

— 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, 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* 10. - €

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* 11. - €

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 —

RHU'BASIL SMASH

6. - €

Jus de fraise, sirop de rhubarbe,
jus de citron vert, basilic frais

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

6. - €

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

50 CL

75 CL

1 L

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 (rouge, blanc, rosato, fiero)	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.- €
--	-------	--------

NOS CRÉMANTS

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

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	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.-€
LAGAVULIN - 16 ans	14.- €
JACK DANIEL'S N°7	6.- €
JACK DANIEL'S HONEY	8.- €
CHIVAS - 12 ans	9.- €
SHINOBU	10.-€
ABERLOUR -10 ans	8.-€
 MOON HARBOUR DOCK 3	12.- €

NOS VODKAS

4 cl

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



Produit Français



Produit Bourguignon

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 . - €
	MARC DE BOURGOGNE JACOULOT	4CL	10 . - €
	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 DELAMAIN X.O	4CL	18 . - €
	COGNAC PETITE CHAMPAGNE XO	4CL	14 . - €
	MANDARINE NAPOLEON	6CL	6 . - €
	TEQUILA AMBRÉE	4CL	8 . - €
	MEZCAL	4CL	10 . - €



CARTE FOOD

de 19h à 22h

PLANCHE MIXTE 20.- €

PLANCHE DE FROMAGES  18.- €

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.- €

STRACCIATELLA  12.- €
pickles d'oignon rouge, miel à la truffe

GUACAMOLE MAISON  9.- €
pousses de coriandre et tortillas

FOCACCIA À PARTAGER  15.- €
saumon fumé Bømlø, fromage frais,
condiment au yuzu et pousses d'herbes

LE FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON 21.- €
de chez Soulard :
mariné à l'umeshu, condiment à la prune rouge

PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON  6.- €
Pommes de terre accompagnées
d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison



FOOD MENU

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 marinated in umeshu, red plum condiment	21.- €
PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE 🌿 Chips accompanied with homade tartare and barbecue sauce	6.- €

