

— 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

MAURITIUS PASSION

14.- €

Rhum Gold of Mauritius, coulis de passion, jus d'ananas

CASSANDRA

11.- €

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

CRANBERRY BLOSSOM

12.- €

Vodka cassis Le Secret de l'Herbier, liqueur de
violette, jus de cranberry, sirop de rose, citron vert

@barle19.dijon



NOS ÉPHÉMÈRES

BASIL INSTINCT

14.- €

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

EL PAULISTANO

10.- €

Cachaça, liqueur Fontbonne, purée de fruits rouges, jus de banane, citron vert

LEPRECHAUN'S DELIGHT

11.- €

Bailey's, liqueur de café, cognac, sirop de cookie chocolat, crème liquide

L'AMERICOT

10.- €

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

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 —

IRISH COFFEE

10.- €

Whiskey, café, sirop de sucre de canne, crème montée

DAÏQUIRI D'HIVER

10.- €

Rhum ambré, sirop de châtaigne, citron vert

SPICY APPLE

10.- €

Calvados, amaretto,
jus de cranberry, jus de pomme, tabasco

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

CRODINO SPRITZ

6 . - €

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

TORTOLA

8 . - €

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

APPLE DE LONDRES

9 . - €

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

SOBRIEDAD

6 . - €

Boisson sans alcool façon tequila, purée de litchi, jus d'orange, jus de pamplemousse, citron jaune

SWEET TENNESSEE

9 . - €

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

QUASI-SMOOTHIE

6 . - €

Jus de fraise, jus de banane, jus de framboise, crème liquide

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-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.- €
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.- €
BESSERTAT 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

FALAFELS VERTS

10.- €

Pois chiche, petits pois, fèves, menthe
et Sauce crème feta & menthe

LE HOUMOUS

9.- €

Houmous de pois chiche & betteraves, servi avec une focaccia

FOIE GRAS

18.- €

Pignons de pin et amandes,
glacé d'une gelée au porto rouge et brioche feuilletée

PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON

6.- €

Pommes de terre 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.- €

Parsley ham, Serrano ham, Rosette, truffle ham

TRUFFLE TOASTIE

12.- €

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

GREEN FALAFELS



10.- €

Peas, chickpeas, broad beans, mint with creamy feta cheese & mint sauce

HUMMUS



9.- €

Chickpea & beetroot hummus, served with focaccia

DUCK FOIE GRAS

18.- €

Pine nuts and almonds, topped with a port jelly

PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE

6.- €

Chips accompanied with homemade 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