

SUNSET

EXEMPLE: CARTE DES ALCOOLS, COCKTAILS, VINS ET BIÈRES

Les cartes évoluent en fonction de nos trouvailles, les menus présentés ici ne sont donc que des exemples!

BIEN BOIRE

ALCOOLS & COCKTAILS

RHUM	4 CL
<u>Trinidad</u> Plantation Pineapple 40%	8€
<u>Jamaïque</u> Mezan Jamaïca x.o. 40%	10€
<u>Barbados</u> Port Cask Finish 9 ans 40%	10€
<u>Venezuela</u> Santa Teresa 1796 40%	12€
<u>Cuba</u> Matusalem 23 ans 40%	16€
<u>Japon</u> Ryoma 7 ans 40%	14€
<u>Guadeloupe</u> Longueteau 62 Pure Canne 62%	8€
<u>Guadeloupe</u> Longueteau Parcelle N°9 55%	9€
<u>Guadeloupe</u> Longueteau XO 42%	23€
<u>Martinique</u> HSE Sherry Finish 45%	20€

DIGESTIFS	4 CL
Cognac «Guy Lhéraud»	
VS	8€
VSOP	11€
Cuvée 20 ans	16€
Bas Armagnac «Baron Gaston Legrand»	
VSOP	11€
Calvados «Adrien Camut»	
6 ans	9€
Eau de vie «Jean-Paul Metté»	
Gingembre, Framboise, Fleur de molène	9€
Poire William's, Fraises des bois, liqueur de Menthe	10€
Liqueur	
Chartreuse verte / jaune	7€
Amaretto Disaronno	7€
Baileys	7€
Vermouth	
Dolin rouge / blanc	7€

WHISKY	4 CL
<u>Écosse</u> Glen Farclas / 12 ans Single Malt 43%	9€
Tamdhu Single Malt / 10 ans 43%	12€
Jura Prophecy / Single Malt 40%	14€
The Dalmore / 15 ans Single Malt 40%	16€
Johnnie Walker Blue 40%	30€
<u>USA</u> Platte Valley 100 straight corn whisky 40%	9€
Journeyman Featherbone Bourbon 45%	13€
<u>Japon</u> Kirin Fuji Sanroku 50%	10€
<u>Irlande</u> Teeling / Single grain 46%	10€

ALCOOLS	4 CL
Vodka	
Veuve Capet, Chardonnay grapes, France 38%	9€
Polugar classic Rye, Russie 38,5%	14€
Gin (avec Fever Tree Tonic Water +5€)	
Brick Gin Bio 40%	8€
Bobby's, Hollande 42%	9€
Brockmans 40%	9€
Prairie Organic Gin 40%	9€
Bols Genever 42%	10€
Pisco/Tequila/Mezcal	
Pisco La diablada, Pérou 40%	10€
Tequila Don Julio Reposado, Mexique 38%	13€
Mezcal Leyenda, Mexique 47%	17€
Mezcal Bruxo N°5, Mexique 46%	19€
Anisé	
Pastis Henri Bardouin, France 45% (2CL/3€)	6€
Absinthe Vieux Pontarlier, France 65% (2 CL)	7€

COCKTAILS (À PARTIR DE 18H)

NOS JUS, COULIS, ET LE SIROP DE SUCRE SONT PRÉPARÉS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS !

Créations

Samba Monica Cachaça Parati, jus de citron vert, sirop de sucre, fruit de la passion, crème de mûre Edmond Briottet	8€
Calle Ocho (Force 1, 2, ou 3 !) Rhum agricole Plantation Original Dark, mezcal Koch, jus de citron vert, sirop d'agave, confiture d'oranges amères, piment	9€
Sunset Strip Gin Tanqueray, liqueur Mandarine Napoléon, jus de citron, tonic water, angostura et Peychaud's bitters	10€
Pacific Mule Gin Tanqueray, liqueur de gingembre, jus de citron vert, jus de concombre, sirop de menthe, bitter menthe, hot ginger beer Luscombes	10€
Spicy Tiki Spiced rum Maca, rhum Plantation Triple Star, rhum agricole Longueteau, coulis ananas, jus de citron vert, sirop de basilic, bitter poivre noir, hot ginger beer Luscombes	11€
Bulleit Proof Bulleit rye whisky, sirop de thé Lapsang Souchong, angostura bitter, bitter poivre noir, combava	10€
Tenderloin Vodka Ketel One, liqueur Chambord, Champagne, jus de citron, fraises et framboises, sirop de citronnelle et thym	12€

Mocktails (sans alcool)

Cucumber Jus de citron vert, jus de concombre, sirop menthe, eau gazeuse	7€
Strawberry Jus de citron, jus de fraises et framboises, sirop de citronnelle et thym, limonade	7€
Passion fruit Jus de citron vert, fruit de la passion, sirop de sucre, hot ginger beer Luscombes	8€

Classiques ... Demandez-nous!

..... VIN AU VERRE (15CL) Demandez-nous la sélection du jour.

..... ROUGE

	MILLÉSIME	BOUT. (75 CL)
<u>Alsace</u>		
AOC Alsace « Steinweg » Vincent Fleith	2015	31€
<u>Bourgogne</u>		
AOC Irancy Domaine Berson	2014	26€
AOC Beaune 1^{er} Cru « Les Boucherottes » Domaine Charles	2015	58€
<u>Bordeaux</u>		
AOP Castillon Côtes de Bordeaux Château Labrande	2014	25€
AOC Saint Emilion Grand Cru Château Mangot	2011	45€
<u>Loire</u>		
VDP Val de Loire « Maupiti » Domaine du Clos de l'Élu	2016	30€
AOP Anjou Village « Magellan » Domaine du Clos de l'Élu	2013	52€
<u>Beaujolais</u>		
AOP Moulin à vent « Cœur de granit » Jérémy Bally	2016	28€
AOP Beaujolais Village « Reynette » Domaine Maison Leynes	2013	29€
<u>Languedoc</u>		
IGP Pays de l'Hérault « Palagret » Domaine de Clovallon	2015	22€
VDF « Kalamite » Frédéric Agneray	2016	25€
AOP Faugères « Jadis » Domaine Léon Barral	2014	56€
<u>Rhône</u>		
AOP Vacqueyras « Cuvée Doucinello » Domaine Le Sang des Cailloux	2014	32€
AOC Côte-Rôtie « Cuvée du Plessy » Gilles Barge	2013	60€
<u>Étrangers</u>		
IGT Umbria Collacapretta le Cese (Italie)	2014	42€
Wine of Australia « Adam's Rib » Castagna (Australie)	2013	59€
<u>ROSE</u>		
AOP Côtes de Provence « Ma Cuvée » Château Fontainebleau	2016	20€
AOP Bandol Dupuy de Lôme	2016	23€
Vin d'Italie « Vino Rosato » Lammidia (Italie)	2016	35€
AOP Bourgogne Epineuil « Thomas » Domaine de la Chappe	2014	51€ (1,5L)

..... BLANC

	MILLÉSIME	BOUT. (75 CL)
<u>Alsace</u>		
AOC Alsace « Riesling » Marcel Deiss	2015	36€
AOC Alsace « Fleurs » Domaine Brand	2014	63€ (1,5L)
<u>Bourgogne</u>		
AOC Bourgogne Domaine Charles	2015	21€
AOC Hautes Côtes de Beaune Didier Montchovet	2014	42€
AOC Saint-Aubin 1^{er} cru « En Créot » Janotbos	2013	63€
AOC Meursault 1^{er} Cru « Les Charmes » Fanny Sabre	2015	117€
<u>Loire</u>		
IGP Val de Loire « La Grande Pièce » Complices de Loire	2016	21€
VDF Sauvignon Domaine Suronde	2010	37€
AOP Anjou « Ephata » Domaine du Clos de l'Élu	2014	68€
<u>Rhône</u>		
AOC Saint-Joseph La Ferme des Sept Lunes	2014	48€
<u>Languedoc / Sud-Ouest</u>		
VDF « Mac a Bu » Vinoceros	2016	26€
VDF « Le Blanc » L'Ancienne Cordonnerie	2015	36€
VDF « Amistat » Olivier Cazenave, Julien Ditté	2013	47€
VDF « Ox-idée(s) » Vinoceros	2009	48€
AOC Jurançon « La Céleste » Domaine Bellauc	2011	52€
<u>Étrangers</u>		
Vin d'Autriche « Grüner Veltliner » Rainer Wess (Autriche)	2012	50€
IGP Terre Siciliane Domaine Barraco Grillo (Italie)	2015	50€
<u>CHAMPAGNE ET PÉTILLANT NATUREL</u>		
AOP Champagne Extra Brut 1^{er} cru Maison Austréau	NM	38€/Coupe 9€
AOP Champagne « Métisse » Olivier Horiot	NM	62€
AOP Champagne Extra Brut Rosé Bourgeois-Diaz	NM	63€
VDF Brut Méthode Ancestrale Domaine Les Terres Blanches	2016	27€
<u>POIRÉ</u>		
Domfront Catherine et Frédéric Pacory	NM	14€

BIÈRES ARTISANALES

La majorité de nos bières sont brassées artisanalement.

	PRESSION		BOUTEILLE
	25 CL	50 CL	33 CL
PILS			
Weihenstephaner Original (5,1%) Weihenstephan, Allemagne	3€	4,5€	
BLANCHE			
La Chapelle (5%) La Goutte d'Or, France	4€	7,5€	
Grosse Bertha (7%) Brussels Beer Project, Belgique			6,5€
Fano Lynghvede (5%) Fano Bryghus, Danemark			8€ (60CL)
PALEALE / BLONDE			
Camden (4%) Camden Brewery, Angleterre	4,5€	8€	
Sabetz (7%) D'olt, France			5€
IPA			
Lagunitas (6,2%) Lagunitas Brewing Company, États-Unis	4,5€	8€	
Red is Dead (7%) Sainte Cru, France			6,5€
Tournay Triple (9,2%) De Cazeau, Belgique			7,5€
STOUT / BROWN ALE			
Baja (5,8%) Bevog Brauhaus, Autriche			7€
Spaghetti Western (8,7%) Brewfirst, Italie			8€
PRESSION DU MOMENT DEMANDEZ-NOUS!	4,5€	8€	
LES AUTRES			
Galaxie Asgardian Saison - Chardonnay Barrel (7,6%) Brewfirst, Italie			10€
La Saison du Tracteur - Saison (6%) Le Trou du Diable, Canada			17€ (60CL)
Beavertown 8 Ball, Gamma Ray, ou Smog Rocket			6€



Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets en euros, taxes et service compris.



sunsetparis18



sunset.paris



FREE SFR_EF78 (sunset18)