

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## WHISKIES & SCOTCHS

*T : tourbé**TT : très tourbé*

### LES BLENDS

1	J&B Rare Scotch	4cl	10€
2	Chivas Regal 12 ans	4cl	10€
3	Glenfidish 12 ans	4cl	10€
4	Dimple	4cl	10€
5	Black Bull 12 ans	4cl	14€
6	Whisky de Table " <i>servir frais</i> "	4cl	10€
7	The Big Smoke <i>TT</i>	4cl	10€
8	William Lawson's	4cl	10€
9	Jack Daniel's Tennessee	4cl	10€
10	Four Roses Kentucky	4cl	10€

### LES WHISKIES BOURBON

11	Small Batsh	4cl	12€
12	Bulleit Bourbon	4cl	12€

### LES WHISKIES IRLANDAIS

13	Inishowen	4cl	10€
14	Paddy	4cl	10€

### LES WHISKIES ECOSSAIS

#### HIGHLAND

15	Glenmorangie Quinta Ruban 12 ans	4cl	16€
16	Glenmorangie 10 ans	4cl	17€

#### SPEYSIDE

17	Kilkeran 12 ans	4cl	14€
18	Linkwood 8 ans	4cl	14€
19	Glen Moray port cask finish	4cl	10€

#### ISLE OF MULL

20	Tobermory 10 ans	4cl	14€
----	------------------	-----	-----

### LES WHISKIES DU MONDE

#### JAPON

21	Tokinoka Blended	4cl	16€
22	The Kurayoshi pur malt vieilli 3 ans fût de cherrey	4cl	18€
23	The Kurayoshi pur malt 18 ans	4cl	28€
24	The Tottori Blend vieilli en fût Bourbon	4cl	16€

#### PAYS DE GALLES

25	Penderyn Madeira	4cl	13€
26	Penderyn Peated <i>T</i>	4cl	14€

#### ITALIE

27	PUNI Nero Limited - finition pinot nero	4cl	18€
----	--	-----	-----

#### INDE

28	Amrut Fusion	4cl	12€
----	--------------	-----	-----

#### TASMANIE

29	Hellyers Road Pinot Noir (Bourgogne)	4cl	18€
----	---	-----	-----

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## RHUMS

### Habitation Saint-Etienne

1	Hse VSOP	4cl	10€
---	----------	-----	-----

### Rhum Vieux Agricole de Martinique

2	JM 2003	4cl	20€
---	---------	-----	-----

3	JM finish cask armagnac	4cl	18€
---	-------------------------	-----	-----

### Rhum Guatemala

4	Zacapa Solera 23 ans	4cl	16€
---	----------------------	-----	-----

### Rhum Sainte-Lucie

5	Admiral Rodney HMS Royal Oak	4cl	14€
---	------------------------------	-----	-----

### Rhum Trinité & Tobago

6	Rhum de Trinité et Tobago « Maison du Rhum »	4cl	12€
---	--	-----	-----

### Rhum Philippines

7	Don Papa	4cl	10€
---	----------	-----	-----

### Rhum Vénézuéla

8	Diplomatico – Réserve Exclusive - 12 ans	4cl	10€
---	--	-----	-----

## ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS...

Bas Armagnac Domaine Boingnières	4cl	8€
----------------------------------	-----	----

Cognac	4cl	8€
--------	-----	----

Cognac Rémy Martin VSOP	4cl	11€
-------------------------	-----	-----

Bas Armagnac	4cl	11€
--------------	-----	-----

Vieux Calvados (Hors d'Age)	4cl	11€
-----------------------------	-----	-----

DEPUIS 1932

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## APÉRITIFS

Coupe de Champagne	12 €
Coupe de Champagne rosé	13 €
Kir Royal	13 €
Porto-Lillet	7 €
Kir Bourgogne Chardonnay	6 €
Anis	6 €
Apéritifs de marques	7 €
Mandarine Impériale	10 €
Rhum Blanc / Gin / Vodka / Cachaça	8 €
Vodka Herbe de Bison	9 €
Alcool blanc ( <i>poire, framboise, mirabelle</i> )	10 €
Baileys / Marie Brizard / Manzana / Get 27 / Limoncello	8 €
Get 31	9 €

## BIÈRES

Stella Artois	25cl	4,00 €	50cl	8 €
Lefte blonde	25cl	6,00 €	50cl	11 €
Monaco	25cl	5,00 €	50cl	9 €
Heineken (bouteille)				5 €
Altipano bio (quinoa sans gluten, bouteille)				5 €

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## CHAMPAGNE

Pannier sélection Brut	½ bouteille :	28 €	59 €
Thienot rosé			75 €
R de Ruinat			95 €
Egérie de Pannier extra Brut 2008			95 €
Ruinart rosé			115 €
Ruinart Blanc de Blanc			145 €
Cristal Roederer 2009			250 €
Dom Ruinat 2006			280 €

## COCKTAILS

Cocktail de jus de fruits		10 €
Téquila Sunrise	<i>(téquila, orange, grenadine)</i>	12 €
Caresse Antillaise	<i>(Champagne, rhum, jus d'orange)</i>	12 €
Gin Fizz	<i>(gin, jus de citron, sucre de canne)</i>	12 €
Margarita	<i>(téquila, Cointreau, jus de citron)</i>	12 €
Caïpirinha	<i>(cachaça, jus de citron, glace pilée)</i>	12 €
Planteur	<i>(rhum, cocktail exotique, sucre canne)</i>	12 €
Alexandra	<i>(cognac, crème de cacao, crème fraîche)</i>	12 €
Mojito	<i>(rhum, citron vert, menthe fraîche, soda)</i>	12 €
L'Armandie	<i>(Vodka, fraise, orange, champagne)</i>	12 €

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## VINS AU VERRE ET CARAFE

	Verre (15cl)	Carafe (25cl)	Carafe (50cl)
<b>BLANCS</b>			
Viognier – Belleruche 2017	6€	10€	18€
Cheverny les Borderies 2017	6€	10€	18€
Bourgogne Chardonnay 2017	6€	10€	18€
Loupiac 2013 (Château Grand Peyruchet, 10cl)	6€		
<b>ROSÉ</b>			
Côtes de Provence 2017	6€	10€	18€
<b>ROUGE</b>			
Château Maison Neuve – Côtes de Blaye 2016	6€	10€	20€
Brouilly	6€	10€	17€

## VINS DU MONDE

	Bouteille (75cl)
Chili – rouge - Merlot	26€
Californie – blanc – Chardonnay (Sierra Valley)	26€

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## VINS BLANCS

	Bouteille (75cl)	Bouteille (37,5cl)
Pouilly Fumé – Domaine des Mariniers 2017	39€	22€
Muscadet sur Lie - Château de l'Aunay 2016	28€	16€
Cheverny Les Borderies 2017	26€	
Rully – Domaine Borgeot 2016	46€	
Chassagne-Montrachet 1er cru 2015 - Domaine Borgeot	99€	
Puligny-Montrachet 2014 - Domaine Sauzet	119€ <i>Allocation</i>	
Chorey-les-Beaune 2017 – Domaine Maillard	56€	
Sancerre Grande Réserve – Domaine Léger 2018	38€	22€
Bourgogne Chardonnay Aegerter 2017	32€	
Chablis Les Vieilles Vignes – La Chablisienne 2016	46€	25€
Menetou-Salon – Domaine Fournier 2016	34€	18€
Château Grand Peyruchet, Loupiac 2013	35€	
Quincy – Domaine Jean-Michel Sorbe 2018	36€	
Tour Leonian 2 <sup>e</sup> vin Château Carbonnieux 2017	48€	

### ALSACE

Riesling Adam 2017	28€	15€
Gewürztraminer Réserve – Adam 2017	34€	18€

## VINS ROSÉS

	Bouteille (75cl)
Côtes de Provence – Nuits blanches en Provence 2018	30€
Saint Pons 2018	30€
Château Romanin, Les Beaux de Provence 2017	44€

## L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

VINS ROUGES

	Bouteille (75cl)	Bouteille (37,5cl)
Château Maison Neuve Cote de blaye 2016	28€	
Château La Louvière Pessac-Léognan 2008	66€	
Château Rochemorin Pessac-Léognan 2011	43€	
Château Coucheroy 2016 (Graves)		19€
Crozes-Hermitage 2016	33€	
Mercrey 1er Cru 2013 – Domaine Protheau	62€	
Chassagne-Montrachet 1er cru 2016 – Domaine Borgeot	78€	
Chassagne-Montrachet La Goujonne – Domaine Lamy 2016	119€	<i>Allocation</i>
Richebourg Anne Gros 2016	679€	<i>Allocation</i>
Saint Nicolas de bourgeuil 2016	34€	
Saumur Champigny - Domaine Filliatreau 2015	36€	
Chasse-Spleen Heritage 2016	58€	
Château Talbot 2013	278€	
Château Leroy-Beauval 2015	38€	
Château Martet Reserve de Famille 2014	78€	
Pinot Noir Aegerter	31€	
Menetou-Salon – Domaine Fournier 2016	34€	17€
Cornas renaissance August Clape 2012	98€	<i>Allocation</i>
Château Margaux 1er Grand Cru Classé 2012	928€	

# L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

## EAUX ET SOFTS

Evian	0,5 L	<b>4,20 €</b>	1 L	<b>5,90 €</b>
Badoit	0,5 L	<b>4,20 €</b>	1 L	<b>5,90 €</b>
San Pellegrino	0,5 L	<b>4,20 €</b>	1 L	<b>5,90 €</b>
Châteldon				<b>6,90 €</b>
Perrier 33cl				<b>4,00 €</b>
Vittel 25cl				<b>3,50 €</b>
Fruits Pressés (orange, citron)				<b>6,50 €</b>
Jus de fruits				<b>4,50 €</b>
Sodas				<b>4,50 €</b>
Thé frappé / café frappé				<b>5,50 €</b>

## CAFÉS, THÉS, INFUSIONS

Café		<b>2,50 €</b>
Décaféiné		<b>2,50 €</b>
Thé ou infusion		<b>4,50 €</b>
Petit crème / petit chocolat		<b>3,00 €</b>
Grand crème / grand chocolat		<b>4,00 €</b>
Cappuccino / café ou chocolat Viennois		<b>5,50 €</b>
Café gourmand		<b>10,0 €</b>
Thé frappe / café frappe		<b>5,50 €</b>
Irish Coffee		<b>14,0 €</b>