CROISSANT SHOW

BISTROT

Authentique et lyonnais

DIGESTIFS

COGNAC

HENNESSY VS	4CL	12€
HENNESSY XO	4CL	60€

ARMAGNAC

LAUBADE VSOP	4CL	13€
LAUBADE XO	4CL	19€

ABSINTHE

ABSINTHE ABSENTE La distillerie de Provence	4CL	14€

LIQUEURS

L'ABRICOT DE ROULOT	4CL	13€
GET 27	4CL	9€
MENTHE PASTILLE	4CL	9€
BAILEYS	4CL	9€
LIMONCELLO	4CL	9€
AMARETTO DISARONNO	4CL	10€
ITALICUS	4CL	12€
FARIGOULE	4CL	12€
COINTREAU	4CL	10€

NOS LIQUEURS D'EXCEPTIONS

Prix indiqué au centilitre, l'art de savourer à votre rythme

IZARRA PÉRIODE 1930-1940 (90 ANS D'ÂGE) — 12€

45° – France (Pays basque, Sault-de-Navailles)

Liqueur basque créée en 1906, à base d'alcool pur, infusée de botaniques locales — notamment gentiane, absinthe, agrumes, safres, et épices — avec une recette restée fidèle à sa tradition. Arômes dominants de plantes aromatiques, herbes amères, agrumes confits et épices chaudes.Profil élégant, complexe et typique des apéritifs d'antan, Izarra incarnait l'esprit convivial et artisanal des cafés et bars des années 1920–1930.

BENEDICTINE 1950 (75 ANS D'ÂGE) — 12€

40° – France (Fécamp, Normandie)

Liqueur monastique inspirée d'une recette du XVIe siècle, élaborée par Alexandre Le Grand en 1863. Arômes dominants de plantes aromatiques, épices chaudes, miel et citrus doux. Profil riche, doux et harmonieux, mélange subtil d'herbes médicinales et de douceur florale.

OBLITUS PERIIT 1984 — 25€

43° – France (Drôme)

D'une rareté absolue, oubliée en fût pendant 31 ans puis embouteillée en 2015, elle ne compte que 353L disponibles dans le monde. Notesde plantes medicinales et d'herbes alpines, soutenues par des arômes de miel et de chataigner, d'écorces d'agrumes confites et de résine de pin. Des touches subtiles de safran et de muscade apparaissent avec l'aération. Très longue, persistante sur les épices douces et les essences résineuses, laissent en bouche une impression de pureté et d'hamonie.