

— NOS INTEMPORELS —

PHILIPPE LE BON

12.- €

Gin Le Secret de l'Herbier, liqueur de moutarde,
purée de pomme, jus de pomme, sirop de sucre de canne

LE 19

11.- €

Vodka cassis Le Secret de l'Herbier,
aquavit Le Secret de l'Herbier, jus de cranberry

DIJON MULE

11.- €

Gin Boudier, crème de cassis, ginger beer, citron vert

L'AMERICOT

10.- €

Martini fiero, tequila, purée de pêche,
jus d'abricot, citron jaune

CASSANDRA

11.- €

Rhum blanc, liqueur Saint-Germain,
amaretto, jus de poire, citron vert

BASIL INSTINCT

14.- €

Vodka cassis Le Secret de l'Herbier, limoncello, sirop de
basilic, jus de framboise, purée de fruits rouges, citron jaune

@barle19.dijon



NOS ÉPHÉMÈRES

LA DISCESA

10.- €

Limoncello, Crodino, purée de pêche, jus de citron jaune

L'EASY FIZZY

10.- €

Martini rosato, Lillet blanc,
purée de pommes, jus de citron vert, eau gazeuse

CRÈME DES CHARENTES

11.- €

Cognac, liqueur de noisette,
jus de poire, crème liquide, sirop de lavande

CUBA DULCE

11.- €

Rhum ambré, amaretto, jus de banane, jus de citron

HOP FLOWER

10.- €

Liqueur de fleur de sureau, bière blanche,
sirop de rose, sirop de lavande, citron

L'AHUMADO

13.- €

Mezcal, Cointreau, crème de pêche de vigne, jus de framboise,
jus de cranberry, citron vert, sirop de sucre de canne



— À (RE) DÉCOUVRIR —

SLOE GIN FIZZ

10.- €

Sloe gin Boudier, eau gazeuse,
sirop de sucre, citron jaune

THE WHISTLER *by @servedbysoberon*

12.- €

Pisco, Campari, jus d'ananas,
sirop de framboise, citron vert

APEROL GIN SOUR

11.- €

Aperol, gin, jus de citron, sirop de sucre

Envie d'autre chose ?

Chez nous, les possibilités sont infinies !

Même si votre cocktail préféré ne figure pas sur cette carte,
notre barman se fera un plaisir de le préparer pour vous.

Vous avez une idée ou des envies particulières ?
Notre barman peut créer un cocktail sur mesure,
adapté à vos goûts et aux ingrédients que vous aimez.

Et pour une option sans alcool,
plusieurs de nos cocktails affichés peuvent être adaptés.

NOS MOCKTAILS

GUAVA KISS

6. - €

Jus de goyave, jus de fraise, purée de litchi, citron vert

FLAMBANT ROSE

6. - €

Jus de cranberry, jus de pamplemousse,
sirop de jasmin, sirop de concombre, jus de citron

TORTOLA

8. - €

Boisson sans alcool façon rhum, jus de passion,
jus de poire, citron vert, sirop de vanille

APPLE DE LONDRES

8. - €

Boisson sans alcool façon gin, tonic, purée de
pomme verte, sirop de pêche, citron vert

SMOKILA

7. - €

Boisson sans alcool façon tequila, boisson sans alcool
façon bitter, sirop de cannelle, jus d'orange,
jus d'ananas, jus de citron

SWEET TENNESSEE

9. - €

Whisky désalcoolisé, purée de mandarine,
jus de poire, sirop de cannelle, jus d'orange

LE CŒUR GRENADILLE

6. - €

Jus de maracuja, jus d'ananas, jus de cranberry,
sirop d'hibiscus, ginger beer, jus de citron

NOS SOFTS

LES CLASSIQUES

COCA-COLA	4.-€	GINGER BEER	4.-€
COCA-COLA ZÉRO	4.-€	GINGER CASSIS	4.-€
PERRIER	4.-€	RED BULL	4.-€
FINE THÉ GLACÉ	4.-€	LIMONADE ARTISANALE	4.-€
FINE ORANGE	4.-€	DIABOLO	3.-€
JUS DE FRUIT	4.-€	SIROP	2.-€

LES EAUX

	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>1 L</u>
BADOIT	3.50€	-	5.50€
EVIAN	3.50€	-	5.50€
CHATELDON	-	7.-€	-

LE CHAUD

EXPRESSO	2.50€	CAPPUCINO	3.50€
DÉCAFÉINÉ	2.50€	CHOCOLAT CHAUD	3.50€
CAFÉ ALLONGÉ	2.50€	THÉS & INFUSIONS	4.50€
CAFÉ CRÈME	3.50€		



NOS APÉRITIFS

AMERICANO	10CL	10.-€
MARTINI ROUGE	6 CL	4.5 €
MARTINI BLANC	6 CL	4.5 €
CAMPARI	6 CL	4.5 €
 RICARD	2 CL	3.5 €
 PASTIS SECRET DE L'HERBIER	2 CL	4.- €
 BITTER SECRET DE L'HERBIER	6 CL	8.- €
 KIR	12CL	6.- €
 KIR ROYAL	12CL	10.-€
 LILLET ROSÉ	12CL	6.- €
 LILLET BLANC	12CL	6.- €
 GRAND MARNIER CORDON ROUGE	6 CL	7.-€
PORTO ROUGE GRAHAM'S	4 CL	7.-€
PORTO BLANC GRAHAM'S	4 CL	7.-€

NOS BIÈRES

BOUTEILLES

Découvrez nos bières bouteilles (25 ou 33 cl) 6.50 €

PRESSION Grimbergen

LE DEMI (25cl)	4.50€
LA PINTE (50cl)	8. - €
PICON (25cl)	5. - €



NOS CIDRES

BRUT (25cl)	6.50 €
IPA (25cl)	6.50 €

NOS VINS

Les blancs

	Verre	Bouteille
SAINT-VÉRAN - Domaine de la Denante	6.- €	35.- €
CHABLIS CUVÉE ÉMERAUDE - Domaine Gautheron	7.- €	42.- €
MARSANNAY - Château de Marsannay	10.- €	55.- €

Les rouges

CÔTE DE NUITS-VILLAGES - Domaine Dubois	8.- €	42.- €
MERCUREY 1ER CRU - Domaine Jeannin-Naltet	12.- €	65.- €
MARSANNAY LE FINAGE - Domaine Bouvier	9.- €	45.- €
BOURGOGNE - Domaine Pierre Ravaut	7.- €	40.- €

Les rosés

CÔTE DE PROVENCE, <i>Symphonie</i> , Sainte Marguerite	8.- €	45.- €
MARSANNAY ROSÉ, kohut	7.- €	35.- €

NOS CRÉMANTS

CRÉMANT DE BOURGOGNE - Maison Louis Picamelot "Les terroirs"	7.- €	36.- €
---	-------	--------

NOS CHAMPAGNES

DEUTZ	14.- €	90.- €
AYALA ROSÉ	-	75.- €
BESSERAT DE BELLEFON BLANC DE BLANCS	-	130.- €

*La carte complète de notre Sommelier
est disponible sur demande auprès de nos barmans.*



NOS RHUMS

4 cl

	DIPLOMATICO Reserva exclusiva	8.- €
	GOLD OF MAURITIUS	10.- €
	COMPAGNIE DES INDES - Caraïbes	12.- €
	COMPAGNIE DES INDES - Florida 14 ans	16.- €
	ZAKA	9.- €
	FRENCH OVERSEAS XO	12.- €
	LE PETIT BOUILLEUR RHUM	11.- €
	ZACAPA Solera Gran Reserva	14.- €
	BACARDI - Oro*	6.- €
	BUMBU	7.- €
	ROBLE 12 ANS	12.- €
	COPALLI	8.- €
	LA PERLE	10.- €
	DON PAPA BAROKO	7.- €

NOS GINS

4 cl

	BLOSSOM	10.- €
	THE BOTANIST	12.- €
	SECRET DE L'HERBIER	12.- €
	GIN BOUDIER	10.- €
	GIN SAB'S	8.- €
	PINOT GIN SAB'S	9.- €
	RETHA	12.- €
	HENDRICK'S	12.- €
	BOMBAY SAPPHIRE*	8.- €
	TANQUERAY	10.- €
	KOVAL	10.- €



Produit Français



Produit Bourguignon

NOS WHISKIES

4 cl

BALLANTINE'S	6.- €
GLENMORANGIE - 10 ans	12.-€
NIKKA COFFEY GRAIN	13.-€
MONKEY SHOULDER	8.- €
ARDBERG -10 ans	14.-€
AUCHENTOSHAN - 18 ans	12.- €
LAGAVULIN - 16 ans	14.-€
JACK DANIEL'S N°7	6.- €
JACK DANIEL'S HONEY	8.- €
JACK DANIEL'S GENTELMAN	7.- €
CHIVAS - 12 ans	9.- €
SHINOBU	10.-€
ABERLOUR -10 ans	8.- €
 MOON HARBOUR DOCK 3	12.-€

NOS VODKAS

4 cl

CRYSTAL HEAD	6.- €
ABSOLUT	6.- €
ABSOLUT VANILLA	6.- €
SHOTKA	6.- €
 CIROC RED BERRY	10.-€
 CIROC PÊCHE	10.-€
 SECRET DE L'HERBIER	10.-€
 RARE BOUDIER	8.- €
 GREY GOOSE	8.- €
 GREY GOOSE VX	12.-€

NOS DIGESTIFS

	JÄGERMEISTER	6CL	8 . - €
	LIMONCELLO	6CL	6 . - €
	BAILEYS	6CL	6 . - €
	LA PETITE ARQUEBUSE	4CL	11 . - €
	ABSINTHE VERTE	4CL	10 . - €
	ABSINTHE BLANCHE	4CL	10 . - €
	SAB'S L'ABRICOT	4CL	10 . - €
	SAB'S LA POIRE	4CL	10 . - €
	SAB'S LA FINE	4CL	10 . - €
	LA LIQUEUR BOUDIER	4CL	12 . - €
	PRUNELLE DE BOURGOGNE	4CL	10 . - €
	VIEUX MARC DE BOURGOGNE	4CL	10 . - €
	FONTBONNE	4CL	9 . - €
	GENÉPI	6CL	6 . - €
	GET 27	6CL	8 . - €
	GET 31	6CL	8 . - €
	EDV POIRE WILLIAMS	4CL	9 . - €
	EDV MIRABELLE	4CL	9 . - €
	CHARTREUSE VERTE	4CL	7 . - €
	CALVADOS DOMFRONTAIS HORS D'ÂGE	4CL	10 . - €
	HAUT ARMAGNAC ARTON	4CL	12 . - €
	BAS ARMAGNAC DARROZE 1990	4CL	16 . - €
	COGNAC DELAMAIN X.O	4CL	18 . - €
	COGNAC PETITE CHAMPAGNE XO	4CL	14 . - €
	MANDARINE NAPOLEON	6CL	6 . - €
	TEQUILA AMBRÉE	4CL	8 . - €



CARTE FOOD

PLANCHE MIXTE

20.- €

Jambon persillé, Jambon Serrano, Rosette, Jambon truffé,
Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

PLANCHE DE FROMAGES

18.- €

Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

PLANCHE DE CHARCUTERIE

16.- €

Jambon persillé, Jambon Serrano, Rosette, Jambon truffé

LE CROQUE TRUFFE

12.- €

Pain de mie, Jambon truffé, Béchamel à la truffe, Gruyère

LA GAUFRE DE BETTERAVE

15.- €

Gaufre de betterave, Chèvre frais,
Pesto de cresson et Granny Smith

LE CAVIAR POTIMARRON

9.- €

Caviar de potimarron au piment d'Espelette et focaccia

LE SAUMON GRAVELAX

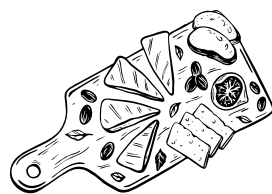
17.- €

Finger de pain au seigle, Crème raifort
et Saumon gravlax au gin du Secret de l'Herbier

PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON

6.- €

Pommes de terre 100% Côte d'Or accompagnées
d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison



FOOD MENU

MIXED BOARD

20.- €

Parsley ham, Serrano ham, Rosette, Truffle ham, Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

CHEESE BOARD

18.- €

Brie de Meaux, Délice de Bourgogne, Comté, Fourme d'Ambert

CHARCUTERIE BOARD

16.- €

Parlley ham, Serrano ham, Rosette, truffle ham

TRUFFLE TOASTIE

12.- €

Soft bread, Truffle ham,
Truffle Béchamel sauce, Gruyère cheese

BEETROOT WAFFLE

15.- €

Beetroot waffle, Fresh goat's cheese,
Cress and Granny Smith pesto

PUMPKIN TAPENADE

9.- €

Pumpkin tapenade with Espelette pepper
served with Focaccia

GRAVLAKS

17.- €

Rye bread fingers, Horseradish cream, Salmon cured
with Secret de l'Herbier gin

PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE

6.- €

100% Côte d'Or chips accompanied with
homade tartare and barbecue sauce





Notre bar Le 19 est
privatisable pour tout
type d'**évènement**
(privés ou professionnels)

 Contactez Mathilde,
au 03.80.30.73.52



Envie d'une
partie de pétanque ?

Descendez au caveau,
notre boulodrome est
accessible à tout
moment !



@barle19.dijon