



Collection
Hiver / Printemps
2026

DIRTY MOUTARDI MARTINI

BOURGEONS DE PIN

Vodka infusée
au bourgeons de pin
Gin boréal KM12
Lillet Blanc
Teinture de moutarde brune



Le Pin sylvestre (*Pinus sylvestris*)
est le plus couramment
utilisé pour la récolte des bourgeons

Les bourgeons de pins sont réputés depuis
l'Antiquité pour leurs propriétés médicinales.

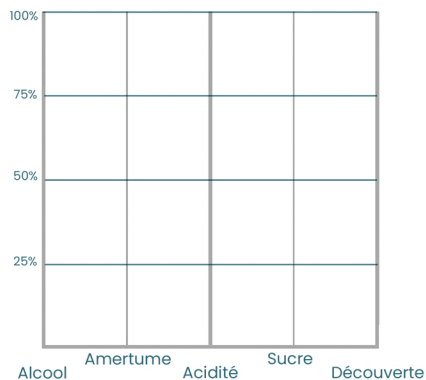
Les bourgeons de pin apparaissent sur l'arbre
dès la fin de l'automne.

Ils se récoltent cependant en fin d'hiver
ou début de printemps,
habituellement en février—mars,
parfois jusqu'en avril.



MOUTARDE BRUNE

«La fraîcheur du bourgeon
de pin et le piquant
de la moutarde brune
dans un dry martini»



La moutarde de Chine (*Brassica juncea*),
également appelée
moutarde brune, moutarde orientale
est une plante herbacée bisannuelle
originnaire d'Asie centrale,
de la région himalayenne,
puis elle s'est étendue à la Chine,
à l'Inde et au Caucase. .



LATE BREAKFAST NEGRONI

CACAO

Gin L'acrobate
Campari infusé au cacao
Vermouth extra dry
Teinture Baies verveine



«Comme un negroni qu'on
aurait envie de déguster
après un réveil à 14h

Le cacao appuie sur l'amertume
du campari et l'arrondit

la fin de bouche est florale grâce au poivre»

Le cacao, dont le nom vient du nahuatl 'cacahuatl' était traditionnellement utilisé et cultivé par les populations mésoaméricaines, notamment par les Olmèques, les Mayas puis les Aztèques.

Le cacao était réservé aux nobles et consommé dans une boisson, le chocolat, dilué dans l'eau.

Chez les Mayas, il était utilisé principalement lors de cérémonies religieuses. Les Aztèques diffusèrent la fève, au fil de leur expansion, dans d'autres régions du Mexique



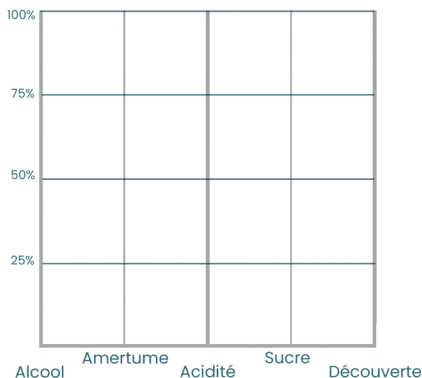
BAIE VERVEINE

La baie verveine, aussi appelée baie Mang Tang est un faux poivre issu d'un petit arbuste sauvage originaire des forêts du nord du Vietnam et du sud de la Chine.

Au nez, elles dégagent un parfum de citron, citron vert et pamplemousse.

On décèle en bouche, en plus des notes d'agrumes, des touches de menthe et d'eucalyptus qui rendent la baie très légère et fraîche, ainsi que des notes

légèrement sucrées et épicées. Contrairement à d'autres poivres, celle-ci ne possède aucun effet anesthésiant ou piquant.



A COOL COLADA

FIGUIER

Le Figuiier comestible est cultivé dans le bassin méditerranéen depuis des millénaires.

C'est le seul représentant européen du genre qui compte près de 600 espèces, principalement tropicales.

Il vit jusqu'à 300 ans et atteint sa pleine production vers 7 ans.

Leur parfum, à mi-chemin entre la noix de coco fraîche et la vanille verte



TEPACHE

Tepache est un nom issu du nahuatl tepatl qui signifie « boisson de maïs » Cela est dû au fait qu'à l'époque préhispanique, le tepache était préparé à partir de la fermentation de la masa de maïs

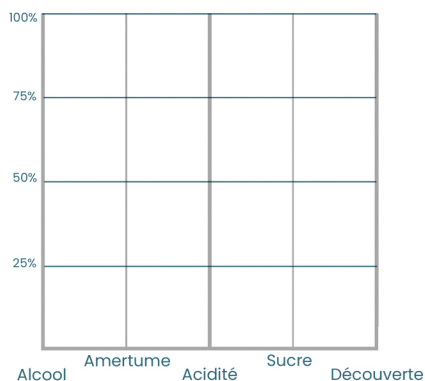
C'est une boisson fermentée traditionnelle issue de la fermentation de l'ananas ou d'un autre fruit.



Rhum Flor de caña 12 ans
Liqueur Flor de caña Coco
Cordial de feuille de figuier
Tepache



«Une revisite de la piña colada en soda, désaltérant, frais, fruité»

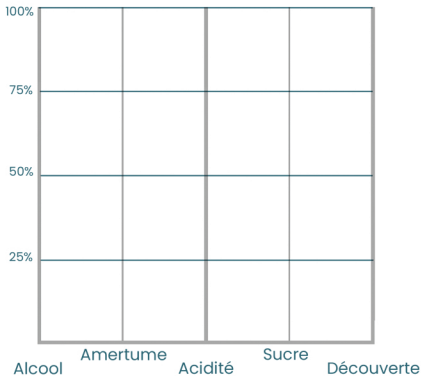


OUR GROG

Cognac Camus VS
Miel fermenté au citron
Amaro palo santo
Belle de Brillet
Infusion milky oolong



«La recette de ma grand-mère
légèrement revisitée
Malade ?
Un grog fera l'affaire»



MILKY OOLONG

Le Milky Oolong est un thé chinois mystérieux
qui serait, à l'origine,
cuit à la vapeur de lait

Au nez, le milky Oolong des parfums
aux effluves floraux coumarinés et lactés.

En bouche,
c'est l'association de toute la finesse
du thé Oolong de Chine,
avec ses saveurs subtilement boisées,
et de goût fin de lait crémeux
Il possède une texture en bouche très onctueuse.



PALO-SANTO

L'origine de l'utilisation du palo santo
est très ancienne

il était utilisé par les chamans Incas
lors des rituels religieux,
comme outil pour attirer la chance
le Palo Santo dégage un parfum
agréable et boisé

qui se rapproche de certains arômes
de bâtons d'encens,
avec de légères notes
citronnées et mentholées.



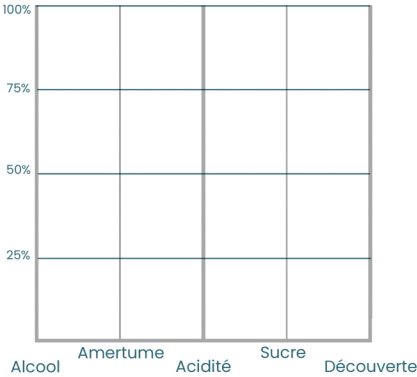
AMERICANO BELGE

Approchez vous de votre verre et saluez le. Bonjour c'est Josiane Pichet. Si votre verre ne vous réponds pas dans un premier temps. C'est normal, c'est un verre

Campari
Fernet Branca
Bière blonde



«J'ai mélangé mes 3 passions
Dans un seul verre
La Bière
Le Fernet
et le Campari
Je vais beaucoup mieux.»



THE WINTER CLARIF

ROMARIN

Cognac Camus VS
Butternut
Sirop de romarin
Vinaigre Balsamique
Xérès Sherry



Clarifié au yaourt

Salvia rosmarinus,
est une espèce de plantes à fleurs
de la famille des Lamiacées (ou Labiées).
poussant sur le pourtour méditerranéen,
en particulier sur terrains calcaires

Le nom « romarin » viendrait
du latin «*ros marinus*» (rosée de mer)
ou du grec «*rhops myrinos*» (buisson aromatique)

On l'appelle également « herbe-aux-couronnes »



XERES

«Des fois, en regardant les
ingrédients d'un cocktail, on se dit
WTF ?
C'est exactement comme ça qu'on a
pensé ce cocktail»

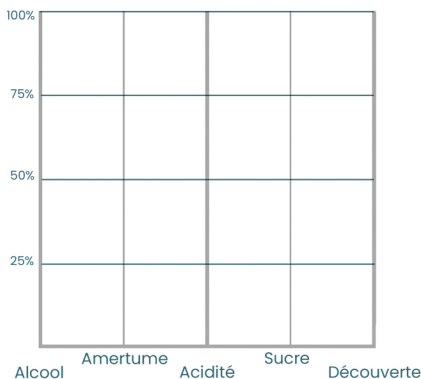
Les xérès de l'espagnol jerez

sont des vins blancs de Denominación de Origen
produits à Jerez de la Frontera,
dans le sud de l'Andalousie, en Espagne.

Ces vins sont mutés à l'eau-de-vie
pour obtenir deux grandes catégories
les finos, qui titrent finalement 15,5 %,
et les olorosos, 18 %.

Ils sont connus en Grande-Bretagne
sous le nom de sherry.

Le vinaigre de Xérès
est également produit à partir de ces vins.

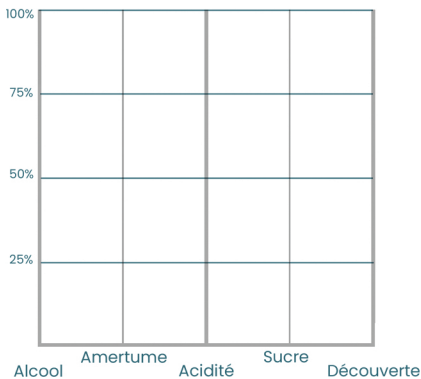


RAINY SOUR

Rhum blanc Pura Vida
Citron
Sirop de fenugrec
Saponaire
Chartreuse jaune
Poivre long de Java



«Un cocktail de type sour
à boire lors des journées
de pluie, ce qui arrive fréquemment
sur Bordeaux»



FENUGREC

Le fenugrec est originaire d'Afrique du nord.
Les Égyptiens le cultivent depuis 4000 ans.

Il s'est ensuite répandu
dans les mondes méditerranéen

En France, il pousse de la Gironde
à la frontière italienne.

La graine dégage une odeur forte,
similaire au caramel



SAPONAIRE

Elle contient de la saponine
une substance qui a la propriété de faire mousser ,
que la Saponaire officinale porte aussi le nom
d'« herbe à savon »

La décoction de Saponaire appliquée sur le visage
permet de lutter efficacement
contre les maladies de la peau telles que l'acné.
Les Romains en mettaient dans leur bain
pour guérir les démangeaisons.

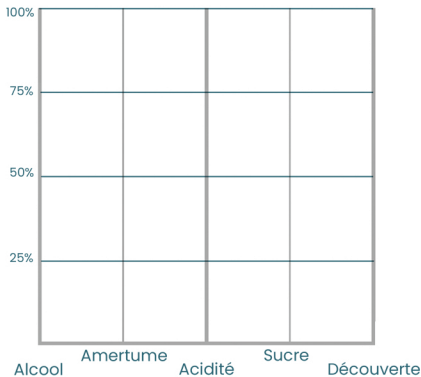


PISKAWAI

Pisco
Liqueur kiwi tonka
Bénédictine
Cordial de verveine



«Mélange de fruit et de floralité
souligné par le côté mielleux de
la Bénédictine»



TONKA

La fève tonka, aussi appelée coumarou,
est récoltée dans les Caraïbes
et de nombreux pays
d'Amérique Centrale et du Sud,
comme le Mexique,
le Venezuela
ou encore le Brésil.
Dans ces régions,
ces petites graines noires
sont depuis longtemps
utilisées pour leurs bienfaits sur la santé,
mais aussi pour réaliser des parfums.



VERVEINE

La Verveine officinale
ou Verveine sauvage (*Verbena officinalis*)
est une espèce de plantes à fleurs
de la famille des Verbénacées.
Elle est parfois appelée Herbe sacrée,
Veine de Vénus, Herbe aux sorcières



PEPPER HIGHBALL

PISTACHE

Whisky LeFort
Liqueur de pistache
Campari
Teinture de piment
Ginger ale



Le pistachier croissait à l'origine en Asie centrale, dans le Nord-Est de l'Iran et le Nord de l'Afghanistan

Il a été introduit dans la région méditerranéenne sous le règne de l'empereur Tibère

Les pistaches arrivèrent en France au XVII^e siècle sous Louis XIV par le port de Marseille venant de Perse par Alep

On cultivait les pistachiers en Italie, Sicile et les provinces méridionales de la France



TEINTURE DE PIMENT

Notre teinture de piment est composée de trois piments

Piment oiseau

est une variété principalement issue des mascareignes *Capsicum frutescens*
- Entre 30.000 et 60.000 unités Scoville

Piment chipotle

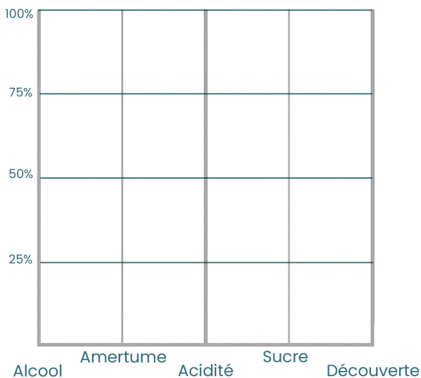
est une préparation séchée et fumée du piment jalapeño,
- Entre 5000 et 1000 unités Scoville

Piment Habañejo

est une espèce de plantes à fleurs de la famille des Solanaceae.
- Entre 100 000 et 577 000 unités Scoville



«Un peu froid ?
1 goutte se sent à peine
2 gouttes réchauffe
3, une fin de bouche bien piquante
4,5,6 ?
Soyez brave»



OAXACAN OLD FOREST

POMELO CHINOIS

Tequila Erena
Mezcal Mahani
Sirop forestier
Pomelo Lacto-fermenté
Bitter cardamome



«Comme une balade en forêt
Mais avec le côté fruité
de la Tequila»

Le pomelo trouve ses racines
dans les régions montagneuses du sud-est asiatique,
principalement en Chine et en Malaisie.

Ce fruit ancestral
considéré comme l'un des agrumes originels,
a traversé les siècles

Il est un symbole de prospérité
et de bonne fortune

dans plusieurs traditions orientales.

Lors du Nouvel An chinois,
il est souvent offert comme porte-bonheur.



SIROP FORESTIER

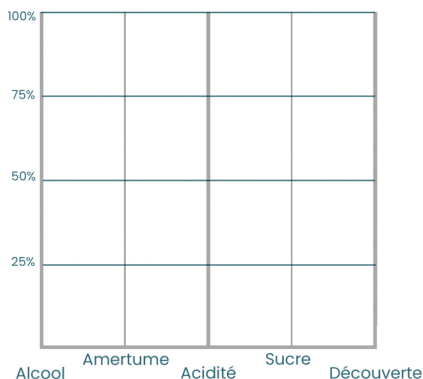
Notre sirop forestier est fait à partir de

Bolets jaunes (*Suillus granulatus*)

Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*)

Cèpes (*Boletus edulis*)

Champignons noirs (*Auricularia polytricha*)



MALGUARITA

KAKI

Tequila Erena
infusée aux algues
Liqueur de kaki
Citron
Miel d'agave



Le kaki, appelé aussi plaquemine du Japon, plaquemine de Chine, ou anciennement figue caque, est le fruit du plaqueminier du Japon

L'arbre mesure de 5 à 10 mètres de haut.
Ses feuilles sont simples, larges, ovales et alternes, de couleur verte rougissante à l'automne.
Ses fleurs, blanches, jaunâtres ou verdâtres,

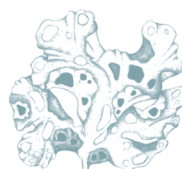
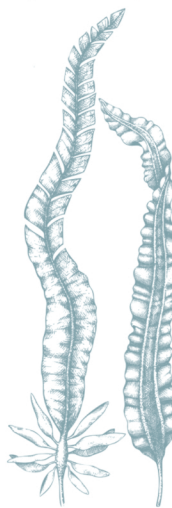
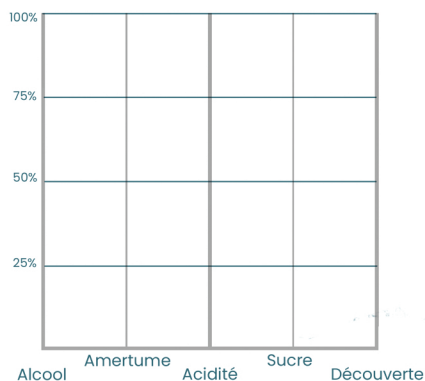
Le fruit peut peser plus de 500 grammes.
et est d'une teinte orangée.



«Une revisite de la
margarita
terre & mer»

ALGUES

L'algue comestible peut aussi bien être
de rive ou de fond,
une macroalgue qu'une microalgue
et appartient au groupe des algues vertes
(la laitue de mer, l'ao nori et l'ulve),
algues rouges (dulse, nori et carraghénanes),
algues brunes (wakamé, kombu, aramé)
et algues bleues (principalement la spiruline).



M'HIGHBALL

MELILOT

Mezcal Mahani
Cordial Origan
Soda Mélilot



Littéralement « Lotus à miel »
(du grec meli, miel, lotos, lotus).

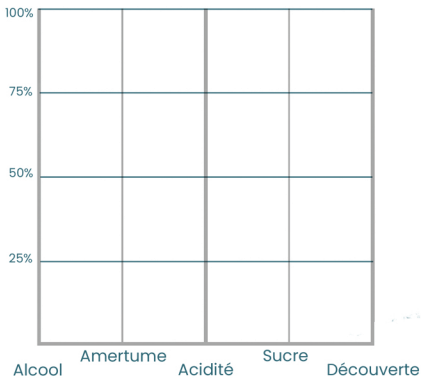
C'est sous forme séchée
que les fleurs de mélilot
expriment leurs arômes de vanille,
de foin, d'amande amère, dus à la coumarine.

«Un soda au
goût de bouquet de fleur
fumée»



ORIGAN

L'Origan ou Origan commun (*Origanum vulgare*)
est une espèce de plantes à fleurs
de la famille des Lamiacées.
C'est une plante herbacée vivace originaire d'Europe.
Également nommée, entre autres,
Marjolaine sauvage ou Marjolaine vivace



MULLET WINE CACHAÇA

REINE DES PRES

Cachaça Parati
Sirop de vin chaud
Vin de Reine des près



La Reine-des-prés (Filipendula ulmaria), anciennement fausse spirée est originaire de l'Europe et d'Asie.

La reine-des-prés a une saveur aromatique très prononcée. Ses feuilles, comme ses fleurs, ont une odeur ainsi qu'un goût d'amande amère et de vanille.



«Le plaisir et les souvenirs
du vin chaud de Noël
dans un cocktail»

VIN CHAUD

Le premier vin épicé connu fut élaboré à l'époque de l'Empire romain vers 20 ap. J.- C.

Les traces écrites montrent que la « recette » de ce vin remonte à l'an 1249.

Sa renommée fut telle que Henri III d'Angleterre s'en fournissait, c'est un document relatif à une commande de ce seigneur qui nous fournit la première mention et recette de ce vin.

Notre sirop de vin chaud est composé de

Clous de girofle

Cannelle

Anis étoilé

Noix de muscade

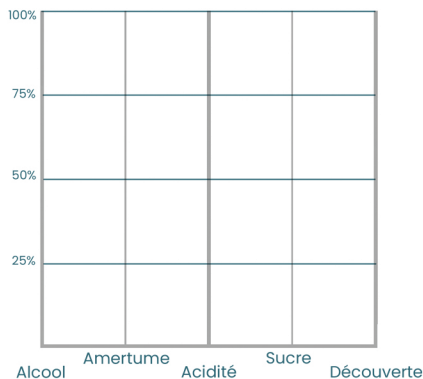
Vanille

Pain d'épice

Orange

Citron

Porto rouge

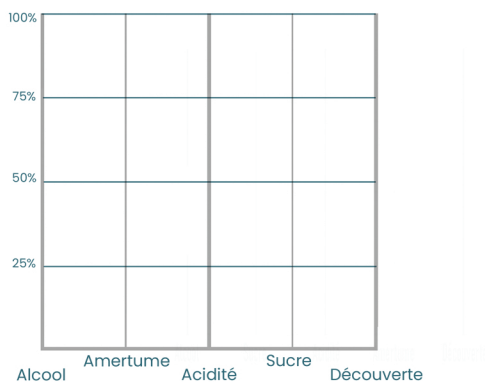


ESPRESSO CON TONIC

Cognac Camus
Cold brew
Infusion de jasmin
Sirop d'agave
Tonic



«J'ai toujours eu en tête de
chercher une alternative
à l'éternel
espresso martini»



COLD BREW

Le café cold brew,
est un café résultant du processus
d'infusion du café moulu
dans de l'eau à température ambiante
pendant une période prolongée.

Le café infusé à froid
est originaire du Japon,
où il constitue une méthode traditionnelle
de préparation du café
depuis des siècles.



JASMIN

Le jasmin est, avec la rose,
pour ce qui est des espèces
odorantes et capiteuses,
une des deux fleurs reines de la parfumerie.
Son nom vient du moyen perse (*yāsaman*)

La fleur généralement jaune ou blanche
pousse sur un arbuste appartenant
à la famille des Oléacées

Dans le langage des fleurs,
le jasmin symbolise l'amour voluptueux

