



LES
APÉRITIFS
MYTHIQUES



Du verbe latin aperire qui signifie “ouvrir”, les Romains savouraient un verre de vin au miel avant le repas. Au Moyen Âge, où certaines boissons alcoolisées étaient encore réservées à un usage médical, on buvait au début du repas une boisson à base de vin et de plantes aromatiques (vin de sauge) ou de vin et d'épices.

Au milieu du 19eme, les boissons à base de vin et de quinine ont pour but de lutter contre le paludisme. A ces boissons thérapeutiques au goût très amer sont ajoutées des décoctions d'herbes et d'épices. Ce n'est qu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale que l'Apéritif se démocratise véritablement.

Kir, anis, gentiane, pineau mais aussi quinquina, vermouth ou même Guignolet, l'apéritif fait partie du savoir vivre à la française.





LE MEILLEUR KIR DU MONDE

Crème de Cassis Gabriel Boudier et Bourgogne Aligoté.

LA GRANDE ABSENTE DES DOMAINES DE PROVENCE

À la fois fraîche et amère, servie à la cuillère.

LA CAP MATTEI BLANC – LE SEUL VRAI CAP CORSE !

À base de jus de muscat du Cap Corse et de plantes aromatiques.

LE QUINQUINA ST RAPHAEL AMBRÉ

Une base de vin et des macérations de Quinquina, Cacao, Oranges amères, Vanille.

LE VERMOUTH ROUGE DUBONNET

Un moût de Grenache et de Carignan mutés dans lequel ont macéré un assemblage secret de plantes.

LA GENTIANE SALERS

Une base de vin blanc dans laquelle infusent des racines de gentianes.

LE GUIGNOLET GABRIEL BOUDIER

Un mélange de 4 variétés de cerises aux notes d'amande amère.

LE PINEAU DES CHARENTES RASTIGNAC

Assemblage de moût d'Ugni blanc et de cognac du château des Plassons.



Prix unique : 9€

Prix nets / taxes et service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

GABRIEL BOUDIER
DIJON

RASTIGNAC

MATTEI

**GRANDE
ABSENTE**



DUBONNET

