


# Nos desserts

-  **Tartelette à la rhubarbe,** 9.50€  
crèmeux vanille, sorbet fraise et poivre sauvage  
**Rhum El Pasador de Oro XO (11€)**
-  **Crème légère au citron,** 9.50€  
crumble cannelle, glace au gingembre,  
sauce parfumée à la cardamome  
**AOP Jurançon 2020 (13€)**
-  **Entremet Chocolat** 9.50€  
 Et croustillant cacahuète  
**Whisky single mat glann ar mor (15€)**
-  **Charrette Savoyarde** 12.00€  
Fromages de nos régions  
AOC Sancerre 2022 (12€) ou AOP Pic-St-Loup 2018 (11€)  
**\*Accord Mets & Vins au verre Flacons grands crus Dvine**

# Boissons chaudes

## Les Cafés

- Espresso 100% Arabica, Bio et équitable, Honduras 3.50€  
Ristretto 100% Arabica, Bio et équitable, Honduras 3.50€  
Double espresso 5.00€  
Décaféiné 3.50€

## Les Boissons gourmandes

- Cappuccino 6.00€  
Latte Macchiato Vanille, Caramel ou Pain d'épices 6.50€  
Chocolat Chaud 6.00€  
Chocolat Chaud Végan 6.50€  
Irish Coffee 8.00€  
Chaï Latte Vanille, caramel ou Pain d'épices 8.00€

## Les Eaux parfumées

- Thé Lydia GAUTHIER 5.00€  
Infusion Lydia GAUTHIER 5.50€



# Digestifs

## Les Gins

### Floraison G'Vine

Distillerie de raisin

6cl 8.00€

### Nordes

verveine, citron, gingembre et menthe

6cl 12.00€

### Mistral

Rosé et distillerie de 12 plantes de provence

6cl 10.00€

## Les Vodkas

### Belvédère

Vanille crème onctueuse

6cl 10.00€

### Cîroc

Notes d'agrumes

6cl 8.00€

### Zubrowka

Vanille, coco, amande

6cl 10.00€

## Les Rhums

### Bumbu XO

Mangue et papaye

6cl 12.00€

### Don Papa Rare Cask

Cacao et menthe

6cl 12.00€

### Diplomatico Single Vintage

Vanille, chocolat et café

6cl 12.00€

### Bacardi 8 ans

Epices, vanille et noix

6cl 10.00€

## Les Whiskies

**Jack Daniel's** Bois brûlé et tabac

6cl 8.00€

**Jack Daniel Fire** Epices et chêne

6cl 8.00€

**Dalwhinnie 15 ans** Miel élevé en fût de chêne

6cl 14.00€

**Nikka from the label** Abricot clou de girofles

6cl 12.00€

**Bulleit Bourbon** Muscade, érable

6cl 8.00€

## Les Cognacs et Armagnacs

**Cognac Meukow XO** Chocolat, orange et noisette

6cl 14.00€

**Cognac Meukow Xpresso** Liqueur de café

6cl 8.00€

**Cognac VS Gauthier** Pain grillé et cannelle

6cl 10.00€

**Armagnac UBY 3 ans** Pain d'épices et vanille

6cl 10.00€

## Les Eaux de Vie et liqueurs

**Alcool de Framboise ou Poire William ou Mirabelle**

6cl 8.00€

**Chartreuse verte ou Génépi**

6cl 9.00€

**Grappa ou Limoncello**

6cl 8.00€

**Liqueur de Chocolat noir Mozart**

6cl 8.00€

**Liqueur de Framboise Chambord**

6cl 8.00€

**Calvados VSOP Pays d'Auge**

6cl 8.00€

**Amaretto**

6cl 8.00€

# Flacons de spiritueux Dvine

<b>Rhum El pasador de oro XO 5cl</b> Finition Cognac Les Bienheureux 40%	11.00€
<b>Gwalarn Celtic Whisky Blend 5cl</b> Celtic Whisky Distillerie 40%	11.00€
<b>Whisky Single Malt Glann Ar Mor 5cl</b> Celtic Whisky Distillerie 46%	15.00€
<b>Whisky Bellevoeye Rouge</b> Finition Saint-Emilion grand cru classé Les Bienheureux 43%	15.00€
<b>AOC Cognac Fins bois Lorignac 2011</b> La Guilde du Cognac 40%	13.00€

Offrez vous une dégustation Dvine: votre verre servi dans les conditions parfaites de température et d'aération.



Gluten



Milk



Nuts & Peanuts



Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais



*Partage ton expérience en live!*

*Ne manque pas les actualités*

