

Les Cocktails

Créations

PHILIPPE LE BON

12.-€

GIN SECRET DE L'HERBIER, LIQUEUR DE MOUTARDE,
PURÉE DE POMME, JUS DE POMME, SIROP DE SUCRE DE CANNE

LE 19

14.-€

VODKA CASSIS LE SECRET, AQUAVIT LE SECRET,
LIQUEUR CHERRY BRANDY, JUS DE CRANBERRY

MAURITIUS PASSION

14.-€

RHUM GOLD OF MAURITIUS, COULIS DE PASSION, JUS D'ANANAS

FLEUR DE ROSATO

10.-€

MARTINI ROSATO, LIQUEUR DE VIOLETTE,
JUS DE FRAMBOISE, PUREE DE FRUITS ROUGES, CITRON VERT

CRANBERRY BLOSSOM

12.-€

VODKA SECRET, LIQUEUR VIOLETTE,
JUS DE CRANBERRY, SIROP ROSE, CITRON VERT

À votre convenance, nous pouvons élaborer des cocktails
selon vos goûts, ainsi que les classiques que vous connaissez.

Les Cocktails

CASSANDRA

11.-€

RHUM BLANC, LIQUEUR SAINT GERMAIN,
AMARETTO, JUS DE POIRE, CITRON VERT

CANDELARIA

10.-€

TEQUILA AMBREE, CREME DE CASSIS,
CREME DE PAMPLEMOUSSE, CITRON VERT

PISCO SOUR

10.-€

PISCO, TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE

DIJON MULE

11.-€

GIN BOUDIER, CREME DE CASSIS, CITRON VERT, GINGER BEER

NEPTUNE'S GARDEN

11.-€

TEQUILA, CURACAO BLEU,
LIQUEUR FLEUR DE SUREAU, JUS DE CITRON VERT

SINATRA

10.-€

WHISKY, LIQUEUR DE CHERRY BRANDY,
JUS DE FRAMBOISES, JUS DE CITRON

À votre convenance, nous pouvons élaborer des cocktails
selon vos goûts, ainsi que les classiques que vous connaissez.

Les Cocktails

NEGRONI

GIN, SWEET VERMOUTH, CAMPARI

10.-€

PINOT A "NY"

WHISKY, AMARETTO, VIN ROUGE, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE

10.-€

PIMM'S

PIMM'S, LIQUEUR DE SUREAU, LIMONADE ET SES FRUITS DE SAISONS

10.-€

MARGARITA

TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE

10.-€

PORNSTAR MARTINI

VODKA, LIQUEUR & PURÉE FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, SIROP DE VANILLE

12.-€

COFFEE BREAK

LIQUEUR DE CAFÉ, LIQUEUR TRIPLE SEC, AMARETTO, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE

10.-€

SAINT GERMAIN SPRITZ

LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON

10.-€

À votre convenance, nous pouvons élaborer des cocktails selon vos goûts, ainsi que les classiques que vous connaissez.

Pour les Sages

CRODINO SPRITZ

6.-€

CRODINO, PURÉE DE POMME VERTE,
PURÉE DE PASSION, LIMONADE

LA MADELEINE

6.-€

JUS D'ANANAS, SIROP DE VANILLE,
SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT

L'EXOTIQUE

6.-€

JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, JUS DE MARACUJA, CITRON VERT

COCKTAIL FRUITS ROUGES

6.-€

JUS DE FRAISE, JUS DE CRANBERRY,
JUS DE FRAMBOISE, CITRON VERT

GUAVA KISS

6.-€

JUS DE GOYAVE, JUS DE FRAISE,
PURÉE DE LITCHI, CITRON VERT PRESSÉ

Les Eaux

	50 CL	75 CL	1 L
BADOIT	3.50€	-	5.50€
EVIAN	3.50€	-	5.50€
CHATELDON	-	7.-€	-

Les Softs

COCA-COLA	33 CL	4.-€	GINGER BEER	33 CL	4.-€
COCA-COLA ZÉRO	33 CL	4.-€	GINGER CASSIS	25 CL	4.-€
PERRIER	33 CL	4.-€	RED BULL	25 CL	4.-€
FINE THÉ GLACÉ	33 CL	4.-€	LIMONADE ARTISANALE	25 CL	3.-€
FINE ORANGE	25 CL	4.-€	DIABOLO	25 CL	2.-€
JUS DE FRUIT*	25 CL	4.-€	SIROP		

*Orange, Cranberry, Fraise, Mangue, Ananas, Pomme, Pamplemousse, Goyave

L'apéritif

AMERICANO	10CL	10.-€
MARTINI ROUGE	6CL	4.5 €
MARTINI BLANC	6CL	4.5 €
CAMPARI	6CL	4.5 €
 RICARD	2CL	3.5 €
 PASTIS SECRET DE L'HERBIER	2CL	4.- €
 BITTER SECRET DE L'HERBIER	6CL	8.- €
 KIR	12CL	6.- €
 KIR ROYAL	12CL	10.-€
 LILLET ROSÉ	12CL	6.- €
 LILLET BLANC	12CL	6.- €
 GRAND MARNIER CORDON ROUGE	6 CL	7.-€
PORTO ROUGE GRAHAM'S	4CL	7.-€
PORTO BLANC GRAHAM'S	4CL	7.-€

Les Bières BOUTEILLE

 BEERGUNDY Red IPA	33CL	6.50€
 DIJON'NEIGE - Blanche	33CL	6.50€
 P30 - Blonde	33CL	6.50€
 COLOMBIÈRE Pale Ale	33CL	6.50€
KRIEK cerise	33CL	6.50€
 DESPERADOS	33CL	6.50€
 L'ARQUEBUSIERE - Rousse	33CL	6.50€

PRESSION

Grimbergen

LE DEMI	25 CL	4.50€
LA PINTÉ	50 CL	8.- €
PANACHÉ	25 CL	3.50€
PANACHÉ	50 CL	6.- €
PICON	25 CL	5.- €
PICON	50 CL	8.50€








Produit Français







Produit Bourguignon

Les Rhums

DIPLOMATICO Reserva exclusiva	4cl	8.- €
GOLD OF MAURITIUS	4cl	10.- €
COMPAGNIE DES INDES - Caraïbes	4cl	12.- €
COMPAGNIE DES INDES - Florida 14 ans	4cl	16.- €
 ZAKA	4cl	9.- €
 FRENCH OVERSEAS XO	4cl	12.- €
 LE PETIT BOUILLEUR RHUM	4cl	11.- €
RON MATUSALEM	4cl	8.- €
ZACAPA 23 ANS	4cl	14.- €
BACARDI - Oro*	4cl	6.- €
BUMBU	4cl	7.- €
ROBLE 12 ANS	4cl	12.- €
COPALLI	4cl	8.- €
 LA PERLE	4cl	10.- €
 DON PAPA BAROKO	4cl	7.- €

Les Gins

BLOSSOM	4cl	10.- €
THE BOTANIST	4cl	12.- €
 SECRET DE L'HERBIER	4cl	12.- €
 GIN BOUDIER	4cl	10.- €
 GIN SAB'S	4cl	8.- €
 PINOT GIN SAB'S	4cl	9.- €
RETHA	4cl	12.- €
HENDRICK'S	4cl	12.- €
BOMBAY SAPPHIRE*	4cl	8.- €
TANQUERAY	4cl	10.- €
KOVAL	4cl	10.- €



Produit Français




Produit Bourguignon


Les Whiskies

	BALLANTINE'S	4cl	6.- €
	GLENMORANGIE - 10 ans	4cl	12.- €
	NIKKA COFFEY GRAIN	4cl	13.- €
	MONKEY SHOULDER	4cl	8.- €
	ARDBERG -10 ans	4cl	14.- €
	AUCHENTOSHAN - 12 ans	4cl	8.- €
	BLACK MALDEN	4cl	12.- €
	MAC MALDEN	4cl	10.- €
	LAGAVULIN - 16 ans	4cl	14.- €
	JACK DANIEL'S N°7	4cl	6.- €
	JACK DANIEL'S HONEY	4cl	8.- €
	JACK DANIEL'S GENTELMAN	4cl	7.- €
	CHIVAS - 12 ans	4cl	9.- €
	SHINOBU	4cl	10.- €
	ABERLOUR -10 ans	4cl	8.- €
	MOON HARBOUR DOCK 3	4cl	12.- €

Les Vodkas

	CRYSTAL HEAD	4cl	6.- €
	ABSOLUT*	4cl	6.- €
	ABSOLUT VANILLA	4cl	6.- €
	SHOTKA	4cl	6.- €
	CIROC RED BERRY	4cl	10.- €
	CIROC PÊCHE	4cl	10.- €
	SECRET DE L'HERBIER	4cl	10.- €
	RARE BOUDIER	4cl	8.- €
	GREY GOOSE	4cl	8.- €
	GREY GOOSE VX	4cl	12.- €

 Produit Français

 Produit Bourguignon

Les vins

Les blancs

	Verre	Bouteille
SAINT-VÉРАН - Domaine de la Denante	6.- €	35.- €
CHABLIS CUVÉE ÉMERAUDE - Domaine Gautheron	7.- €	42.- €
MARSANNAY - Château de Marsannay	10.- €	55.- €

Les rouges

CÔTE DE NUITS-VILLAGES - Domaine Dubois	8.- €	42.- €
MERCUREY 1ER CRU - Domaine Jeannin-Naltet	12.- €	65.- €
MARSANNAY LE FINAGE - Domaine Bouvier	9.- €	45.- €
BOURGOGNE - Domaine Pierre Ravaut	7.- €	40.- €

Le rosé

CÔTE DE PROVENCE, <i>Symphonie</i> , Sainte Marguerite	8.- €	45.- €
MARSANNAY ROSÉ, kohut	7.- €	35.- €

Le Crémant

CRÉMANT DE BOURGOGNE - Maison Louis Picamelot "Les terroirs"	7.- €	36.- €
---	-------	--------

Les Champagnes

AYALA BRUT MAJEUR	10.- €	70.- €
AYALA ROSÉ	-	75.- €
BESSERAT DE BELLEFON BLANC DE BLANCS	-	130.- €

*La carte complète de notre Sommelier est disponible sur demande
auprès de nos barmans.*

— *Afterwork* —

Rendez-vous le
jeudi 24 octobre 2024
pour une soirée dégustation gratuite
avec :



Pour rester informé :

 @barle19.dijon

Ambiance conviviale, saveurs inoubliables !

Les digestifs

JÄGERMEISTER	6 CL	8.- €
LIMONCELLO	6 CL	6.- €
BAILEYS	6 CL	6.- €
 LA PETITE ARQUEBUSE	4 CL	11.- €
 ABSINTHE VERTE	4 CL	10.- €
 ABSINTHE BLANCHE	4 CL	10.- €
 SAB'S L'ABRICOT	4 CL	10.- €
 SAB'S LA POIRE	4 CL	10.- €
 SAB'S LA FINE	4 CL	10.- €
 LA LIQUEUR BOUDIER	4 CL	12.- €
 PRUNELLE DE BOURGOGNE	4 CL	10.- €
 VIEUX MARC DE BOURGOGNE	4 CL	10.- €
 FONTBONNE	4 CL	9.- €
 GENÉPI	6 CL	6.- €
 GET 27	6 CL	8.- €
 GET 31	6 CL	8.- €
 EDV POIRE WILLIAMS	4 CL	9.- €
 EDV MIRABELLE	4 CL	9.- €
 CHARTREUSE VERTE	4 CL	7.- €
 DOMFRONTAIS HORS D'ÂGE	4 CL	10.- €
 HAUT ARMAGNAC ARTON	4 CL	12.- €
 BAS ARMAGNAC DARROZE 1990	4 CL	16.- €
 COGNAC DELAMAIN X.O	4 CL	18.- €
 COGNAC L'HERAUD VSOP	4 CL	10.- €
 COGNAC PETITE CHAMPAGNE XO	4 CL	14.- €
 MANDARINE NAPOLEON	6 CL	6.- €
TEQUILA OLMECA REPOSADO	4 CL	8.- €

Le chaud

EXPRESSO	2.50 €	CAPPUCINO	3.50 €
DÉCAFÉINÉ	2.50 €	CHOCOLAT CHAUD	3.50 €
CAFÉ ALLONGÉ	2.50 €	THÉS & INFUSIONS	4.50 €
CAFÉ CRÈME	3.50 €		

Food

Le salé

PLANCHE DE CHARCUTERIE	15.-€
🍃 PLANCHE DE FROMAGES	16.-€
PLANCHE MIXTE	19.-€
SHRIMP ROLL : pain brioché, mayonnaise à la ciboulette et à l'aneth	11.-€
🍃 MINI CANNELÉS Potimarron et jambon blanc de bourgogne Disponible en version végétarien	9.- €
🍃 TARTINE DU 19 : Œuf mimosa, épices à pain d'épices, betteraves rouges et pickles de graine de moutarde	10.-€
CORN DOG A la véritable knack strasbourgeoise, mayonnaise savora et ketchup	11.- €
🍃 PORTION DE FRITES	4.- €

Le sucré

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON	7.- €
COOKIE MI-CUIT	6.- €
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS	5.- €

🍃 plat végétarien

Service de 19h à 22h

Food

Savoury

CHARCUTERIE BOARD	15.-€
🍷 CHEESE BOARD	16.-€
MIXED BOARD	19.-€
SHRIMP ROLL : brioche bread roll, chive and dill mayonnaise	11.-€
🍷 MINI CANNELÉS pumpkin and ham mini cakes (vegetarian alternative available)	9.- €
🍷 LE 19'S OPEN SANDWICH : devilled eggs, gingerbread spices, beetroot and mustard seed pickle	10.-€
CORN DOG made with sausage from Strasbourg, mustard mayonnaise and ketchup	11.-€
🍷 PORTION OF CHIPS	4.- €

Sweet

SEASONAL FRUIT CRUMBLE	7.- €
HALF-BAKED COOKIE	6.- €
SELECTION OF SORBETS AND ICE CREAMS	5.- €

🍷 vegetarian dish

served from 7-10pm