIE – 5cl

Kirsch Luxembourg - Zenner	12€
Framboise Luxembourg - Zenner	12€
Poire Williams, Mirabelle Luxembourg - Zenner	12€
Vieille prune Luxembourg - Louis Roque	12€
Wachauer Marille - Rochelt	40€

MARCS DE BOURGOGNE – 5cl

Fine Bourgogne Georges de Vogüe	40€
Marc de Bourgogne Joseph Drouhin	18€
Marc de Bourgogne Romanée Conti	55€
Très Vieux Marc Joseph Cartron	16€
Vieux Marc du caveau Védrenne	14€

LIQUEURS – 5cl

Disaronno	12€
Averna	12€
Bailey's	12€
Bénédictine D.O.M	12€
Chartreuse Verte / Jaune	12€
Chartreuse VEP	25€
Cointreau	12€
Drambuie	12€
Fernet Branca	12€
Get 27	12€
Grand Marnier	12€
Jägermeister	12€
Kahlúa	12€
Limoncello	12€
Malibu	12€
Patron XO Café	12€
Sambuca Ramazzotti	12€

BIERES

Battin Blanche (LU)	6.5€
Battin Fruitée, Triple (LU)	6.5€
Bellevue Kriek (BE)	6.5€
Chimay Bleue (BE)	7€
Clausthaler (sans alcool) (DE)	6€
Corona Extra (MX)	8€
Duvel (BE)	7.5€
Leffe Blonde, Brune (BE)	7.5€
Orval (BE)	7.5€

PRESSIONS

	0.33cl	0.50cl
Battin (LU)	5.5€	7.5€
Bofferding (LU)	5.5€	7.5€

EAUX & SODAS

Viva / Rosport bleu / Rosport Classic 0.25L	4€
Viva / Rosport bleu 0.50L	5€
Perrier Classic 0.33 L	5€
San Pellegrino 0.5 L	5€
Coca cola, Zero, Light	5€
Sprite, Fanta, Ice-tea	5€
Schweppes Indian Tonic / Bitter Lemon	5€
Crodino /Bitter San Pellegrino	5€
Fever Tree Indian Tonic, Elderflower, Mediterranean, Ginger Beer,	
Ginger Ale	6€
Red Bull	6€
Orange / Pamplemousse / Citron pressé	8€

JUS DE FRUITS

Jus d'orange, pamplemousse, tomate	5€
Jus de pomme, abricot, pêche, fraise, ananas	5€

THÉS 6 euros

Thé Noir - YUNNAN D'OR

Mine d'or de saveurs, ce thé exceptionnel réunit des notes épicées, miellées et boisées donnant ainsi naissance à l'un des thés les plus subtils du Yunnan.

Temps d'infusion : 5 min @90°C

Origine : Chine

Thé Noir - EARL GREY BIO

Sélection de thés noirs bio de Chine et d'Inde associée à la bergamote fraîche et délicate.

Temps d'infusion : 4 min @85°C

Origine : Chine / Inde

Thé Noir - MARGARETH'S HOPE DARJEELING

Un thé des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées.

Temps d'infusion : 4 min @ 95°C

Origine : Inde

Thé Noir - THÉ DES AMANTS

Un thé gourmand né de la rencontre entre des parfums fruités et épicés tels que la douceur de la pomme et la sensualité du gingembre.

Temps d'infusion : 4 min @ 95°C

Origine : Sri Lanka / Chine

Thé Noir aux notes fumées - SMOKING

Un thé aux notes puissantes et intenses délicieusement fumées. Les feuilles bourgeons de ce thé, noires et blanches, sont un clin d'œil à l'élégance des Smoking.

Temps d'infusion : 4 min @ 90°C

Origine : Chine

Thé Vert - THÉ VERT A LA MENTHE

Thé vert de Chine avec des feuilles de menthe, frais et désaltérant.

Temps d'infusion : 4 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Vert parfumé - GRAND JASMIN CHUN FENG

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.

Temps d'infusion : 3 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Vert parfumé - THÉ DU HAMMAM

Inspiré d'une recette traditionnelle turque, ce thé vert, gourmand et fruité, évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Temps d'infusion : 3 min @ 75°C

Origine : Chine

Thé Oolong parfumé - THÉ DES SONGES

Idéal pour s'offrir une pause relaxante aux saveurs de fruits exotiques, ce délicieux Oolong est réhaussé de pétales de lavande et de mauve.

Temps d'infusion : 6 min @ 95°C

Origine : Chine / Taïwan

INFUSIONS

6 euros

CURCUMA REGLISSE VERVEINE (Antioxydante)

Temps d'infusion : 5 min @ 90°C

ANIS MENTHE POIVREE MELISSE (Digestive)

Temps d'infusion : 5 min @ 90°C

CITRONNELLE GINGEMBRE CAROTTE (Tonique)

Temps d'infusion : 6 min @ 90°C

VERVEINE ORANGE MENTHE (Anti-stress)

Temps d'infusion : 6 min @ 90°C

CAFÉTERIE

Espresso	5€
Double espresso / Espresso Macchiato	5.5€
Cappuccino	5.5€
Lait Russe / Latte Macchiato	5.5€
Chocolat Chaud	6€
Irish coffee	12€

CIGARES**Cohiba Robustos**

21€20

*Cepo 50 (Ø 19.84 mm)**Longueur : 124 mm**Vitole : Robusto**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 30-45 min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

La palette aromatique évoque le bois précieux et l'humus. Des notes cacotées et briochées se développent, précédant de plaisantes pointes poivrées.

Partagas Lusitanias

18€80

*Cepo 49 (Ø 19,45 mm)**Longueur : 194 mm**Vitole : Double Corona**Puissance : Forte**Origine : Cuba**Durée : 75-120min**Fabrication : entièrement fait main, tripe courte*

Le Roi des « Double Corona » délivre à l'allumage des arômes de terre humide, des fruits secs, de moka légèrement lacté ainsi qu'une combinaison de poivre noir et rouge entrant dans la danse. Une puissance se fait ressentir sur la fin sans dénaturer la dégustation.

H. Upmann Magnum 54

12€60

*Cepo 50 (Ø 19.84 mm)**Longueur 124 mm**Vitole : Robusto Extra (Magnum 54)**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 45-75min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

Les premières bouffées livrent un beau boisé (cèdre, poivre noir et chocolat noir) ; Ensuite le 54 part sur les arômes de cuir tanné, de noisette grillée et de feuilles mortes. Il montre de la vitalité, de la richesse, de la nervosité, un soupçon de suavité et une certaine profondeur.

Romeo y Julieta Wide Churchills

12€90

*Cepo 55 (Ø 21,83 mm)**Longueur : 130 mm**Vitole : Montesco**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 45-75min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

Le premier tiers dévoile toute la puissance du Habano. Dans le deuxième tiers, le cigare trahit sa complexité et propose toute sa richesse en caressant les papilles gustatives avec des parfums d'épices et de fruits, un goût de cassis et une note de muscade.

Montecristo Open Master

13€30

*Cepo 50 (Ø 19.6 mm)**Longueur : 124 mm**Vitole : Robusto**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 30-45min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

Le Open Master est inspiré de la série Master Tennis. La terre et le poivre noir en sont ainsi les principaux arômes qui se développent au premier tiers. Le reste du cigare reste principalement boisé.

Hoyo de Monterrey Epicure N°2

14€20

*Cepo 50 (Ø 19,84 mm)**Longueur : 124 mm**Vitole : Robusto**Puissance : Moyenne**Origine : Cuba**Durée : 30-45min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

L'Epicure N°2 libère des touches de champignons et de sous-bois. Le démarrage se fait avec des notes balsamiques et épicées typées poivre noir, il s'étouffe ensuite de senteurs de noisette grillé et de noix fraîche. Cette vitole se termine en délivrant des notes crémeuses qui font le charme de ce Havane.

La Furia Megaera

14€90

*Cepo 48 (Ø 21,4 mm)**Longueur : 140 mm**Vitole : Grand Robusto / Toro**Puissance : Moyenne**Origine : Nicaragua**Durée : 45-75min**Fabrication : entièrement fait main, tripe longue*

La puissance se montre plus évolutive que pour son petit frère l'Alecto, sans toutefois devenir trop envahissante. Des arômes exceptionnels : boisé, épicé, cuir, torréfié et réglisse. Ce cigare provient de plantations de la Vallée de Jalapa. Toutes les feuilles de tabac sont vieilles entre 2 et 5.5 années avant d'être roulées.

Cohiba Linea 1492 Siglo II

14€20

*Cepo 42 (Ø 19,84 mm)**Longueur : 129 mm**Vitole : Petit Corona**Puissance : Forte**Origine : Cuba**Durée 15-30min*

Une très belle vitole dotée d'une cape grasse et lisse. La mise en route est élégante et équilibrée. Le Cohiba joue avec des notes boisées, épicées (poivre vert) toastées et se montre rapidement séduisant. Par la suite, il conserve une tonalité grillée très gourmande. Du poivre rouge, des touches minérales et du moka crémeux ajoutent de la profondeur, de la suavité et de la sensualité.

Nos mets à déguster (de 15h00 à 22h00)

Caviar Kristal gold (20g) blinis crème montée 56 €
Kristal gold Caviar (20g), whipped cream, Blinis

Crudo de poisson du moment, assortiment de sauces (100g) – 27€
Fish of the moment crudo, selection of dressings

Les Tapas de Fabrice - 30€
Fabrice Tapas

Assiette de Palette Ibérique Joselito & pan con tomate - 22€
Joselito paleta de Bellota Iberian 100% Iberian & pan con tomate

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons - 16€
Cheese assortment from Hervé Mons

Le chaud... Hot

Tarte flambée lardons fumés, crème, oignons, munster - 15€
Flambeed tart smoked bacon, cream, onions and munster cheese

Croque-monsieur au jambon blanc ibérique - 16€
Gourmet toasted sandwich with Iberian ham

Club sandwich de Fabrice, chips - 24 €
Fabrice style club sandwich, crisps

Desserts maison de la vitrine Plëss – 12€

Homemade Dessert selection from Le Plëss