

— NOS INTEMPORELS —

PHILIPPE LE BON *Short drink, no ice* 12. - €

Gin Le Secret de l'Herbier, liqueur de moutarde Boudier, nectar de poire, sirop de miel, jus de citron jaune

LE 19 *Short drink, no ice* 11. - €

Vodka cassis Le Secret de l'Herbier, Aquavit, crème de cassis Boudier, nectar de cranberry, jus de citron vert

DIJON MULE *Long drink, ice* 11. - €

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

PAINT IT BLACK *Long drink, ice* 11. - €

Vodka black, liqueur de sureau Boudier, sirop de gingembre, nectar de passion, jus de citron vert

CASSANDRA *Short drink, no ice* 11. - €

Rhum blanc, liqueur Saint-Germain, Amaretto, nectar de poire, citron vert, solution mousseuse

BASIL INSTINCT *Long drink, ice* 14. - €

Vodka cassis Le Secret de l'Herbier, limoncello, basilic, jus de fraise, purée de fruits rouges, citron vert

@barle19.dijon



NOS ÉPHÉMÈRES

TORTOLA GOLD *Long drink, ice* 10. - €

Rhum ambré cubain, liqueur de vanille, nectar de poire, jus de passion, jus de citron jaune, sucre de canne

ABRICOT CENDRÉ *Short drink, no ice* 10. - €

Tequila, Whisky tourbé, liqueur d'Apricot Brandy, sirop de grenadine, jus de citron jaune, solution saline

HERBIER ROYAL *Short drink, no ice* 12. - €

Gin secret de l'Herbier "Esprit d'Été", liqueur de rhubarbe, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, solution mousseuse

IMPÉRIAL ROSÉ *Long drink, ice* 11. - €

Vodka, liqueur de litchi, sirop de rose, purée de litchi, jus de pamplemousse, jus de framboise

MARC TAÏ *Short drink, ice* 12. - €

Marc de Bourgogne Joseph Drouhin, Cointreau, sirop de Falernum, jus de citron vert

FRENCH FASHIONED *Short drink, ice* 10. - €

Gin London Dry, liqueur Saint-Germain, bitter Angostura, sucre blanc, thym frais



— À (RE) DÉCOUVRIR —

BASIL BRAMBLE SLING *Long drink, ice* 11. - €

Gin London Dry, crème de mûre,
jus de citron jaune, sucre de canne, basilic frais

BOBBY BURNS *Short drink, no ice* 11. - €

Scotch Whisky, Vermouth Rouge,
liqueur de Bénédictine

DARK AND STORMY *Long drink, ice* 11. - €

Rhum noir épicé, jus de citron vert,
sucre de canne, Ginger Beer, bitter Angostura

Envie d'autre chose ?

Chez nous, les possibilités sont infinies !

Notre barman réalise également tous les grands classiques
non présentés à la carte, et peut imaginer un cocktail
sur mesure selon vos envies, avec ou sans alcool,
sous réserve des ingrédients disponibles.



— COCKTAILS SANS ALCOOL —

LE CUEILLEUR

7. - €

Fraises fraîches, thym frais,
sucre de canne, jus de citron jaune, eau plate

VIRGIN GIMLET

6. - €

basilic frais, concombre frais,
sucre de canne, jus de citron vert, eau pétillante

BRISE DE SAÏGON

7. - €

Jus d'abricot, purée de yuzu, sirop de gingembre,
menthe fraîche, jus de citron jaune, eau pétillante

ÉLÉGANCE ROSÉE

7. - €

Jus de pamplemousse, jus de framboise, purée de litchi,
eau de rose, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

ROSALINA

6. - €

Jus de framboise, jus de passion, sirop de fleur de sureau,
sirop d'hibiscus, jus de citron vert, Ginger beer

CRODINO SPRITZ

6. - €

Crodino, purée de pomme verte,
purée de mandarine, limonade

APPLE DE LONDRES

8. - €

Gin sans alcool, sirop de pêche,
jus de citron jaune, purée de pomme, tonic



NOS SOFTS

LES CLASSIQUES

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

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

ESPRESSO	2.50€	CAPPUCCINO	3.50€
DÉCAFÉINÉ	2.50€	CHOCOLAT CHAUD	3.50€
CAFÉ ALLONGÉ	2.50€	THÉS & INFUSIONS	3.50€
CAFÉ CRÈME	3.50€		



NOS APÉRITIFS

AMERICANO	10CL	10.-€
MARTINI (<i>rouge, blanc, rosato, fiero</i>)	6 CL	4.5 €
 VERMOUTH BLANC NOILLY PRAT	6 CL	5.- €
 VERMOUTH AMBRE NOILLY PRAT	6 CL	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.- €
PORTO ROUGE GRAHAM'S	12CL	7.-€
PORTO BLANC GRAHAM'S	1 2 C L	7.-€

NOS BIÈRES

BOUTEILLES

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

Découvrez nos bières sans alcool (33 cl) 5.- €

PRESSION

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-VÉРАН - 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.- €
CÔTES DU RHÔNE- Domaine Alain Jaume	6.- €	36.- €

Les rosés

CÔTE DE PROVENCE, <i>Symphonie</i> , Sainte Marguerite	8.- €	45.- €
CÔTE DE PROVENCE, IGP <i>C'est Trop'</i>	6.- €	28.- €
CÔTE DE PROVENCE, <i>Le Roi Soleil</i>	6.- €	28.- €
CÔTE DE PROVENCE, <i>Mas de Pampelone</i>	6.- €	28.- €

NOS CRÉMANTS

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

NOS CHAMPAGNES

DAUBANTON	10.- €	54.- €
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.- €
ST- JAMES ROYAL AMBRÉ	6.- €
COMPAGNIE DES INDES - Caraïbes	12.- €
COMPAGNIE DES INDES - Florida 14 ans	16.- €
ZAKA	9.- €
 FRENCH OVERSEAS XO	12.- €
GOLD OF MAURITIUS	10.- €
ZACAPA Solera Gran Reserva	14.- €
BACARDI - Oro	6.- €
BUMBU	7.- €
ROBLE 6 ANS	7.- €
COPALLI	8.- €
 LA PERLE	10.- €
DON PAPA BAROKO	7.- €
KRAKEN BLACK	6.- €

NOS GINS

4 cl

THE BOTANIST	12.- €
 SECRET DE L'HERBIER <i>(Original, Printemps, Eté, Automne, Hiver)</i>	12.- €
 GIN BOUDIER	10.- €
 GIN SAB'S	8.- €
RETHA	12.- €
HENDRICK'S	12.- €
BOMBAY SAPPHIRE	8.- €
TANQUERAY	10.- €
KOVAL	10.- €

+2.-€ en version Tonic



Produit Français



Produit Bourguignon

NOS WHISKIES

4 cl

 BALLANTINE'S	6.- €
 GLENMORANGIE -10 ans- Highlands	12.-€
 MONKEY SHOULDER - Blended Scotch	8.-€
 CHIVAS -12 ans- Blended Scotch	9.-€
 ABERLOUR -10 ans- Speyside	8.-€
 DALMORE -12 ans - Highlands	13.-€
 ARDBERG -10 ans- Islay	14.-€
 LAGAVULIN -16 ans-	14.-€
 NIKKA COFFEE GRAIN	13.-€
 SHINOBU	10.-€
 NIKKA FROM THE BARREL	14.-€
 JACK DANIEL'S N°7	6.-€
 JACK DANIEL'S HONEY	8.-€
 WOODFORD RESERVE BOURBON	8.-€
 MITCHER'S US1 BOURBON	12.-€
 MOON HARBOUR DOCK 3	12.-€
 ARMORIK DOUBLE MATURATION	12.-€
 REDBREAST -12 ans-	12.-€
 TEELING SINGLE GRAIN	11.-€

NOS VODKAS

4 cl

ABSOLUT	10.-€
ABSOLUT VANILLA	8.-€
SHOTKA	8.-€
CIROC PÊCHE	12.-€
 SECRET DE L'HERBIER (<i>Classique, Cassis, Abricot</i>)	6.-€
 RARE BOUDIER	6.-€
 GREY GOOSE	6.-€
 GREY GOOSE VX	6.-€
 PARTISAN	10.-€



Produit Français



Produit Japonais



Produit Bourguignon



Produit Écossais



Produit des États-Unis



Produit Irlandais

NOS DIGESTIFS

	JÄGERMEISTER	6CL	8 . - €
	LIMONCELLO	6CL	6 . - €
	BAILEYS	6CL	6 . - €
	LA PETITE ARQUEBUSE	4CL	11 . - €
	ABSINTHE VERTE	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 . - €
	MARC DE BOURGOGNE DROUHIN	4CL	12 . - €
	FONTBONNE	4CL	9 . - €
	GENÉPI	6CL	6 . - €
	GET 27	6CL	8 . - €
	GET MENTHE CITRON	6CL	8 . - €
	GET 31	6CL	8 . - €
	EDV POIRE WILLIAMS	4CL	9 . - €
	EDV MIRABELLE	4CL	9 . - €
	CHARTREUSE JAUNE	4CL	7 . - €
	CHARTREUSE VERTE	4CL	7 . - €
	CALVADOS DOMFRONTAIS HORS D'ÂGE	4CL	10 . - €
	HAUT ARMAGNAC ARTON	4CL	12 . - €
	BAS ARMAGNAC DARROZE 1990	4CL	16 . - €
	COGNAC PETITE CHAMPAGNE XO	4CL	14 . - €
	MANDARINE NAPOLEON	6CL	6 . - €
	TEQUILA AMBRÉE	4CL	8 . - €
	MEZCAL	4CL	10 . - €



CARTE FOOD

FUET 100% PUR PORC FRANÇAIS

sélection au choix, consultez notre barman

7 . - €

de 19h à 22h

PLANCHE MIXTE

20 . - €

PLANCHE DE FROMAGES

18 . - €

PLANCHE DE CHARCUTERIE

16 . - €

STRACCIATELLA

pickles d'oignon rouge, miel à la truffe

12 . - €

GUACAMOLE MAISON

pousses de coriandre et tortillas

9 . - €

FOCACCIA À PARTAGER

saumon fumé Bømlo, fromage frais,
condiment au yuzu et pousses d'herbes

15 . - €

LE FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON

de chez Soulard :

condiment aux pommes et coings, délicatement relevé à la
moutarde, cœur de frisée, vinaigrette au verjus

23 . - €

PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON

Pommes de terre accompagnées

d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison

6 . - €



FOOD MENU

100% FRENCH PORK FUET

selection available, please ask our bartender

7 . - €

From 7pm to 10pm

MIXED BOARD

20 . - €

CHEESE BOARD

18 . - €

CHARCUTERIE BOARD

16 . - €

STRACCIATELLA

pickled red onion and truffle honey

12 . - €

HOMEMADE GUACAMOLE

coriander shoots and tortillas

9 . - €

FOCACCIA TO SHARE

*Bømlo smoked salmon, fresh cheese,
yuzu condiment and herb shoots*

15 . - €

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS

from Soulard

*apple and quince condiment, delicately seasoned with
mustard, frisée heart, verjus vinaigrette*

23 . - €

PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE

Chips accompanied with homemade tartare and barbecue sauce

6 . - €

