

BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

Les gins d'ici et d'ailleurs ...

La France

Bacalan dry Gin 43,3° <i>Le local de l'étape ... Elaboré sur une base de baies de genièvre, il incorpore zeste de bergamote fraîche, agrume, coriandre et réglisse, un équilibre subtil pour les amateurs de gin.</i>	14,00€
Transatlantic Navy Strebcth from Bacalan city ! 57° <i>Gin puissant distillé en alambic en cuivre, macération d'ananas frais, gingembre, macis piment de Jamaïque et poivre de Kampot. Un vrai gin de Marin !</i>	15,00€
Le gin de Christian Drouin 42° <i>Elaboré à partir de plus de 30 variétés de pommes à cidre dans laquelle ont macéré huit différents aromates, baies de genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome, cannelle, pétales de rose et amandes.</i>	15,00€
La bouche # 1 Cap Ferret 44° <i>12 ingrédients composent ce gin aérien. Il est finement iodé, notamment grâce à une distillation de coquilles d'huîtres. Le nez est frais et envoûtant. C'est un gin aux saveurs complexes et mémorables.</i>	12,00€
Yu Gin 44° <i>Une étonnante finesse. Beaucoup de douceur en bouche avec une belle rémanence poivrée et des notes de citron yuzu, à conseiller aux débutants !</i>	12,00€
Gin Generous Bio 44° <i>Frais doux et subtil, légère pointe de genièvre, adoucie par des notes citronnées en bouche, explosif et fruité grâce à la coriandre et au combava.</i>	12,00€

L'Espagne

Akori Gin 40° <i>Gin élaboré à base de riz, de maïs, et d'une recette associant le genièvre et la fleur de cerise, le tout d'inspiration japonaise et très floral.</i>	14,00€
--	--------

L'Allemagne

Monkey 47, 47° <i>Gin élaboré à partir de 47 plantes aromatiques. Élevé en jarres de terre cuite pendant 100 jours et mis en bouteille à 47°, une des références du gin.</i>	15,00€
--	--------

L'Italie

Bottega Bacûr 40° <i>Fort et aromatique. Senteur intense de genièvre, notes de zeste de citron et touche de sauge. Goût souple et équilibré.</i>	12,00€
--	--------

*Nos gins sont servis avec un « vrai » tonic Fever-tree Mediterranean ou premium Indian tonic.
Si tu as des questions viens voir Fred au bar pour choisir ton gin, d'autres pépites t'attendent.*

L'Irlande

Gunpowder Drumshanbo 43°

Elaboré à partir d'extraits de 12 plantes botaniques, de thé vert Gunpowder, d'agrumes pamplemousse, de citron vert, d'épices et de baies (genièvre, racines d'angélique et d'iris, graines de cumin et de coriandre, reine des prés, cardamome et anis étoilé).

14,00€

L'Angleterre

Gin Bulldog dry 40°

Originnaire d'Angleterre (distillerie Greenall), de 12 plantes exotiques et d'une quadruple distillation, il est exceptionnellement rond, doux et pur.

14,00€

Gin Bombay Sapphire London Dry 40°

Un goût complexe, rond et raffiné via notamment la présence des deux poivres bien spécifiques à Bombay Sapphire : graines de paradis et baies de cubèbe. Son packaging original est un hommage à Winston Churchill surnommé plus couramment «Le Bulldog». Issu d'un assemblage.

12,00€

Gin Bombay East 42°

Le Bombay Sapphire East est un gin d'exception au profil aromatique unique alliant exotisme et raffinement. L'infusion de douze plantes lors de la composition de ce gin offre une formidable expérience de dégustation.

12,00€

L'Ecosse

Gin Hendrick's 41.4°

Produit de façon artisanale en de très petite quantité dans le sud-ouest de l'Ecosse. Résultat de la distillation de 11 plantes botaniques choisies minutieusement aux quatre coins du globe, coriandre du Maroc, baies de genièvre d'Italie, cubèbe d'Indonésie, iris du Pérou, écorces citrons...

14,00€

L'Amazonie

Canaïma 43°

65% des ingrédients botaniques qui le caractérisent sont originaires d'Amazonie. Les plantes sont macérées et distillées individuellement dans un alambic en cuivre par petites quantités de 500 litres.

15,00€

Le Japon

Gin Etsu 43°

Fabriqué sur l'île d'Hokkaido au Japon, le gin Etsu signifie «plaisir» en japonais. Ce gin est fabriqué de manière artisanale, l'utilisation de diverses herbes, épices et agrumes dont certains ne se trouvent qu'en Asie. Ce gin se révèle être rond et équilibré avec des notes d'agrumes.

15,00€

Gin Roku 43°

Le craft gin premium de la maison Suntory, créé par des artisans japonais est le parfait équilibre de 6 herbes japonaises, ce gin est complexe et équilibré avec des notes florales et agrumes.

15,00€

Gin coffey Nikka 47°

Ce gin, produit pour la première fois par la maison Nikka, des baies de genièvre, un grand nombre d'agrumes (yuzu, kabosu, amanatsu, shikuwasa). Élégant, agrumes, épices, poivre Sansho.

15,00€

Gin Ki No Bi 45.7°

Elaboré à partir d'ingrédients régionaux, KI NO BI qui signifie « la beauté des saisons » est un alcool de riz auquel on a ajouté des botaniques locales dont le Yuzu jaune, le poivre de sansho et du thé gyokuro de Uji. Ce gin japonais est assemblé avec de la célèbre eau de Fushimi avant d'être embouteillé à 45,7°.

15,00€



Nos gins sont servis avec un « vrai » tonic Fever-tree Mediterranean ou premium Indian tonic. Si tu as des questions viens voir Fred au bar pour choisir ton gin, d'autres pépites t'attendent.