



Rhumerie et Bar à Cocktails

possédant

+100 Cocktails

+200 Rhums (vieux, blancs, arrangés)



ChrisLabo



Lelabo_rhumerie



Donnez nous votre avis !



06.52.60.25.91





ROUTE DU RHUM 16€

Servi dans cinq tubes à essais d'environ 1.8cl

Route du Rhum N°1

Un Rhum du Mexique - Prohibido 12ans

Un Rhum du Nicaragua - Mombacho

Un Rhum Antillais - Clément VO 3ans

Un Rhum d'Afrique - Mohba

Un Rhum Japonais - Ryoma

Route du Rhum N°2

Les Armateurs de Rhums :

(Affinage dans différents fûts ayant contenu différents alcools.)

Fût Jack Daniel's - Habitation Bellevue Marie-Galante - 3 ans

Fût Bourbon/Cognac - Habitation Bellevue Marie-Galante - 3 ans

Fût Sauterne - Habitation Bellevue Marie-Galante - 3ans

Fût Calvados - Habitation Bellevue Marie-Galante - 3ans

Fût Whisky Écossais - Habitation Bellevue Marie-Galante - 3 ans

RHUM EXCEPTIONNEL

" La Favorite" - 40°

Flibuste - 21 ans

Rhum de Martinique

2cl - 20€ 4cl - 40€

Vieilli 21 ans en fût de chêne

Arômes torréfiés, vanillés, fruits confits, final réglisse.

Seulement 6000 Bouteilles produites

Cirées et numérotées à la main.





RHUM BLANC

(Pour vos Ti-Punch 6cl)



MARTINIQUE

St James - 40°	6€
Clément - 50°	7€
Neisson - 55°	7€
HSE - 55°	7€
Trois Rivières Océan - 42°	7.50€
Trois Rivières Cannes Brûlées - 50°	8.50€
Trois Rivières - 50°	7€
Trois Rivières - 55°	7.50€
JM - 50°	7€
JM Volcanique - 49°	7,50€
Clément Canne Bleue - 50°	7.50€
Favorite - 50°	8€
Favorite brut de colonne - 71.8°	2cl/5€ 4cl/10€

GUADELOUPE

Damoiseau - 50°	7€
Bologne - 50°	7€
Reimonenq - 50°	7€

RÉUNION

Charrette - 49°	6€
-----------------	----

JAMAÏQUE

Rum Coruba (Ambré) - 74°	8€
--------------------------	----

CUBA

Havana 3 ans - 40°	6€
--------------------	----

TAHITI

Manutéa - 50°	8.50€
---------------	-------

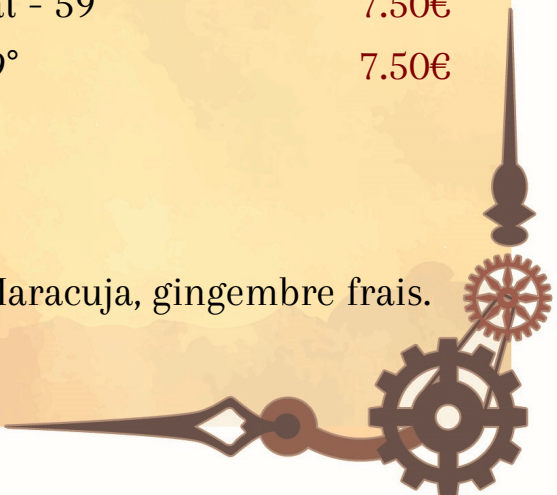
CAP VERT

Vulcão - 45°	8€
--------------	----

MARIE-GALANTE

Père Labat - 59°	7.50€
Bielle - 59°	7.50€

Suggestion en supplément pour les Ti-punch : Maracuja, gingembre frais.
(+0,50€)





RHUM VIEUX DU MONDE 4 CL

MARTINIQUE

Clément - 40°

6€

Notes boisées et épicées, cannelle, vanille et amande.

Clément Elixir - 42°

12€

6ans d'âge, notes de pains d'épices, fruits secs, final boisé.

Clément 10 ans - 40°

14€

Notes épicées et fruits secs, amandes pour finir sur un inimitable boisé.

St James 1765 - 42°

7,50€

Vieilli 6 ans, notes d'épices, torréfiés, fruits macérés. Final boisé délicat.

Saint James 15 ans - 40°

15€

Les tanins et le bois dominant avec des notes de bois sec et brûlé.

Bally 12 ans - 45°

13€

Notes de muscade, cacao, tabac blond. Prise en bouche grasse et ample.

La Mauny Héritage - 40°

8€

Vieillissement en 4 fûts différents : Porto, Cognac, Bourbon, Moscatel.

St Etienne Vieux - 42°

8€

Vieilli 3 ans en fût Français. Notes taniques et vanillées, poivrées, légèrement fumées.

St Etienne 6 ans - 43°

10€

Notes de bois, vanille et d'épices, pour un final de cacao et tabac.

A1710 (Soleil de Minuit)

- 46,4° 20€

Rhum de Martinique et de Guadeloupe de 6 à 13 ans. Vieilli en fût de Cognac. Notes de fruits confits et pâte d'amande, cacao.

JM 2011 - 43,4°

13€

Vieilli 10 ans, notes boisées et fruitées, cannelle, muscade, vanille.

Baie des trésor - 50°

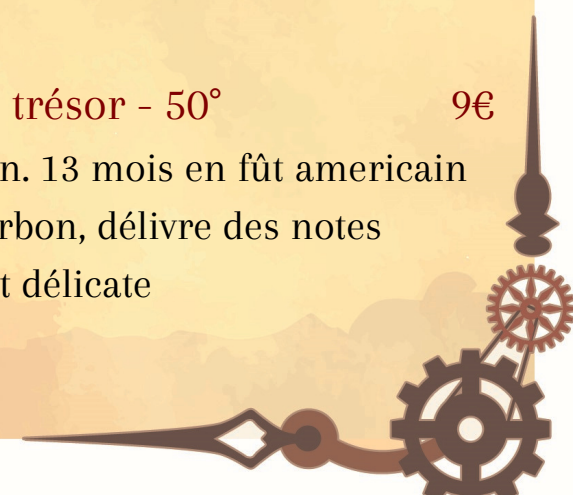
9€

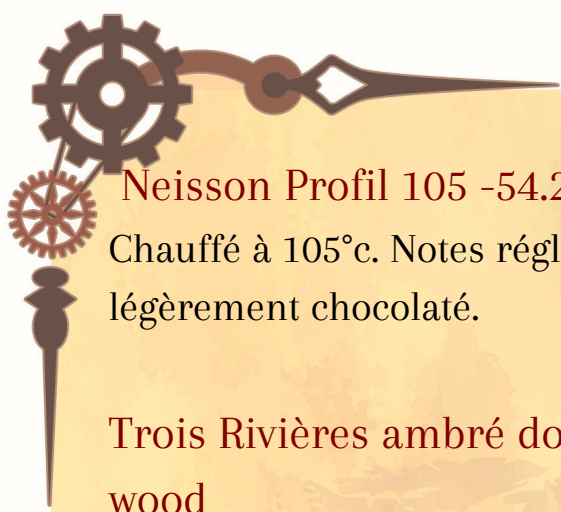
Vieilli min. 13 mois en fût de chêne français et ex Bourbon, délivre des notes généreuse et douce.

Baie des trésor - 50°

9€

Vieilli min. 13 mois en fût américain et ex Bourbon, délivre des notes florales et délicate





Neisson Profil 105 -54.2° 11€
Chauffé à 105°C. Notes réglissée et légèrement chocolaté.

Trois Rivières ambré double wood - 43° 7€
Double maturation, 7 mois en fût de chêne Américain, 9 mois en fût de whisky Français. Notes de cacao, café et chocolat.

Trois Rivières cuvée océan - 54° 9€
Rhum au caractère salin et iodé. Produit en utilisant la technique de réduction à l'eau de mer des Caraïbes pour un Rhum frais.

Trois Rivières vieux triple millésime - 42° 9€
Notes d'épices, de poivre gris, fruit frais et confit.

Trois Rivières 12 ans - 42° 15€
Assemblage de différents Rhums vieillit de 12 à 15 ans en fût de Bourbon. Notes boisés et épicés.

Depaz cuvée prestiges - 40° 17€
Notes de noisettes et d'épices agréable en fin de bouche.

Depaz 3 ans - 45° 7,50€
Notes boisées. Au nez : vanille, coco, chocolat.

Depaz 2002 - 45° 15€
Vieillessement de 11 ans. Notes d'épices, fruits secs grillés, et café.

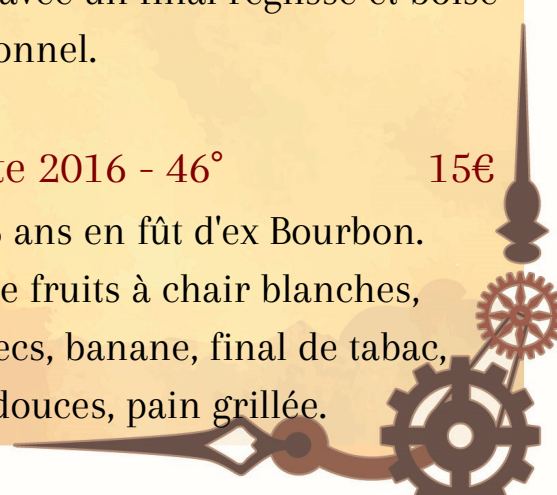
Depaz Single Cask 2003 - 45° 15€
Vieilli 11 ans. Notes de cacao, fruits secs et de café.

Depaz finish porto - 45° 15€
Vielli 8 ans en fût de chêne puis 11 mois en fût de porto. Notes pâtisseries et de fruits secs.

Favorite 4 ans - 42° 8€
Notes fruitées, épicées, grillées et vanillées.

Favorite 21ans - 40°
2cl-20€/4cl-40€
Vieilli 21 ans en fût de chêne. Notes de vanille, banane séchée, fruits confits avec un final réglisse et boisé exceptionnel.

Favorite 2016 - 46° 15€
Vieilli 6 ans en fût d'ex Bourbon. Notes de fruits à chair blanches, fruits secs, banane, final de tabac, épices douces, pain grillée.





RHUM VIEUX DU MONDE 4 CL

GUADELOUPE

Bologne Grande Réserve
- 42° 13€

Vieilli en fût de chêne Français de 4 à 8 ans. Notes boisées, vanillées, de cannelle, abricots et figues.

Longueteau 3 ans - 42° 9€

Vieillessement de 3 ans en fût de Cognac. Notes boisées, cannelle.

Damoiseau Vieux 3 ans - 42° 7€

Vieilli en fût Bourbon. Notes de bois, fruits secs et épices.

Karukera Black Alligator - 45° 13€

Maturation en fût de chêne Français, Affinage en fûts neufs ayant été préalablement brûlées. Notes de cassonade et des saveurs intenses d'épices et de fumée.

Reimonenq 7 ans - 40° 12€


Affiche un profil aromatique riche et raffiné, équilibré, il déploie sa complexité au travers de notes fruitées et épices.

Montebello 3 ans - 42° 8€

Notes de banane et de chocolat au nez suivi d'arôme de crème brûlée et de vanille

MARIE-GALANTE

(Habitation Bellevue)



Armateur de Rhum - 40°
Retour Marie-Galante 9€
Ambré de 8 mois, doux en bouche, notes de vanille, cacao, café.

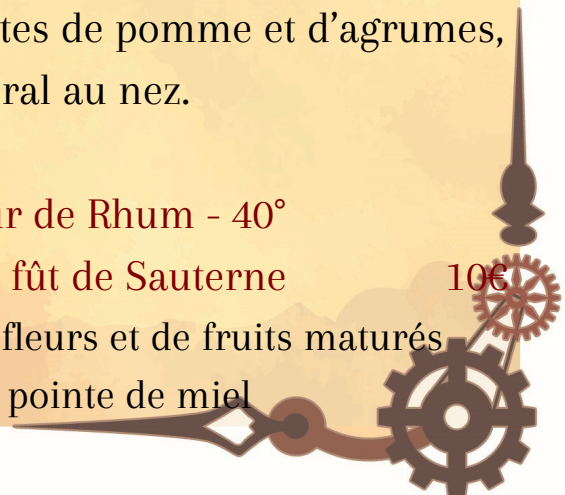
Armateur de Rhum - 40°
Affinage fût de Bourbon/Cognac 10€
3ans, doux en bouche, notes fumées, boisées et d'abricot sec.

Armateur de Rhum - 40°
Affinage fût de Whisky Ecossais 10€
3ans, Vieilli en fût de "Laphroaig", pour une dégustation complexe au final tourbé et au note d'agrumes.

Armateur de Rhum - 40°
Affinage fût de Jack Daniel's 10€
3ans, au nez vanillé et de notes grillées, au goût de sirop d'érable.

Armateur de Rhum - 40°
Affinage fût de Calvados 10€
3ans, notes de pomme et d'agrumes, assez floral au nez.

Armateur de Rhum - 40°
Affinage fût de Sauterne 10€
notes de fleurs et de fruits mûrés avec une pointe de miel





RHUM VIEUX DU MONDE 4 CL

GUYANA

El Dorado 8 ans - 40°

7€

Vieilli en fût de chêne. Au nez il dévoile des notes de caramel et de tabac. En bouche, des notes de fruits secs, de bananes flambées et un final boisé.

1818 XO avec paillettes d'or 24k

40° 15€

Vieilli en fût de chêne ayant contenu des Whiskies Américain et des vins fins Pedro Ximénez (Méthode Solera 7ans), notes noix rôties, miel.

PARAGUAY

El Dorado 15 ans - 42°

12€

Vieilli en fût de Bourbon. Au nez il dévoile des notes de fruits secs. Et en bouche fruits exotiques, chêne et épices.

Fortin 8ans - 40°

10€

Vieilli 8 ans en fût de chêne. Nez peu marqué. Notes de vanille, caramel au beurre et d'épices.

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Matusalem 15ans - 40°

9€

Vieilli en fût de chêne (méthode Solera). Notes de bois, noisettes, d'amandes grillées, vanille et de miel se fond dans un boisé remarquable.

Santa Thérésa 1796 3 à 35 ans

- 40° 11€

Vieilli en fût de chêne, notes de miel, tabac et cuir fumé.

VENEZUELA

Matusalem 23ans - 40°

12€

Vieilli en fût de chêne (méthode Solera). Notes de fruits doux et d'herbes fraîches doux et moelleux avec un final boisé et gourmand.

Diplomatico Mantuano - 40° 8€

Vieilli en fût de bourbon et de malt. Notes boisées, de fruits secs et de vanille.

Ophimus 15ans - 38°

12€

Vieilli en fût de chêne (méthode Solera). Notes de fruits doux et d'herbes fraîches doux et moelleux avec un final boisé et gourmand.

Diplomatico Esclusiva Reserva

12ans - 40° 10€

Vieilli en fût de bourbon. Mélange complexe et équilibré de fruits secs, de caramel au beurre et de miel d'acacia.





RHUM VIEUX DU MONDE 4 CL

Jamaïque

Appleton Blend 5 à 10ans - 43°
9€

Vieilli en fût de chêne. Notes de banane mûre, miel, épices, vanille, muscade et une pointe de noisette.

Appelton 12ans - 43° 12€

Vieilli en fût de chêne. Notes de vanille, d'écorces d'orange, d'amande.

Black Jamaïca - 38° 6€

Vieilli en fût Américain de Jack Daniel. Notes torréfiés, de tabac, café, pruneau, réglisse. Rhum préféré de Bob Marley.

Japon

Ryoma 7 ans - 40° 12€

Vieillit en fût de chêne. Simplement teinté, extrêmement complexe, tout en finesse et subtilité. Rhum à contre-pied de ce que l'on le connaît actuellement.

Nine Leaves - 48° 13€

Vieillit en ex fût Cabernet-Sauvignon, notes végétal et de fruits verts puis poivrées en fin de bouche.



CUBA

Embargo Anejo Esplendido -40°
7,50€

Assemblage de rhums de Martinique (HSE), Guatemala, Cuba, Trinidad & Tobago. Vieilli 5ans, notes de vanille, caramel, boisé, doux et de tabac.

Havana Club 7ans - 40° 7€

Notes de cacao, café, tabac et d'épices.

Pacto Navio - 40° 8€

Vieilli en fût de Sauterne. Au Nez notes de miel, vanille et caramel. En bouche, épices et agrumes.


Havana Club Especial - 40° 7€

Vieilli dans deux types de fûts. Notes de vanille, caramel et un soupçon de bois.

REUNION

Armateurs de Rhum - 40° 9€

Assemblage de différent Rhum Réunionnais. Notes de fruits confits, épices, vanille.





RHUM VIEUX DU MONDE 4CL

GUATEMALA

El Passador de oro XO - 40° 9€
Vieillit 6 à 15 ans. Affinage 6 mois en Charente en fût de Cognac. Notes boisée, caramélisée et épicée.

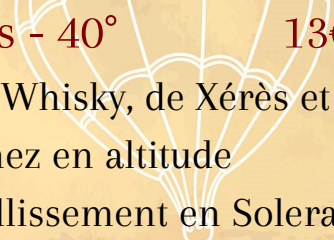
**El Passador de Oro Grand
Réserve- 40° 10€**

Vieillit de 10 à 18 ans. Affinage 6 mois en Charente en fût de Cognac. Notes d'agrumes, cannelle, cacao, fruits exotiques et raisin secs.

El Passador de oro - 52° 12€
Vieillessement Solera de 6 à 15 ans
Mélange de rhum agricole et mélasse. Affinage de 6 mois en Charente en fût Cognac. Notes de vanille, tabac et épices douces.

Botran Reserva 15 ans - 40° 8€
Vieilli en fût de chêne Américain de Xérès et de Porto. Puissant, enrobage de toffee moelleux. Notes de clous de girofles, cacao et fruits secs.

Rhum Thoreau - 40° 9€
Assemblage de 70% de Rhum du Guatemala et 30% de Cognac VSOP. Note de cannelle, jasmin, huile de noix, fruits confits séchés et noisette.



Zacapa 23 ans - 40° 13€
Vieilli en fût de Whisky, de Xérès et de vin de Ximenez en altitude (2400m). Le vieillissement en Solera crée de fascinantes notes de miel, chêne épicé et de fruits secs.

ILE MAURICE

New Grove 8 ans - 40° 8,50€
Double maturation en fût de chêne et porto. Notes de caramel, épices et de sucre chaud. Attaque franche et moelleuse légèrement fumée.

Arcane 12 ans - 40° 8€
Vieilli en fût de chêne (méthode Solera). Notes de cacao, banane, vanille et fruits exotiques. Final boisé et épicé.

Pérou

Millonario 15 ans - 40° 10€
Vieilli en fût de Bourbon et de Xérès. Notes de pruneau, miel, moelleux avec une pointe épicée. Très long et séducteur.





RHUM VIEUX DU MONDE 4CL

BARBADE

Mount Gay Black Barrel - 40° 8€

Vieilli en fût de Bourbon calciné.
Notes florales et épicées s'accordant dans un mélange subtil et équilibré.

Plantation 20^e anniv - 40° 12€

Vieilli à la Barbade et affiné en petits fûts à Cognac. Notes de mangue, chocolat et épices

Bumbu - 35° 8,50€

Vieilli en fût de Bourbon du Kentucky. Arômes de vanille, banane, caramel et chêne brûlé.

STE LUCIE

Admiral Rodney - 40° 13€

Vieilli en fût de chêne ayant contenu du Bourbon 12 ans d'âge. Au nez : arôme de cacao, raisin sec et bois de Santal, en bouche : goût vanillé et boisé.

NICARAGUA

Mombacho - 40° 9€

Vieilli en fût de Bourbon. Notes de café vert, de chocolat noir et de fruits exotiques.

TRINIDAD ET TOBAGO

Kraken -40° 7,50€

Rhum de mélasse mélangé avec des épices. A la fois doux et épicé. Marqué par des notes de café, vanille, cannelle et de clous de girofles.

Angostura 7 ans - 40° 8€

Rhum suave et rond, aux saveurs généreuses et mielleuses, parsemées de note de noisette et de pain grillé.

Angostura 1919 - 40° 9€

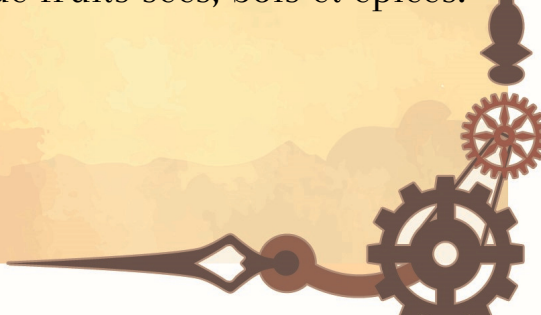
Rhum de mélasse, vieillissement minimum de 8 ans en fût de chêne Américain de Bourbon. Notes de vanille, caramel, cacao, miel et noisette.

Angostura 1824 - 40° 13€

Vieilli 12 ans en fût Américain de Bourbon, saveurs de miel, de fruits et de chocolat.

Angostura 1787 - 40° 15€

Vieilli 15 ans en fût de chêne brûlé, Saveurs de fruits secs, bois et épices.





RHUM VIEUX DU MONDE 4CL

AFRIQUE DU SUD

Mohba -43°

Rhum ambré de 8 mois, vieilli en fût de Whisky Sud Africain. Notes fumées et torréfiées, café, chocolat.

9€ Dos Maderas 5+5 ans - 40° 10€

Assemblage de Rhum de Barbade et de Guyane vieilli 5 ans en fût de Bourbon aux Caraïbes puis 5 ans en fût de Xérès en Espagne. Complexité d'arôme incroyable.

ANGUILLA

Pyrat 15 ans - 40°

12€

Vieilli en fût de chêne du Limousin. Saveurs boisées et saveurs d'agrumes, sur une note de vanille et confiture de fruits.

COLOMBIE

Dictador 12 ans - 40°

9€

Vieilli en fût de chêne. Elaboré par fermentation d'un mélange de miel et de canne à sucre. Notes de caramel doux, cacao, miel et café léger.

COSTA RICA

Centenario 20 ans - 40° 13€

Vieilli en fût de chêne attaque en bouche douce et agréable avec une ampleur aromatique remarquable. Notes de vanille et de fruits exotiques.

Dictador 20 ans - 40°

12€

Vieilli en fût de chêne. Elaboré par fermentation d'un mélange de miel et de canne à sucre. Notes de café grillé, amande, noix et gingembre.

MADAGASCAR

Dzama Noire - 40°

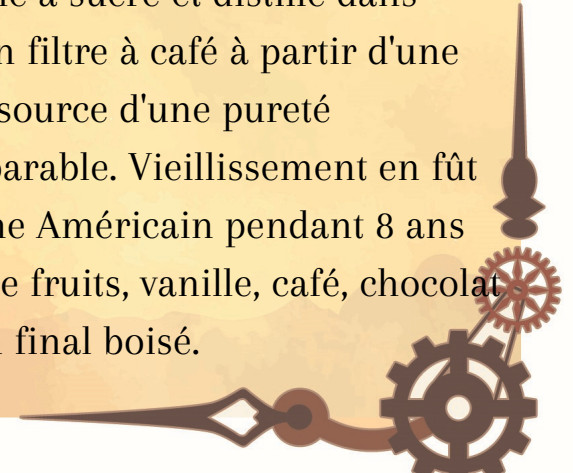
8€

La canne à sucre provient de la province de Nosy-Bé à Madagascar. Arômes de gingembre confit, vanille, agrumes et une pointe de banane et de chocolat.

Coloma 8 ans - 40°

8€

Issue de la distillerie de deux variétés de canne à sucre et distillé dans d'ancien filtre à café à partir d'une eau de source d'une pureté incomparable. Vieillessement en fût de chêne Américain pendant 8 ans. Notes de fruits, vanille, café, chocolat avec un final boisé.





RHUM VIEUX DU MONDE 4CL

CARAÏBES

Compagnie des Indes - 40° 9€
Assemblage de Rhums des Caraïbes de 3 à 5 ans de maturation en fût de Bourbon. Notes de fruits exotiques, épices, clous de girofles, gingembre et de réglisse.



ANTIGUA

English Harbour - 40° 9€
Vieilli 5 ans en fût de chêne blanc brûlé. Assemblage de rhum de 5 à 25ans. Notes de noix de coco, d'épices douces, de miel et de fruits secs.

LOUSIANE

Bayou 3 ans - 40° 7€
Vieillit en fût de chêne ayant contenu du bourbon 12 ans d'âge. Au nez : arôme de cacao, raisin sec et bois de Santal.

PANAMA

Abuelo 12 ans - 40° 12€
Vieilli en fût de Bourbon et fini en fût de Cognac. Arômes riches de vanille et de cannelle. Le tout fondu dans une note boisée.

MEXIQUE

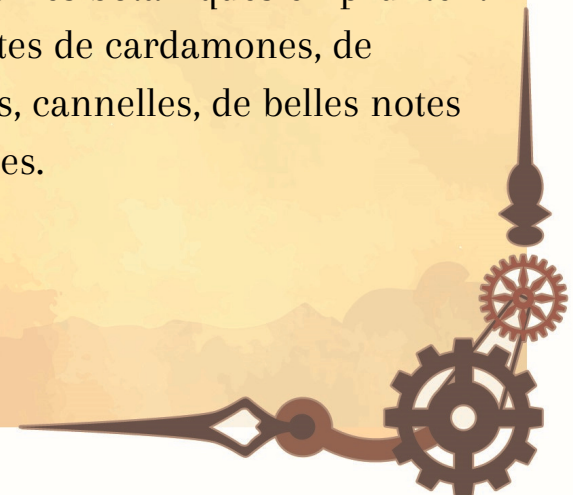
El Ron Prohibido 12 ans - 40° 10€
Vieilli en fût de vin de paille sucré, Rhum interdit en Espagne pendant près d'un siècle car il faisait de l'ombre au Rhum Espagnol. Notes de raisin sec, pruneau, chocolat et café.

HAÏTI

Barbancourt 4ans - 40° 7.50€
Vieilli en fût de chêne du Limousin. Boisé, épicé, moelleux en bouche.

Macollo 7 ans - 40° 9€
Vieilli en fût de chêne blanc américain, palette aromatique très riche et complexe.

Boukman - 45° 10€
Ses arômes botaniques empruntent des notes de cardamones, de vanilles, cannelles, de belles notes végétales.





COCKTAILS 25cl

NOS EXPERIMENTATIONS

Anesthésie

8.50€

Rhum blanc, purée de coco, jus de mangue.

Hémoglobine

8.50€

Rhum blanc, jus de citron sirop de kiwi, jus de fraise, jus de passion.

Perfusion

8,50€

Pimm's n°1, limonade, tranches de citron, concombre, d'orange, menthe fraîche.

Jamaïcain coffee

8,50€

Rhum Black Jamaïca, jus de citron, angostura bitter, liqueur de café, ginger ale.

Alchimiste

8.50€

Rhum blanc, jus de citron, purée de pamplemousse, bitter agrumes maison, ginger beer, tranche de pamplemousse et de citron vert.

Old Fashioned

9,50€

Cassonade, angostura bitter, rhum vieux Embargo, spray orange, zeste d'orange, cerise griotte.

Old Café

9,50€

Cassonade, liqueur de café, trait de citron, bitter poivre maison, rhum vieux Embargo, spray orange, cerise griotte.

Old Chocolat

9,50€

Liqueur de cacao, bitter chocolat maison, rhum vieux Embargo, spray orange, cerise griotte.

Old Framboise

9,50€

Vinaigre balsamique à la framboise (maison), bitter rhubarbe, rhum vieux Embargo, spray orange, cerise griotte.

Plasma

8,50€

Rhum arrangé fève de tonka, purée de coco, jus d'ananas.

Infirmière

8,50€

Rhum blanc agricole, Safari, purée et fruit de la passion frais, jus d'orange.

Rhumarein

8.50€

Rhum arrangé au romarin, bitter cardamome maison, branche de romarin, tonic, tranche de citron.





COCKTAILS 25cl

NOS EXPERIMENTATIONS

Anticorps

8.50€

Rhum ambré agricole, miel, sirop de cannelle, jus de pomme, ginger beer.

Rhumède

8,50€

Rhum arrangé vanille, jus de citron, sirop de canne a sucre.

Ordonnance

9€

Rhum blanc agricole, Rhum ambré agricole, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron.

ADN

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, bitter céleri, gingembre frais, betterave rouge fraîche.

IVD

8,50€

Rhum blanc agricole, purée et fruits de la passion frais, bitter rhubarbe, ginger ale, poivre au thé noir et algues marines.

Réanimation

8,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, menthe et gingembre frais, sirop et jus de pomme.

Diététicien

9€

JM Volcanique, bitter anis, limonade, tranche de citron, billes de concombre, badiane.

Laborantin

8.50€

Rhum ambré agricole, jus de citron, sirop de cannelle, jus de goyave.

Scanner

9€

Ginger beer, Rivière du Mat (Black spiced), tranche de citron vert.

Bistouri

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, tonic, poivre 5 baies, cerises griottes.

Soin Intensif

9€

Rhum blanc agricole, Baileys, demi banane fraîche, purée de coco, jus d'ananas.

Contraction

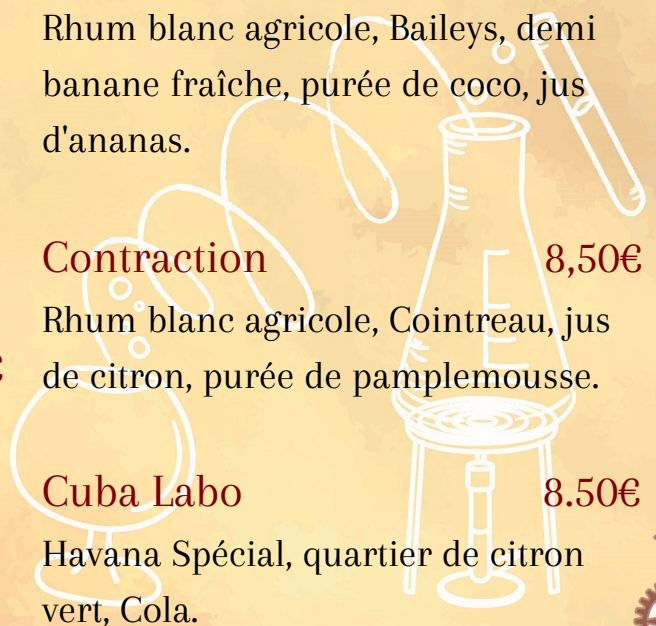
8,50€

Rhum blanc agricole, Cointreau, jus de citron, purée de pamplemousse.

Cuba Labo

8.50€

Havana Spécial, quartier de citron vert, Cola.



CRYOGENES 30cl

(Texture entre granité/sorbet)

Mango Mojito

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de mangue, menthe fraîche.

Straw D'Labal

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de fraise.

Doc Ginger

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de framboise, sirop de gingembre.

Radium

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de kiwi, sirop de litchi.

Yuzuphage

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de yuzu.

Cirrrose

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de cerise, sirop de basilic.

Burn Out

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée d'ananas, gingembre frais.

Frotti Frotta

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de rhubarbe.

Belle-Hélène

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de poire, billes aux trois chocolats.

ViteMaDose

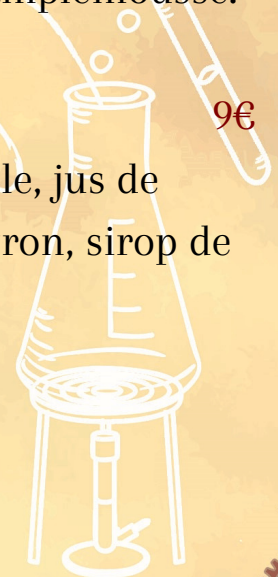
9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de pamplemousse.

Ortophoniste

9€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de citron, sirop de pomme.





ANALYSE A LA VODKA

25cl

Orthoptiste 8,50€

Vodka, jus de citron vert, gingembre confit, sirop de basilic, feuille de basilic.

Aide-Soignante 8.50€

Vodka, jus de citron, liqueur de fraise des bois, jus d'ananas.

Sexologue 8,50€

Vodka, jus de citron, purée de cerise, jus de cranberry, tonic

ANALYSE AU WHISKY 25cl

Antibio Sour 9€

Whisky Paddy, jus de citron vert, sirop de canne a sucre.

Antidote (Old Fashioned) 9,50€

Whisky Paddy, cassonade, angostura bitter, spray orange, zeste d'orange, cerise griotte.

ANALYSE AU PISCO 25cl

Pisco Sour 9€

Pisco, jus de citron, sirop de canne aux blancs d'œufs, Angostura bitter.

Pisco Passion 9.50€

Pisco, jus de citron vert, purée de passion, fruits de la passion frais, angostura bitter.

Chilcano 9€

Pisco, quartier de citron vert, ginger ale, Angostura bitter.

ANALYSE A LA BIERE 30cl

Bizounette 7€

Bière blonde du Bouffay, jus de citron, purée de yuzu.

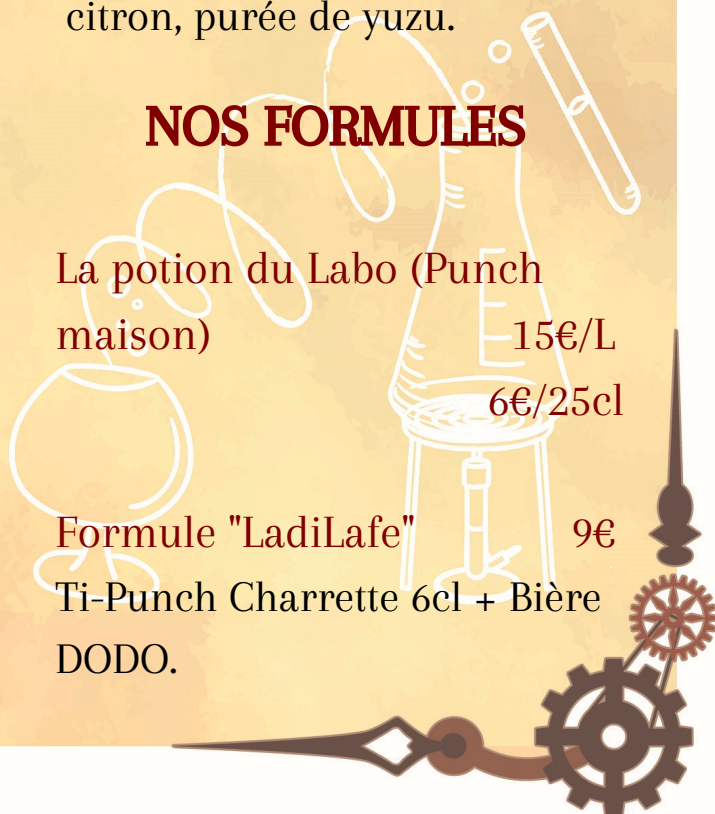
NOS FORMULES

La potion du Labo (Punch maison) 15€/L

6€/25cl

Formule "LadiLafe" 9€

Ti-Punch Charrette 6cl + Bière DODO.



ANALYSE AU GIN

30cl

Biopsie

8.50€

Gin, jus de citron, menthes fraîches, sirop de canne.

Goutte à goutte

8.50€

Gin, jus de citron, sirop de canne à sucre, baies de genièvre.

FYV

8,50€

Gin, bitter cardamome, bitter céleri, jus de citron, sirop de canne à sucre, tonic, baies de genièvre.

Éprouvette

8,50€

Gin, jus de citron, purée de pamplemousse, sirop de canne aux œufs, tonic à la cerise.

Neurologue

9,50€

Gin, Campari, bitter cardamome, jus d'ananas, demi fruit de la passion frais.

White Negroni

9€

Gin, Martini blanc, Suze, écorce et spray d'orange.

Gin-écho

8,50€

Gin, jus de citron, bitter anis maison, tranches de concombre, tonic, anis étoilé, baies de genièvre.

Gin tonic à la passion

8,50€

Gin, jus de citron, purée de passion, fruit de la passion frais, tonic, poivre aux algues et au thé noir.

Gin tonic au pamplemousse

8,50€

Gin, jus de citron, purée de pamplemousse, tranche de pamplemousse frais, tonic, poivre Timut.

Gin tonic à la pomme

8,50€

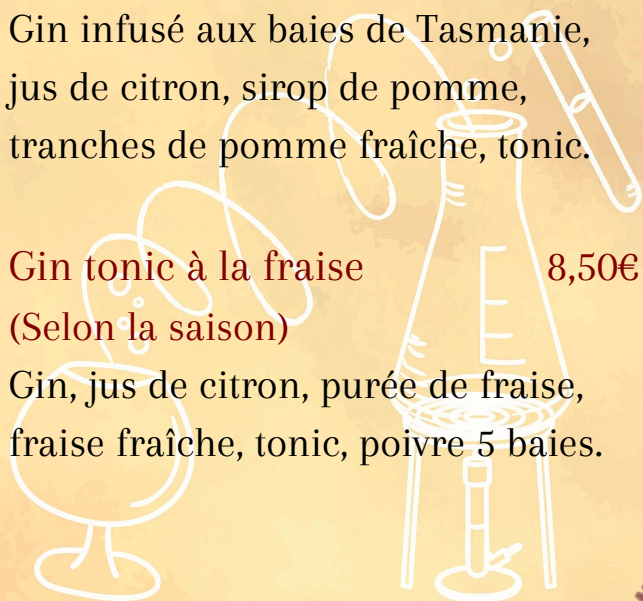
Gin infusé aux baies de Tasmanie, jus de citron, sirop de pomme, tranches de pomme fraîche, tonic.

Gin tonic à la fraise

8,50€

(Selon la saison)

Gin, jus de citron, purée de fraise, fraise fraîche, tonic, poivre 5 baies.





MOJITOS

25cl

Classique 7,50€

Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, perrier, Angostura bitter.

Passion 8,50€

Rhum arrangé passion, citron vert, cassonade, menthe, jus de passion, Angostura bitter.

Framboise 8,50€

Rhum arrangé framboise, citron vert, cassonade, menthe, purée de framboise, perrier, Angostura bitter.

Ananas 8,50€

Rhum arrangé ananas, citron vert, cassonade, menthe, jus d'ananas, Angostura bitter.

Fraise (Selon saison) 8,50€

Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, purée et fraises fraîches, perrier, Angostura bitter.

Miel 8,50€

Havana 3 ans, citron vert, miel, menthe, perrier, Angostura bitter.

Père Labat 8,50€

Rhum Père Labat, citron vert, cassonade, menthe, perrier, Angostura bitter.

Siete Años 9,50€

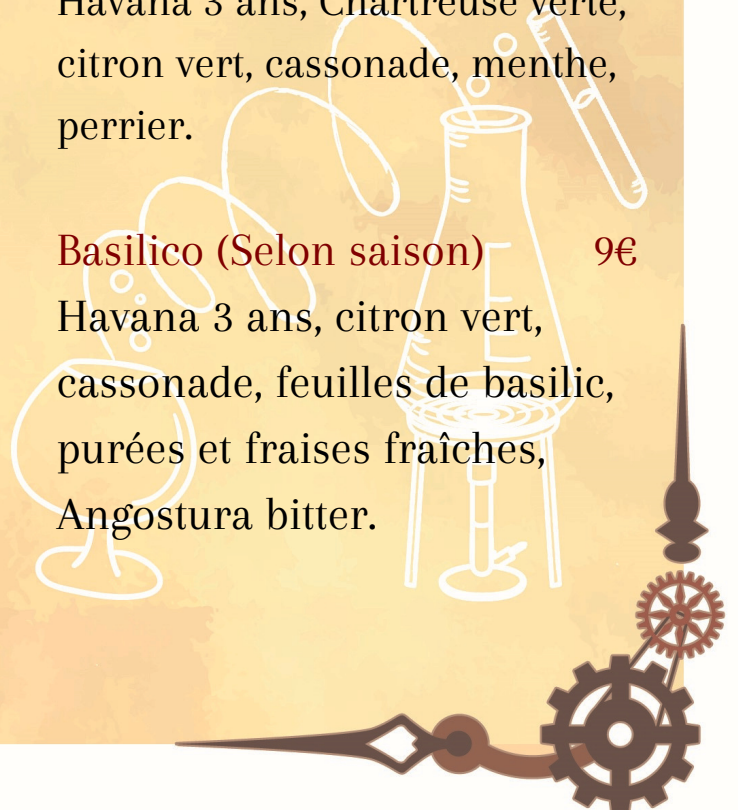
Rhum Havana 7 ans, citron vert, cassonade, menthe, perrier, Angostura bitter.

Chartreusito 9€

Havana 3 ans, Chartreuse verte, citron vert, cassonade, menthe, perrier.

Basilico (Selon saison) 9€

Havana 3 ans, citron vert, cassonade, feuilles de basilic, purées et fraises fraîches, Angostura bitter.





CAÏPIRINHAS 25cl

CLASSIQUE 7,50€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade.

PASSION 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et fruit de la passion frais.

GINGEMBRE 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, sirop et tranches de gingembre frais.

KIWI 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et kiwi frais.

PAMPLEMOUSSE 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et pamplemousse frais.

ORANGE 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, quartiers d'orange frais.

FRAISE (Selon saison) 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et fraises fraîches.

ANANAS 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et morceaux d'ananas frais.

CONCOMBRE 9€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, concombre frais.

DAÏQUIRIS 30cl

CLASSIQUE 7,50€

Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne aux œufs.

MANGUE/PASSION 8.50€

Rhum, jus de citron, purée de mangue, jus de passion.

BANANE 8.50€

Rhum, purée de banane maison, sirop de banane verte.

COCO/MENTHE 8.50€

Rhum, purée de coco, menthe fraîche, jus d'ananas.

LITCHI/MENTHE 8.50€

Rhum, purée de litchi, menthe fraîche, jus de citron.

FRAISE/BASILIC 8.50€

Rhum, jus de citron, purée et jus de fraise, feuilles de basilic fraîches.

CONCOMBRE 8.50€

Rhum, jus de citron, sirop de concombre, concombre frais.

BASILIC 8.50€

Rhum, jus de citron, sirop de basilic, feuilles de basilic fraîches.





PLACEBOS

(Sans alcool) 25cl

Générique

6,90€

Purée de coco, purée d'ananas, jus de passion, jus de goyave.

Monkey Brain

6,90€

Purée de banane maison, jus de fraise.

Expectorant

6,90€

Sirop de menthe glaciale, purée de mangue, jus de mangue.

Muqueuse

6,90€

Jus de fraise, purée de pêche, sirop de vanille, jus de citron.

Bétadine

6,90€

purée de fraise, purée d'ananas, jus d'orange, jus de citron.

Virigin Mojito

6,90€

Morceaux de citron vert, menthe, cassonade, perrier.

Photosynthèse

6,90€

Purée de rhubarbe, jus de mangue, purée de fraise, jus de citron.

L'opticien

6,90€

Purée de cerise, jus de citron, jus de cranberry, tonic à la cerise.

Ambulancier

6,90€

Menthe fraîche, sirop de pomme, jus de pomme, gingembre frais, jus de citron.





PLACEBOS CRYOGENES

(Sans alcool) 30cl

Texture entre granité et sorbet

Relaxation 7,50€

Jus de citron, purée de mangue,
menthe fraîche.

Kiné 7,50€

Jus de citron, purée de fraise.

Auxiliaire 7,50€

Jus de citron, sirop de
gingembre, purée de framboise.

Prescription 7,50€

Jus de citron, purée de kiwi,
sirop de litchi.

Pathologie 7,50€

Jus de citron, purée de yuzu.

Pharmacien 7,50€

Jus de citron, purée de cerise,
sirop de basilic.

Radiologie 7,50€

Jus de citron, purée de rhubarbe.

Brancardier 7,50€

Jus de citron, purée d'ananas,
gingembre frais.

Masseur 7,50€

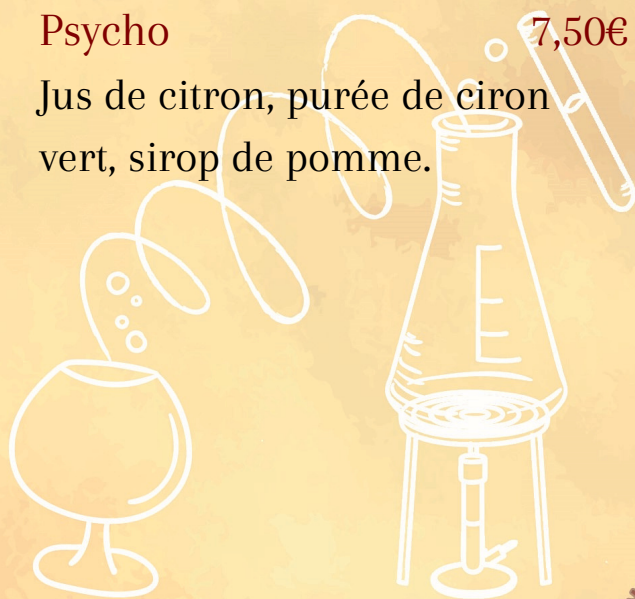
Jus de citron, purée de poire,
billes aux 3 chocolats.

Déambulateur 7,50€

Jus de citron, purée de
pamplemousse.

Psycho 7,50€

Jus de citron, purée de citron
vert, sirop de pomme.



RHUMS ARRANGÉS

3cl - 2,50€ 6cl - 4.50€

Poivron Basilic	Framboise
Passion	Mangue
Grogue	Muscade
Thym	Pêche
Fraise Basilic	Cassis
Banane Caramel	Shrubb
Vanille	Physalis
Bailey Beurre salé	Piment
Citron Vert	Kiwi
Carotte Cumin	Romarin
Pâte d'amande	Ananas
Coco Vanille	Gingembre
Chocolat	Litchi
Pamplemousse	Combawa
Concombre	Yuzu
Vanille Fraise	Menthe
Betterave Gingembre	Pomme
Cardamome	Cerise
Poivre 5 baies	Hibiscus
Café	Galanga
Spéculoos	Tonka
Châtaigne	Anis Étoilé
Rhubarbe	Macadamia
	Poire

KIMBÉ (SPÉCIALITÉ MAISON)

3cl - 2,50€ 6cl - 4.50€

Macération de bois bandé et mamajuana, gingembre, racine de ginseng, gousse de vanille et anis étoilé, carambole, banane séchée et bâton de cannelle, grain de café, sucre de canne.

TAPAS

Saucisson noisette	6€
Saucisson nature	6€
Rillettes de saumon	6€
Houmous	6€
Tapenade	6€
Tzatziki	6€
Terrine de campagne	8.50€
Terrine de lapin aux pruneaux	8.50€
Terrine aux piment d'Espelette	10€

Rhums arrangés en bouteille 70cl - 30€

Sur place ou à emporter

Demander les disponibilités de gout aux personnel(e)s.



VINS MACÉRÉS

14cl

Framboise 3,50€

VINS ROUGES

15cl

Bordeaux 3,50€

Cabernet Sauvignon 4€

VINS BLANCS

15cl

Muscadet 3,50€

Chardonnay 4€

Quincy 6€

DIVERS

Pastis Bardouin 2cl....3€

Ricard 2cl....3€

Vodka 4cl....7€

Menthe Pastille 4cl....7€

Paddy 4cl....7€

Jack Daniel's 4cl....7€

- Supplément jus et soda (1€)

BIÈRES

PRESSION

25cl

50cl

Tongerlo 6° 4€ 7€

Super 8 5.1° 4€ 7€

Monster 6° 4.50€ 7.50€

Green IPA 6° 4.50€ 7.50€

PICON

25cl 4.50€

50cl 8.50€

BOUTEILLES

Bourbon DODO 33cl...5€

SOFTS

Jus de fruit CARAÏBOS 25cl...3,20€

Ananas, fraise, mangue, passion, citron vert, orange, cranberry, goyave, pomme, banane.

Coca Cola 33cl....3,50€

Coca Cola Light 33cl....3,50€

Orangina 33cl....3,50€

Perrier 33cl....3,50€

Tonic 20cl.....4€

Ginger Ale 20cl.....4€

Ginger beer 20cl.....4€

Limonade 25cl.....2€

Sirop à l'eau 25cl.....2€

