



## CARTE DES COCKTAILS

SERVIS ÉGALEMENT SOUS FORME DE MOCKTAILS (0.0%)

	€
 <b>UMAMI COCKTAIL</b> <i>Selon l'humeur du Barman</i>	13
 <b>MOJITO</b> <i>Rhum blanc Havana Club 3 ans, sucre de Canne, menthe, citron vert</i>	10
 <b>MOJITO EXPERIENCES</b> <i>Rhum blanc Havana Club 3 ans, sucre de Canne, menthe, citron vert, fruits de saison</i>	11
 <b>DAÏQUIRI HAVANA CLUB</b> <i>Rhum blanc Havana 3 ans, sirop de sucre, citron vert</i>	12
 <b>CUBA LIBRE HAVANA</b> <i>Rhum brun Havana brun 7 ans, coca cola, citron vert</i>	10
 <b>HUGO</b> <i>Bulles, sirop de sureau, menthe, citron vert</i>	9
<b>NEGRONI</b> <i>Gin Beefeater, Campari, Vermouth rouge</i>	12
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka Absolut, Ginger Beer, citron vert</i>	11
<b>CAÏPIRINHA</b> <i>Cachaça Janeiro, sucre de Canne, citron vert</i>	9
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka Absolut, liqueur de café Kahlua, sirop de sucre, espresso</i>	12
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila Olmeca, Citron vert, Cointreau</i>	12
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Bourbon Four Roses, Sirop de sucre, Bitter</i>	10



Disponible sous forme de **mocktail (0.0%)**



UMAMI  
BAR | RESTAURANT

## Carte des boissons

### VINS AU VERRE

#### BLANC

€

**Chardonnay "Les Cotilles" - Famille Roux**  
*100% Chardonnay - riche et rond*

Bourgogne **7.50**

**Domaine du Chapitre - 100% Solaris**  
*Arômes de fruits exotiques. Vin blanc sec. Cépage oublié*

Belgique **8.00**

**Château des Tourtes 'Prestige'**  
*Sauvignon. Arômes de fruits floraux, saveurs vanillé et grillée*

Cotes de Blaye **7.50**

**Vina Cartin Albarino 'Val Do Salnés'**  
*Minéral, arômes de pêche, zeste d'orange et pamplemousse*

Espagne **7.50**

#### MOELLEUX

15 CL

**IGP Cotes de Gascogne "Le Labyrinthe de Cassaigne"**

Sud-Ouest **6.50**

#### ROSÉ

15 CL

**Côtes de Provence 'Arbaude', Mas de cadenet**

Provence **7.00**

#### ROUGE

15 CL

**DOC Sicilia Nero D'avola 'Rosso Del Rose'**  
*Arômes de fruits rouges mûres, légèrement boisé et épicé*

Sicile **8.50**

**Côtes du Rhône Village 'Les Galets'**  
*Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs avec un soupçon d'épice*

Côtes du Rhône **6.50**

**Rioja "Crianza"- Heraclio Alfaro**  
*Arômes de cerises, fruits mûrs au tannin léger.*

Tejo - Espagne **7.00**

**Black Gorilla**  
*Arômes de cassis et mûres. Vin tannique*

Sud Ouest **7.50**

# BIÈRES

€

## AU FÛT

33 CL

50 CL

**Jupiler**

3.5

4.5

**Triple Karmeliet** 8.4°

4.5

7

**Petite Redoutable** 5.9°

4.5

7

**Bière du moment**

4.5

7

## À PARTAGER

75CL

**Curtius** 7°

15

**Peak grand cru** 10.5°

15

## BOUTEILLE

33 CL /25 CL

**Carlsberg sans alcool** 0°

3.5

**Hoegaarden Blanche** 4.9°

4

**La Redoutable** 9°

5

**Chouffe Blonde** 8°

6

**Duvel** 8.5°

6

**Rochefort 8** 9.2°

5

**Desperados** 5.9°

5

**Orval** 6.2°

6

**Val-Dieu Triple** 9°

5

**Glezia** 6°

5

**Smash** 6.2°

4.5

**Hoegaarden Rosée** 3°

4

**Liefmans Fruitesse** 3.8°

4

**Pêcheresse Lindemans** 2.5°

4



# APÉRITIFS

€

**Coupe de Champagne** - *Charpentier*

12

**Coupe de Prosecco** - *Ca'di rajo*

7

**Kir**

Crème de cassis & Vin blanc

7.5

**Kir Royal**

Crème de cassis & Prosecco

8



**Apérol Spritz**

9



**Campari Spritz**

9



**Campari**

Orange **ou** Tonic **ou** Soda

7



**Pisang Orange**

7

**Sarti Spritz**

Liqueur à base de vodka, allie des arômes fruités et sucrés de mangue, de maracuja et d'orange sanguine

9

**Lillet Spritz Rosé**

Schweppes pink

8

**Martini**

Bianco **ou** Rosso **ou** Rosato **ou** Dry

5

**Porto**

Rouge **ou** Blanc

5

**Picon**

Vin Blanc **ou** Bière

7

**Pineau des Charentes**

Blanc **ou** Rosé

5

**Ricard**

6.5

**Get 27**

7



**Antico**

Apéritif Italien à base de cerise

7



**Cynar**

À base de feuilles d'artichauts, d'herbes et de plantes aromatiques

7



Disponible sous forme de **mocktail (0.0%)**

## ALCOOLS

Note du barman

*N'hésitez pas à accompagner votre alcool avec un soft au prix de 1.50€*

€

<b>Vodka Absolut</b>	5
<b>Vodka Grey Goose</b>	9
<b>Peterman</b>	5
<b>Genever Gold 8 years Filliers</b>	10
<i>Arômes chaud &amp; poivré, avec un parfum de vanille et un soupçon de muscade et de caramel amer</i>	
<b>Jameson Irish whiskey - Irlande</b>	7
<i>Irish whiskey, arômes fruités</i>	
<b>Jack Daniel's - États-Unis</b>	8.5
<i>Arômes de vanilles et d'épices</i>	

## SOFTS DRINKS

<b>Bru</b>	3
<i>Plate <b>ou</b> Pétillante</i>	
<b>Coca Cola</b>	3.5
<i>Normal <b>ou</b> zéro</i>	
<b>Fanta</b>	3.5
<b>Liégeois</b>	4
<b>Sprite</b>	3.5
<b>Fuze tea</b>	3.5
<i>Pétillant <b>ou</b> Black Tea, Peach &amp; Hibiscus <b>ou</b> Green Tea, Mango &amp; Chamomille</i>	
<b>Schweppes</b>	3.5
<i>Tonic <b>ou</b> Agrumes <b>ou</b> Pink</i>	
<b>Schweppes Premium</b>	5
<i>Touch of lime Hibiscus <b>ou</b> Pink Pepper <b>ou</b> Fleur d'Oranger &amp; Lavande Ginger Beer <b>ou</b> Ginger Ale</i>	
 <b>Jus by Pressoirs de Provence</b>	5
<i>Pomme <b>ou</b> Orange <b>ou</b> Tomato</i>	
 <b>BARRY - Cherry Hook 4,5°</b>	33cl 4.5
<i>Eau aromatisée alcoolisée à la cerise</i>	
 <b>BARRY - Iced Peach 4,5°</b>	33cl 4.5
<i>Eau aromatisée alcoolisée à la pêche</i>	



Jus de fruit naturel

# GIN S

€

	<b>Liégin Classique</b>	14
	<b>Brockmans</b>	13.5
	<b>Mom Gin</b>	12
	<b>Buss N°509 Raspberry</b>	14.5
	<b>Rebel Two</b>	13
	<b>Bobby's</b>	13
	<b>Buss N°509 Master Cut</b>	14.5
	<b>Copperhead</b>	15
	<b>Malfy Gin original</b>	12
	<b>Malfy Gin con limone</b>	12
	<b>Marula Gin</b>	15
	<b>Panda Gin</b>	14.5
	<b>Roku Gin</b>	14
	<b>Mombasa Club Gin</b>	13
	<b>Tanqueray Flor De Sevilla</b>	14
	<b>The botanist</b>	12
	<b>Bulldog</b>	12
	<b>Hendrick's</b>	13
	<b>Lord of Barbes</b>	14
	<b>Gin Mare</b>	14
	<b>Monkey 47</b>	15
	<b>Nordés</b>	13
	<b>Sir Chill</b>	14
	<b>Tanqueray N°Ten</b>	12
	<b>Gin Ungava</b>	12
	<b>Arduenna Gin</b>	13
	<b>Liégin Meurens</b>	12

*Note du barman* N'hésitez pas à demander à nos serveurs notre carte des gins détaillée



Gin Biologique

# WHISKIES

€

## **TALISKER STORM** - Ecosse - Single Malt

11

*Sortie début 2013, la Talisker Storm reprend les notes chaudes, fumées et poivrées de la Talisker 10 ans, en les intensifiant : plus de fumée, plus d'épices, et une explosion de saveurs encore plus marquée.*

## **ARDBEG 10 ans** - Ecosse - Single Malt

14

*Single Malt iconique, vieilli 10 ans en fûts de Bourbon, offre une intense tourbe, des notes de fruits fumés, de citron et de chocolat noir, rehaussées par un soupçon de menthol et de poivre.*

## **ABERLOUR 18 ans** - Ecosse - Single Malt

19

*Double finish en fûts de Sherry, offre une complexité unique. En bouche, des notes d'abricot doux, crème, réglisse et chêne, subtilement relevées de miel. Une finale longue et élégante aux accents de crème brûlée.*

## **GLENMORAY** - Ecosse - Single Malt

14

*D'abord vieilli en fûts de chêne américain, ce single malt est affiné en fûts de Porto Cruz, apportant de riches notes de fruits et de vin moelleux. Léger, fruité et équilibré, il séduit amateurs de single malt et novices.*

## **TEELING DUVEL BEER CASK**- Irlande - Irish Whiskey

12

*Né de l'alliance entre Teeling et Duvel, ce whisky, vieilli en fûts de bière Duvel, offre des arômes de fruits des bois et caramel salé, avec des saveurs de poire compotée, cannelle et toffee. Finale fraîche et légèrement pimentée.*

## **BELGIAN OWL** - Belgique - Single Malt

17.5

*Ce single malt belge révèle des arômes de vanille, fruits mûrs et céréales maltées, sublimés par un léger boisé. Fin et équilibré, The Belgian Owl incarne le savoir-faire artisanal 100 % belge*

## **NIKKA MIYAGIKYO** - Japon - Single Malt

15

*Élevé en fût de sherry, le Miyagikyo est un single malt japonais aux notes fruitées et florales, typiques de la distillerie Nikka. Frais et subtil, il dévoile des arômes de fleurs épiciées, chocolat, noix de coco et sherry.*

## **MICHTER'S US\*1** - USA - Straight Bourbon

13.5

*En bouche, il est doux et profond, avec des saveurs de maïs, raisins secs, prunes et vanille. Finale longue, douce et boisée. Un bourbon équilibré à découvrir.*

# RHUMS

€

## **LA HECHICERA** - Colombie - Traditionnel

12.5

*Rhum vieux vieilli en Solera (12 à 21 ans) et embouteillé sans filtration. Doux et riche, il dévoile des notes de chocolat noir, cannelle et poivre, avec une finale persistante de noisette, vanille et boisé séduisant.*

## **COLOMA 15 ans** - Colombie - Traditionnel

13

*Créé par Sandra Reategui et Judith Ramirez, ce rhum Coloma 15 ans est vieilli en fûts de chêne américain, puis affiné en fûts de liqueur de café. Il offre des arômes de vanille, chocolat amer et café, avec en bouche des notes de mocha et café, soutenues par une délicate torréfaction.*

## **JM VSOP** - Martinique - Agricole

13.5

*Vieilli 4 à 5 ans en fûts de Bourbon, dévoile des arômes rares et complexes. En bouche, des notes de lait de coco accompagnent les boisés fumés et grillés, équilibrés par des épices de sucre de canne (cannelle, gingembre, girofle) et du café torréfié.*

## **A1710 CHEVAL BONDIEU** - Martinique - Agricole

21.5

*Cheval Bondieu, le premier rhum vieilli de la distillerie A 1710, est un assemblage de rhums vieillis 18 à 36 mois en fûts de chêne français et américain, servi à 51,5°. Puissant et fin, il évoque en bouche la légèreté et le caractère boisé emblématique du légendaire Cheval Bondieu martiniquais.*

## **PLANTATION 2009 Finition vin orange Espagnol** - Jamaïque - Agricole

16.5

*Ce rhum Plantation, né à la distillerie Long Pond en Jamaïque, a fermenté une semaine avant d'être distillé en pot still. Vieilli 8 ans en fûts de Bourbon, puis 4 ans en fûts de cognac Ferrand et 7 mois en fûts de vin orange espagnol, il offre un nez fruité de banane mûre et poire cuite. En bouche, des épices comme muscade et cannelle se mêlent à des saveurs de brioche chocolatée.*

# RHUMS

€

## **HAMPDEN 8 ans** - Jamaïque - Traditionnel

14

*Après 265 ans de production confidentielle, la distillerie Hampden lance en 2018 ses rhums vieillis, riches en arômes et produits selon un procédé ancestral sous les tropiques. Ce Pure Single Rum offre une bouche vive et épicée, avec des notes de mélasse, fruits exotiques, vanille, pommes caramélisées, et une touche de noix, herbes et fumée, typiques de la Jamaïque.*

## **CANEROCK** - Jamaïque - Spiced rum

9.5

*Élaboré à partir de rhums jamaïcains traditionnels et infusé d'épices naturelles, est vieilli en fûts de chêne et affinés en fûts de sherry Pedro Ximenez. Il offre un caractère riche avec des notes de vanille, fruits secs, miel et fruits confits, et une complexité rare.*

## **SAVANNA LE MUST** - La Réunion - Traditionnel

14

*Cet assemblage de rhums de mélasse, distillés en colonne et vieillis 6 à 9 ans en fûts de Cognac, révèle des notes minérales et végétales, avec des arômes de caramel et vanille. Un bel équilibre boisé-végétal pour un rhum au nom bien mérité.*

## **BARCELO Imperial Premium 40 aniversario** - République Dominicaine - Traditionnel

28

*Pour son 40e anniversaire, cette cuvée emblématique se décline en édition limitée bio. Un blend de crus Imperial vieilli 8 à 10 ans en fûts de Bourbon, suivi de 2 ans en fûts de Sauternes et 10 ans en foudres de chêne. À la dégustation, des notes de crème brûlée, raisins secs, épices douces, fruits à coque et tabac, sur un élégant fond boisé.*

## **SANTA TERESA 1796 Solera** - Venezuela - Traditionnel

13

*Santa Teresa 1796, élaboré selon la méthode « Solera », est un rhum complexe et gourmand, issu d'un assemblage de rhums de jusqu'à 35 ans. Il offre des notes de canne, noix de coco, miel, chocolat, café et banane séchée, avec des accents boisés et fumés, pour une dégustation douce et équilibrée.*

## **FLOR DE CANA Centenario 18 ans** - Nicaragua - Traditionnel

12

*Vieilli en fûts de chêne ayant contenu du Bourbon, allie la robustesse des jeunes rhums à la grâce des plus vieux. Son profil fruité évolue vers des arômes de cacao, caramel et épices douces, avec une finale boisée dominée par le chêne.*

## DIGESTIFS

	€
<b>Amaretto Disaronno</b>	7.5
<b>Bailey's</b>	7.5
<b>Licor 43</b>	7.5
<b>Cointreau</b>	7
<b>Limoncello</b>	7
<b>Grand Marnier</b>	8
<b>Poire Williams</b>	9
<b>Eau de Villée</b>	8.5
<b>Sambuca Ramazzotti</b>	7
<b>Poire Cognac Xanté</b>	11
<b>Cognac Martell VS</b>	11
<b>Cognac Hennessy XO</b>	27
<b>Armagnac</b>	9
<b>Calvados Père Magloire</b>	7
<b>Chartreuse verte</b>	9
<b>Liqueur de Cannelle Bottega</b>	7.5
<b>Jagermeister</b>	8
<b>Filliers Liqueur Chocolat</b>	7

*Note du  
barman*

*N'hésitez pas à préciser si vous souhaitez votre digestif avec glace ou sans glace*

## GRAPPAS

	€
<b>Grappa Blanche - Trentino Millésima</b>	8
<b>Grappa Di Mieli</b>	8
<b>Grappa Brune</b>	13

## BOISSONS CHAUDES

	€
<b>Ristretto</b>	3.50
<b>Espresso</b>	3.50
<b>Lungo</b>	3.50
<b>Cappuccino</b> <i>Italien ou Viennois</i>	4.50
<b>Latte Macchiato</b>	5
<b>Café Frappé</b>	5
<b>Doppio Espresso</b>	4.5
<b>Chocolat chaud</b>	5
<b>Chocolat Viennois</b>	6
<b>Thé by Dammann Frères</b>	4

*Note du  
barman*

*Toutes nos boissons chaudes sont disponibles en décaféiné*

## CAFÉS ALCOOLISÉS

	€
<b>Irish Coffee</b> <i>À base de Whisky Jameson</i>	11
<b>French Coffee</b> <i>À base de Cognac Martell VS</i>	12
<b>Spanish Coffee</b> <i>À base de Licor 43</i>	11
<b>Italian Coffee</b> <i>À base d'Amaretto Disaronno</i>	11
<b>Umami Coffee</b> <i>À base de Kahlua</i>	11
<b>Belgian Coffee</b> <i>A base de liqueur de chocolat</i>	12
<b>Cubano coffee</b> <i>À base de Rhum Havana Club 7 años</i>	11
<b>Bailey's Coffee</b> <i>À base de Bailey's</i>	11



Disponible sous forme de **mockcoffee (0.0%)**