



L'ALCHIMIE

BAR À DÉGUSTATION

Bières

BRASSERIE **VAN HONSEBROUCK** (Belgique)

- Kasteel Rouge 8° 33CL 5.50€
- Arômes de malt et de cerise

BRASSERIE **BOSTEELS** (Belgique)

- Karmeliet Triple 8.4° 33CL 6.00€
- Arômes fruités d'agrumes et notes épicées
- Kwak Ambrée 8.4° 33CL 6.00€
- Arômes caramélisé, épicé et fruité

BRASSERIE DES **ÉCLUSES** (Saint-Hilaire-Saint-Mesmin-Loiret)

- La Pi'ls Blonde 5° 33CL 6.00€
-Arômes florales, légère amertume
- La Pie Blanche 5.4° 33CL 6.00€
-Arômes de fruits, amertume prononcée
- La Pie Ambrée 5.5° 33CL 6.00€
-Arômes herbacées, saveurs légèrement épicées
- American Pale Ale 6° 33CL 6.20€
-Légère amertume, saveurs fruitées
- La Pie Brune 8° 33CL 6.20€
-Arômes complexes de cacao et de café
- La Vitryhole 7.2° 33CL 6.50€
-Bière aromatisée à l'Eau de Vie de Poire d'Olivet

BRASSERIE **VELVET THIRST** (Outarville-Loiret)

- Juicy James Blonde 4.2° 33CL 6.00€
-Légère amertume caractère fruité, tropical
- Amber Ambrée 6° 33CL 6.20€
-Note de biscuit, caramel et de miel
- Punk Ass Chien IPA 6.5° 33CL 6.20€
-Houblonnée, amer et note fruitée
- La Fureur du Houblon DIPA 8.2° 33CL 6.50€
-Amer et puissamment fruitée

BRASSERIE DU **VAURET** (Mardié-Loiret) BIO



- L'Avallée de la Loire Blonde 6° 33CL 6.00€
-Inspirée d'une blonde belge, arôme de miel et nez d'agrumes
- L'Avallée de la Loire Blanche 5.5° 33CL 6.20€
-L'ajout de coriandre et d'écorces d'orange lui confère des arômes rafraichissant d'agrumes
- Hippie Ale Ambrée 7° 33CL 6.20€
-Presqu'IPA, amèrement houblonnée
- One Love One Hop IPA 5° 33CL 6.20€
-Nez de fruits tropicaux, à l'amertume contenue et aux arômes fruités de houblon.
- Never Mind the Sous-Bock Triple 9° 33CL 6.20€
-Elle s'inspire des bières triples d'Abbayes, forte en alcool et en goût
- Dark Side Of The Mousse 8° 33CL 6.20€
-Très peu amère, bière brune d'inspiration trappiste

BRASSERIE DU **VAURET** et **VELVET THIRST**

- Walter Wheat IPA 5° 33CL 6.50€
-Née de la collaboration entre Cyril et Ludovic, 50% blé 50% orge

Spiritueux

WHISKY

- Whyte & Macay Blended Scotch
Distillerie Manager **Écosse** 40° 4CL 6.00€
- Bastille 1789 Blended
Maison Daucourt **France** 40° 4CL 7.00€
- Calédonia
Maison Tripolix Whisky Celte **France** 40° 4CL 7.00€
- P&M Vintage
Brasserie Pietra et Distillerie Mavela **Corse** 40° 4CL 7.00€
- Lambertus Single Malt
Distillerie Radermacher **Belgique** 46° 4CL 8.00€
- Yamazakura Blend
Maison Sasanokawa Shuzo **Japon** 40° 4CL 9.00€
- Tourbé Gigondas Single Malt
Distillerie Authentic Whisky Alsace **France** 47° 4CL 10.00€

RHUM

- Macaya Haïti Chocolate Rhum Bio 
Guatemala 40° 4CL 7.00€
- IGP Rhum Elevé en Fût de Fine de Bourgogne
Île de la Réunion 40° 4CL 7.00€
- Plantation Gran AÑejo
Guatemala 42° 4CL 7.00€
- Don Tito Vieux Rhum VO
Jamaïque 41.8° 4CL 7.00€
- Flor de Cana 12 ans Rhum Hors d'âge
Nicaragua 40° 4CL 8.00€
- Radermacher 1836 Organic Bio 
Paraguay 40° 4CL 8.00€
- Vieux Rhum Millésimé 2006 Single Cask
Belize 43.8° 4CL 9.00€
- Six Saints Rhum Très Vieux
Grenade (Caraïbe) 41,7° 4CL 9.00€

GIN

- Roku Gin
Japon 43° 4CL 6.00€
- Raerener Töpfergeist Organic Bio 
Belgique 38° 4CL 7.00€

PASTIS

- Meskad Distiloire
France-Nantes 45° 2CL 3.00€

AUTRES EAUX DE VIE ET LIQUEURS

- Chartreuse Verte
Voiron-Isère 55° 4CL 8.00€
- Eau de vie de poires William
Olivet-Loiret 50° 4CL 8.00€
- Get 27
Gard-France 21° 4CL 6.00€
- Limoncello della Scogliera
Italie 24.5° 4CL 6.00€

Boissons Sans Alcool

Thonon Eau Minérale Plate	75CL	3.80€
Val's Eau Minérale Gazeuse	75CL	4.00€
Perrier	25CL	3.20€
Limonade	25CL	3.00€
Ice Tea	25CL	3.00€
Jus de Fruits Vergers de la Manse (Orange, Fraise ou Pomme)	25CL	3.50€
Orangina	25CL	3.00€
Coca-Cola	33CL	3.20€
Tonic Ginger Beer Thomas Henry	20CL	3.20€
Tonic Water Thomas Henry	20CL	3.00€
Brooklyn Special Effects (Bière Sans Alcool)	35.5CL	4.50€

Boissons Chaudes

Expresso	1.80€
Double Expresso	3.20€
Allongé	2.00€
Expresso Noisette	2.00€
Café Crème	3.50€
Thé / Infusion	3.00€



L'Alchimie travaille en partenariat avec Les Cafés d'Éric



-VINS DE CHAMPAGNE-

- Champagne – Montagne de Reims

AOP Champagne , Comtesse Danielle	Brut	Domaine De Lincé	50.00€
AOP Champagne , Chevalier Louis	Brut 1er Cru	Domaine De Lincé	55.00€
AOP Champagne , Lady Charline	Rosé	Domaine De Lincé	60.00€

-VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX-


- Val de Loire – Vignoble de l'Anjou

2019	AOP Coteaux du Layon	Domaine des Barres	24.00€
2018	VSIG Pinot Gris , Malvoisie	Domaine Astraly	25.00€
- Bordeaux – Sauternais

2016	AOP Sauternes , L'îlot de Haut-Bergeron	Château Haut-Bergeron	38.00€
------	--	-----------------------	--------

-VINS ROSÉS-

- Val de Loire – Vignoble de l'Anjou

2019	AOP Cabernet d'Anjou , Rosé demi-sec 	Domaine Cady	23.00€
------	---	--------------	--------
- Provence

2018	AOP Côtes de Provence	Château de Pampelonne	24.00€
2019	AOP Côtes de Provence , Cru Classé	Château de l'Aumérade	27.00€

-VINS BLANCS-

VAL DE LOIRE

- Vignoble du Centre

2018 **AOP Menetou-Salon**, Les Guerlets Domaine Du Lorient 27.00€



VALLEE DU RHÔNE

- Vignoble Septentrionale

2018 **AOP Condrieu**, Bassenon Domaine Bernard 46.00€

- Vignoble Méridionale

2019 **AOP Grignan-Les-Adhémar**, Les Vignes de Termeny Domaine Ferrotin 24.00€

2018 **AOP Cairanne** BIO  , Castel Mireio Domaine Berthet-Rayne 30.00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Vignoble du Languedoc

2017 **AOP Faugères**, Le Village Domaine Florence Alquier 23.00€

2019 **IGP Côtes Catalanes**, Vieilles Vignes Carignan Blanc Domaine Mas de Lavail 23.00€

BOURGOGNE



- Vignoble de l'Yonne

2019 **AOP Petit-Chablis** Domaine Séguinot Bordet 25.00€

- Vignoble de la Côte Chalonnaise et Côte du Couchois

2018 **AOP Montagny 1er Cru**, Vieilles Vignes Domaine Berthenet 34.00€

- Vignoble du Mâconnais

2018 **AOP Pouilly-Fuissé** BIO  , En Cenan Domaine Mathias 36.00€

- Vignoble de la Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune

2018 **AOP Auxey-Duresses**, Les Hautés Domaine Franck Lamargue 40.00€

ALSACE-LORRAINE

2018 **AOP Alsace**, Pinot Blanc Domaine Schlegel Boeglin 23.00€

BORDEAUX

- Vignoble Entre-Deux-Mer et Côtes

2018 **AOP Entre-Deux-Mers** Château Terre Blanche 23.00€

SUD-OUEST

- Vignoble du Piémont Pyrénéen

2017 **AOP Jurançon Sec**, Cuvade Précieuse Domaine Montesquiou 27.00€

-VINS ROUGES-

VAL DE LOIRE

- Vignoble de l'Anjou

2016 **AOP Saumur-Champigny**, Amande Domaine des Amandiers 24.00€

- Vignoble de la Touraine

2017 **AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil**, Les Quarterons  Thierry et Xavier Amirault 27.00€

- Vignoble du Centre

2018 **AOP Sancerre** Domaine Durand 30.00€

VALLEE DU RHÔNE

- Septentrionale

2017 **AOP Saint-Joseph**, Côte Granits Domaine Grangier 33.00€

2017 **AOP Côte-Rôtie**, Côte Rozier Domaine Bernard 52.00€

- Méridionale

2018 **AOP Crozes-Hermitage**, Marius Domaine Chevalier 35.00€

2018 **AOP Côtes du Rhône-Village Valréas**  Château MontPlaisir 24.00€

PROVENCE

2018 **IGP Alpilles**, Les Calans  Domaine de la Vallongue 23.00€

2015 **AOP Bandol** Domaine de la Garenne 30.00€

75cl

CORSE

2017 **AOC Patrimonio**, Haute Vigne  Clos Santini 27.00€

SAVOIE

2017 **AOP Savoie Mondeuse**, Fût de Chêne Château de la Gentilhommière 23.00€

JURA

2017 **AOP Arbois**, Trousseau Domaine Jacques Tissot 29.00€

BEAUJOLAIS

2016 **AOP Brouilly** Domaine Père Benoît 23.00€

BOURGOGNE

- Vignoble de la Côte Chalonnaise et Côte du Couchois
- 2018 **AOP Givry 1^{er} Cru**, Les Combes Domaine Deliance 34.00€
- 2014 **AOP Mercurey 1^{er} Cru**, Barrault Domaine Maréchal 37.00€
- Vignoble de la Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune
- 2016 **AOP Santenay 1^{er} Cru**, Les Gravières Domaine Capuano-Ferreri 42.00€
- Vignoble de la Côte de Nuits et des Hautes-Côtes de Nuits
- 2017 **AOP Nuits-Saint-Georges**, Les Jacques Domaine Soyer 46.00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Languedoc
- 2018 **AOP Pic Saint-Loup**, Happy Culteur Domaine de Villeneuve 25.00€
- 2018 **AOP Saint-Chinian**, 666 Secret des Diables Domaine Vellas 27.00€
- 2017 **AOP Corbières**, Villa Amphora Château du Roc 29.00€

75cl

- Roussillon

2017 **AOP Côtes du Roussillon**, L'Envie Domaine Mas Cremat 24.00€

BORDEAUX

- Vignoble du Médoc

2016 **AOP Graves**, Cuvée Moléon Château de Teste 27.00€

2015 **AOP Haut-Médoc**, Cru Artisan Château Vieux Gabarey 28.00€

2014 **AOP Saint-Estèphe** Château Graves de Pez 35.00€

2012 **AOP Margaux**, 4e Cru Classé Château Marquis de Termes 45.00€

- Vignoble du Libournais

2014 **AOP Lalande-de-Pomerol**, Les Terrasses de Belles-Graves Château Belles-Graves 27.00€

2012 **AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé** Château Tour Baladoz 44.00€

SUD-OUEST

- Vignoble Le Piémont Pyrénéen

2017 **AOP Madiran**, Tradition Domaine Barréjat 23.00€

- Vignoble Quercy-Rouergue

2016 **AOP Cahors**, Chemin de Compostelle Domaine Hauterive 23.00€

ARGENTINE

2019 **Tupungato-Mendoza**, Caméléon Malbec   Domaine Bousquet 26.00€