

## Rhums

<b>Pura Vida XO – Costa Rica</b> Notes de vanille et de caramel, boisées et épicées : cannelle, de muscade. Nuances de fruits tropicaux, ananas et mangue, qui ajoutent de la fraîcheur.	10€
<b>Acto – Panama</b> Votes d'agrumes et de vanille. Le rhum est rond, sucré et dominé par des notes d'épices et d'agrumes.	9€
<b>Serum Mamie – Panama</b> Des notes florales délicates, évoquant les Caraïbes. Des touches de vanille, de cannelle et de muscade, une sensation douce et légèrement sucrée	9€
<b>Serum Gorgas – Panama</b> Un rhum aux notes d'épices, de miel et de zeste d'orange	9€
<b>La Progresiva de vigia 13 ans – Cuba</b> Un rhum élégant et complexe aux notes de bois, de café, de cuir et de tabac	10€
<b>Black Tears – Cuba</b> Le seul spiced rhum cubain aux notes prononcées de café et de cacao	8€
<b>Ferroni - Boucan d'Enfer – Embouteilleur indépendant Français</b> Ce rhum élevé exprime un parfum gourmand de fruits caramélisés, de pommes , de poires compostées et de gingembre.	9€
<b>Hee Joy Jamaïque - Embouteilleur indépendant Français</b> Ce rhum élevé six mois en fûts de cognac, aux arômes puissants de banane flambée d'ananas rôti, d'amandes grillées, sur une belle longueur de miel.	10€
<b>Gran Chaco "Bolivie"</b> Un spiced rhum fruité et herbacé notamment une infusion de feuilles de coca, élaboré à partir d'un rhum bio distillé au Paraguay	9€
<b>Gran Chaco "Paraguay"</b> Association entre un rhum bio et d'une macération de zestes d'oranges.	10€
<b>Canerock</b> Elaboré sur une base de rhum de mélasse jamaïcain infusé avec des épices naturelles. Cannelle, de muscade, de vanille ainsi qu'une sensation beurrée et briochée.	9€
<b>Rosemont Ananas - Canada</b> Un rhum aux saveurs d'ananas victoria mûrs, une touche de caramel grâce à son ingrédient botanique clé,le zeste de citron vert frais.	9€
<b>Rosemont Santa Banana – Canada</b> Ce rhum exceptionnel capture l'essence de la banane flambée, offrant une expérience gustative à la fois audacieuse et raffinée.	9€
<b>Planteray Coco – Caraïbes</b> Un rhum infusé qui transporte directement vers les plages ensoleillées des Caraïbes. Produit avec des noix de coco fraîches méticuleusement sélectionnées.	9€
<b>Honey Ferroni</b> Un rhum infusé qui transporte directement vers les plages ensoleillées des Caraïbes. Produit avec des noix de coco fraîches méticuleusement sélectionnées.	9€
<b>Kuna Habana Edition Cigar Cask - Panama</b> Un rhum unique vieilli dans des ex fûts de bourbon contenant des feuilles de tabac Des notes de noisettes grillées et de chêne vibrantes et robustes avec des arômes de tabac riches et délicats.	25€
<b>Belami Legacy - Vietnam</b> un rhum vieux agricole du Vietnam aux saveurs prononcées d'ananas, un profil aromatique unique, complexe et puissant.	25€
<b>Belami Premium – Vietnam</b> Premier hum de l'histoire du Vietnam à base de jus de canne pressée. Un petit bijou fabriqué avec l'un des cafés les plus chers au monde (le Kopi Luwak vietnamien), de la noix de coco torréfiée ainsi que des fèves de cacao.	25€

Made in Paris®

## Vodkas

<b>Ferroni Clementine Corse - France</b> Cette vodka artisanale se distingue par son infusion naturelle de clémentines provenant de Corse. Les clémentines sont sélectionnées avec soin pour garantir une saveur authentique et intense.	12€
<b>Ferroni Citron de Menton - France</b> Cette vodka artisanale se distingue par son infusion naturelle de citrons provenant de Menton.	12€
<b>Vodka BIO Alarik - Béziers</b> Fabrication artisanale BIO / à la liqueur de Citron / à la liqueur d'Orange	12€
<b>Liqueur 43 « Original » - Espagne</b> Les arômes distincts de vanille, d'agrumes et d'épices pour une expérience riche	6€
<b>Noces Royales - France</b> Liqueur de poire et cognac, des sensations de poire Williams croquée.	8€
<b>Erès – France</b> Une crème de rhum au caramel beurre salé. Tous les ingrédients sont Bio du rhum du Panama en passant par le la crème, le beurre et sel breton.	8€
<b>Thoreau - Francea</b> Assemblage rhum et cognac , notes gourmandes de « pastel de nata », de cannelle et de fleur d'oranger.	10€
<b>Hedonist - France</b> Liqueur cognac et gingembre naturel, avec une note de vanille.	9€
<b>Eau d'Or – France</b> Une belle liqueur d'agrumes, citron, orange avec une belle fraîcheur. Elle est distillée à Beaufort par Pegasus Distillerie.	9€
<b>Audry VSOP – France</b> Un cognac Audry entre puissance et douceur. Des touches d'abricot, de prune et de raisin sec. Des arômes boisés et épicés, des nuances subtiles de vanille, de caramel, et de cannelle.	12€
<b>Cognac Bio Planat « VSOP »</b> Des notes d'abricots secs, pamplemousse, bergamote, de pain grillé, et des notes torréfiées robustes et envoûtantes.	12€
<b>Five Arms - Irlande</b> Crème de whisky Irlandais, crème fraîche avec des notes de vanille, de cacao, et de caramel.	8€
<b>Soto Saké – Japon</b> Des notes de pomme fraîche, concombre, zeste de melon.	8€
<b>Ferroni Merveilleux Falernum – France</b> Elaboré au Château des Creissauds à partir du rhum Ferroni, d'épices et d'agrumes : zestes d'oranges, citrons verts, citrons jaunes, gingembre, clou de girofle, cannelle, vanille, anis étoilée, amandes torréfiées.	8€
<b>Salvia e Limone – Italie</b> Le mariage parfait entre le citron et la sauge, une véritable alternative au limoncello.	9€
<b>Citronelli – Italie</b> Limoncello à base de citrons Corses.	8€



## Les Pépites du Tonneau

<b>Chartreuse MOF Jaune</b> <b>Chartreuse V.E.P</b> (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé - Verte) <b>Chartreuse Verte traditionnelle</b>	15€ 20€ 8€
<b>Maison Dartigalongue</b> fondée en 1838, plus vieille Maison de bas Armagnac du Gers <b>Tradition</b> <b>Bas Armagnac</b> <b>Louis Philippe</b> (Exceptionnel !)	10€ 15€ 25€

## Découvrez les quelques 120 Pépites du Tonneau ...



## ... et les trésors cachés (au fond du restaurant) des meilleurs crus aux prix cavistes (+ 10€ de droit de bouchon)



## Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Casanis	2€
Pastis artisanal Ferroni « Spigol » aux saveurs Safranées.	3€
Ouzo	2,5€
Martini Rouge, blanc	4€
Muscat	4€
Blanc cassis	4€
Gin, Rhum, Whisky, Vodka BIO	4€

## Bières Artisanales

Alaryk Blonde BIO - Béziers	4€
Alaryk IPA Bio	4€
Alaryk Blanche Bio	4€
Alaryk 0° (sans alcool)Bio	4€
Alhambra Espagne (Coup de Coeur)	5€
Noam Allemagne	6€
Clara Blonde «Cap d'Ona» Brasserie haute couture-Sans Gluten Elue «Meilleure Bière du Monde»	6€



## Cafés

<b>Collection Ethiopie - BIO</b>	2€,30
100% Arabica aux notes subtiles de vanille, de chocolat, d'agrumes	
de la Maison CAFETO à Montpellier	

## Mocktails Maison

<b>Sans Alcool</b>	6€
Le Détox <i>(sirop de concombre, jus de citron vert, feuille de basilic schwepps citron vert)</i>	
Le Fraîcheur <i>(sirop de melon, sirop de litchi, jus de citron vert, jus de pomme)</i>	6€
Pompom Girl <i>(sirop de framboise, jus de pomme, schwepps citron)</i>	6€

## Spritz-Cocktails

Spritz Classique	8€
Spritz Fleur de Sureau	8€
Spritz Limoncello ou fruité	8€
Mojito	8€
La Vie en Rose	8€
<i>(Gin, Soho, Eau de rose, jus multifruits)</i>	
Le Fail détox <i>(Vodka, sirop de concombre, jus de citron vert, feuille de basilic, schwepps citron vert)</i>	8€

## Softs

Coca Cola / Zéro	4€,5
Perrier	4€,5
Orangina/Fustea	4€
Les Jus artisanaux - BIO de Michel Garcia de Villeveyrac: 25cl Pomme-Safran/Pomme-Coin Pêche-Abricot/ Pomme-Poire	4€,5

## Infusions d'ici

<b>Tisane «Tempête sous Narine» - Montpellier - BIO</b> Thym (Thymus vulgaris), mauve (Malva officinalis), tilleul (Tilia sp.), sauge (Salvia officinalis).	5€
<b>Tisane «Gyne Tonique» - Montpellier - BIO</b> Fenouil feuilles (Foeniculum vulgare), Laurier noble (Laurus nobilis), Vigne rouge (Vitis vinifera), Mélisse officinale (Melissa officinalis)	5€
<b>Tisane «Querelles intestines» - Montpellier - BIO</b> Fenouil (Foeniculum vulgare), immortelle (Helycrisum stoechas), petit calament (Clinopodium nepeta), sauge (Salvia officinalis).	5€
<b>Tisane «3eme mi-temps» - Montpellier - BIO</b> Ortie (Urtica dioica), romarin (Rosmarinus officinalis), sureau (Sambucus nigra), Reine des prés (Filipendula ulmaria).	5€
<b>Vigne rouge (Vitis vinifera) - Montpellier - BIO</b> Cultivée en AB et sans chimie de synthèse au domaine Perdigaire (St Pargoire, 34).	5€
<b>Tisane «Bouquet de Morphées» - Montpellier - BIO</b> Pétales de coquelicot (Papaver rhoeas), mauve (Malva sylvestris), tilleul (Tilia sp.) et aubépine	5€
<b>Infusion «au CBD» - Mauguio - BIO</b> Mauve, Menthe, Verveine, Lavande, Bleuet	5€

Fidèle à ses principes et à ses partenaires,  
Le Tonneau s'engage à vous proposer une expérience riche en saveurs, grâce à ses références artisanales...

## Gins français ...

<b>Acrobate - BIO</b> Gin bio, aux notes iodés de spiruline et d'agrumes.	8€
<b>Blue Denim</b> Gin frais au parfum de garrigue, thym, romarin et agrumes	9€
<b>Le Point G</b> Gin à floral à la violette de Toulouse et à la spiruline	9€
<b>June Poire</b> Gin parfumé avec une infusion d'arômes naturels de poires mûres et de cardamome.	8€
<b>June Pêche</b> Gin Parfumé aux arômes de pêches de vigne	8€
<b>June Mangue-Passion</b> Une version exotique du June aux notes de mangue	8€
<b>Attribut N°2 - BIO</b> Ce gin exprime un parfum gourmand de fruits caramélisés, de pommes et de poires compostées et de gingembre.	12€
<b>Hold-Up</b> Un gin aux fèves de tonka qui s'expriment élégamment, subtilement renforcées par des touches d'agrumes et une légère pointe citronnée.	10€
<b>Pink Pepper</b> Gin aux notes poivrées de baies roses cueillies à la main et deux ingrédients secrets.	10€
<b>Avis de Tempête - BIO</b> Gin énergique sur des notes de vanille, d'écorces de citron, de piment de Jamaïque et épice poivrée aussi appelée graine de paradis.	9€
<b>Yu Gin</b> Gin sur la fraîcheur aux notes discrètes de Yuzu et de poivre de Sichuan	9€
<b>Yu Black Lemon</b> Le citron noir en plus du Zuzu apporte des touches fumées et des accents boisés et zestés.	10€
<b>S de Sorgin</b> Gin rose, mêlant la fraîcheur du pamplemousse et fruités aïrelles et figue.	8€
<b>Generous Organic - BIO</b> Gin bio aux notes de coriandre et combawa	10€
<b>Melifera</b> Une gin foral qui capte les parfums des fleurs d'immortelles de l'île d'Oléron	10€
<b>Melifera Edizonne Corsa</b> Gin à la fois puissant et subtil aux notes du maquis, de myrte, et d'immortelle séchée	8€
<b>Ahoy - BIO</b> Gin aux notes légères de piment d'Espelette, élevé dans des fûts de Pessac Léognan	10€
<b>2934 Gin</b> Deux départements réunis dans un gin, des botaniques du Finistère (29) et une infusion de feuilles de tomates (34)	12€
<b>Mojo</b> Elaboré dans le Sud de la France entre Montpellier et Toulouse. Thym, verveine et zestes d'agrumes, le gin Mojo c'est 10 botaniques 100% naturels sélectionnées avec soins.	12€
<b>Gin Alarik - Bio - de Béziers - BIO</b> (Coup de Coeur !)	10€

## Gins du Monde

<b>Sir Chill Black Edition – Belgique</b> Gin au x arômes de tabac et de vanille avec une touche de mandarine et d'amande.	12€
<b>Sir Chill Summer Edition – Belgique</b> Une version plus fraîche du Black Edition avec des notes de mandarine prononcée	12€
<b>Romeo's – Canada</b> Gin aux notes délicates de concombre et aneth	10€
<b>Rosemont – Canada</b> Gin aux saveurs suaves de concombre rappelant le tzatziki	10€
<b>Adamus – Portugal</b> Gin complexe élaborée à partir de raisin Baga qui lui confère une saveur délicate et fruitée.	12€
<b>Brockman Orange Kiss – Anglerre</b> Gin fruité et audacieux, combinant des arômes d'orange sanguine aux baies et de genièvre	10€
<b>Lind and Lime - Ecosse</b> Gin à la saveur épicée grâce à son ingrédient botanique clé, le zeste de citron vert frais.	12€
<b>Etsu Pacifique Océan – Japon</b> Ce gin iodé et frais se distingue par l'utilisation d'eau puisée dans les profondeurs de l'océan Pacifique. pendant le processus de distillation.	12€
<b>Etsu Double Orange – Japon</b> L'écorce d'orange amère du Japon, les racines de réglisse et d'angélique et la coriandre s'harmonisent dans ce gin aux notes fraîches et fruitées.	12€
<b>LieGin Juggle – Belgique</b> Il se distingue par ses notes fraîches et épicées, où des touches de coriandre, de ginseng, et de baies de Goji se marient avec de l'orange et de l'ananas	12€

## Whiskys

<b>Bellevoye Bleu - France</b> Triple malt, rond, généreux, élégant et complexe ! Des notes d'abricot sec, de citron, de menthe poivrée et de réglisse.	8€
<b>Bellevoye Blanc - France</b> Whisky français affiné en fûts de Sauternes. Des notes gourmandes et de la rondeur.	9€
<b>Bellevoye Rouge – France</b> Whisky Français affiné en fûts de vin rouge. Rond, avec de jolies notes épicées, miellées, de fruits cuits	10€
<b>Toki – Japon</b> Blend innovant de trois distilleries : Yamazaki, Hakushu et Chita. Arômes légers de pommes vertes, de poires et d'agrumes, des saveurs de miel, de vanille et d'épices délicates.	12€
<b>Bufallo Trace - USA</b> Bourbon provenant du Kentucky, riche et complexe offrant des notes de vanille, de caramel au beurre et de fruits confits.	12€

## Tequila-Mezcal

<b>Tequila: Neurita Picante – Mexique</b> Un mélange harmonieux : la douceur de l'agave, le piquant du piment, et la fraîcheur d'une touche d'agrumes. Avec des nuances d'orange et de mandarine qui éveillent les papilles	12€
<b>Tequila: Clase Azul « Reposado » - Mexique</b> Une tequila d'exception vieillie pendant huit mois dans des fûts de whisky américain créant ses saveurs uniques de noisette et de vanille, écorce d'orange confite note de sirop d'agave.	20€
<b>Tequila: Clase Azul «Gold» - Mexique</b> Cette tequila d'exception est un assemblage de Plata, Reposado et Anejo vieillis pendant 5 ans dans des fûts de chêne français, ce qui lui confère une couleur dorée et des arômes subtils de vanille, de caramel et d'épices.	35€
<b>Mezcal: Ramo des rosas « Joven » - Mexique</b> Produit à partir d'agave Espadin à Oaxaca, ce mezcal se distingue par son approche authentique et artisanale.	12€