

L'ART
DE LA
FLAMME
MOUREZE

LE RESTAURANT



CUISINE · PASSION · TRADITION

Pierre Ortega
Chef cuisinier



“La Cuisine, c'est l'envers du décor,
là où s'activent les hommes et les femmes
pour le plaisir des autres...”

Bernard Loiseau



*La mémoire
vivante de notre
village...*

NOTRE ÉTAT D'ESPRIT...

L'Art de la Flamme, c'est d'abord l'histoire d'un père et de son fils, tous deux amoureux de la cuisine traditionnelle.

Ici, les plaisirs de la restauration passent par :

Un approvisionnement de qualité, grâce à des fournisseurs locaux.

Une filière d'aliments bios et / ou label rouge.

Une valorisation de produits de saison.

Un respect de l'humain.

Une ambiance conviviale.

Un amour du client satisfait.

Une recherche du «zéro déchet».

L'Art de la Flamme, c'est le souhait du meilleur rapport qualité/prix, dans la tradition de la cuisine du terroir, un retour aux sources, aux bonnes vieilles recettes d'antan, aux senteurs du Sud...

Le tout dans un environnement magnifique, qui met la nature en scène !

L'ART
DE LA
FLAMME
MOUREZE

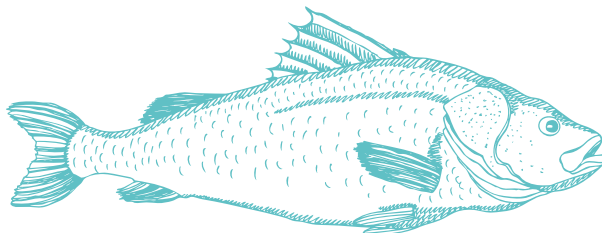




JUSQU'A 10 ANS

MENU PETIT BOUT' CHOU

12,00€



*On mange comme maman
et papa avec la même qualité !*

*Menu réservé au moins de 10 ans.
Nous vous remercions de bien vouloir respecter cette limite d'âge.*

PLAT

Risotto champignons filet de poulet

ALLERGIE/Arachide/Moutarde/Trace éventuelle de cèleri/Lait/crème.

ou

Découverte filet de poisson frais
sans arêtes accompagnés d'un gratin
de légumes ou frites maison

ALLERGIE/Laitage/Beurre

DESSERT

Glace artisanale 1 boule (*parfum au choix*)

*ALLERGIE suivant votre choix.
Un sorbet est un mélange de fruits, d'eau et de sucre.
Une glace se compose de produits laitiers, crème, beurre, sucre,
arômes de fruits.*

BOISSON

Sirop Bio Maison Menau 25cl

Au choix : Grenadine/Fraise/Menthe

Limonade Bio +3,50€

Colt Cola +3,50€

Jus de pomme bio +3,50€

Boule de glace supplémentaire +3,00€

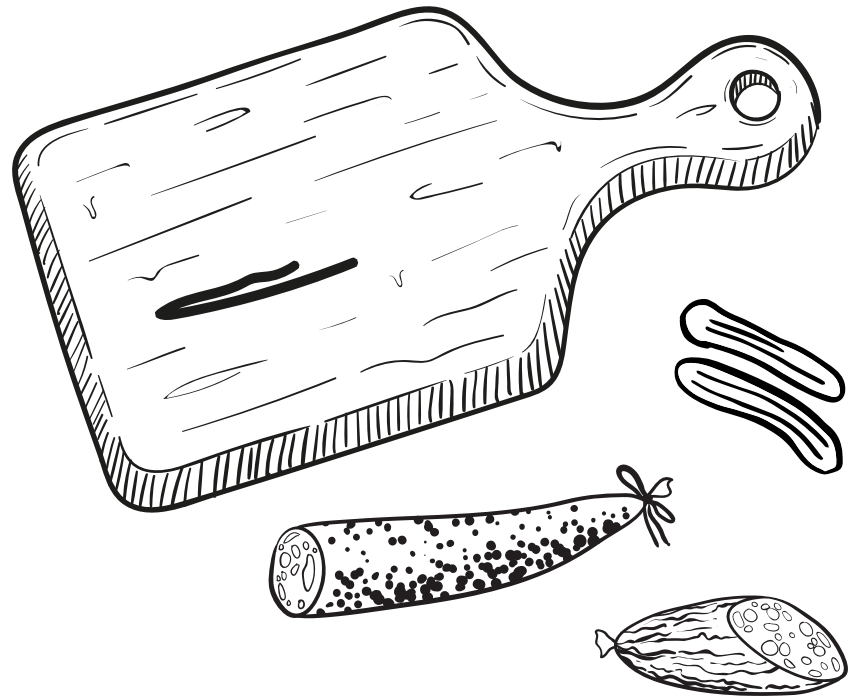


PLATEAUX
DÉCOUVERTES

PLA-
TEAUX

En attendant de fixer votre choix quant à vos plats choisis à la carte, L'Art de la Flamme vous propose ses plateaux découverte à partager :

*Uniquement servis en attente d'un plat :
viande ou poisson*





PLATEAU DE CHARCUTERIE PAYS BASQUE PIERRE OTEIZA

30,00€

Saucissons sec, chorizo, jambon sec de montagne,
Jesus du Pays Basque, saucisse sèche, terrine maison

ALLERGIE/lait/gluten.

PLATEAU PLAISIR

22,00€



PIERRE
OTEIZA

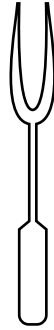


CÔTÉ
TERRE & MER

The image shows an outdoor restaurant patio with several wooden tables and black chairs. The foreground table is set with a menu, silverware, and glassware. The menu has the text 'L'ART DE LA FLAMME' and 'RESTAURANT' visible. The patio is surrounded by lush greenery and a building with large windows in the background.

À LA CARTE À LA CARTE À LA CARTE À LA CARTE

À LA CARTE



CÔTÉ TERRE

Toutes nos viandes sont d'origine France.



BOUCHERIE
FAVREAU
&
BRIAULT



AAAAA
GILBERT LEMELLE
TROYES

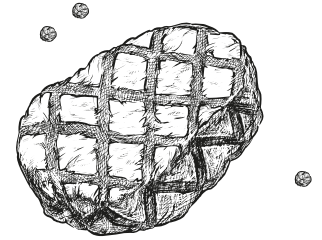
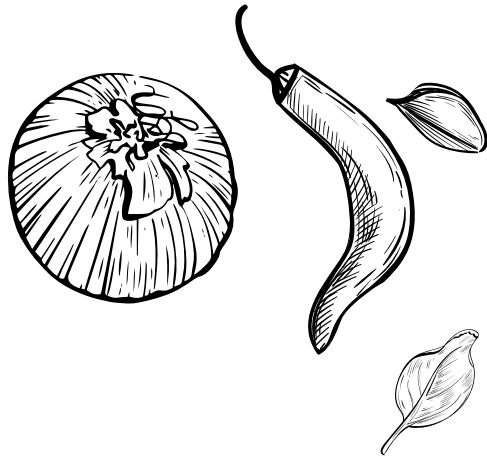
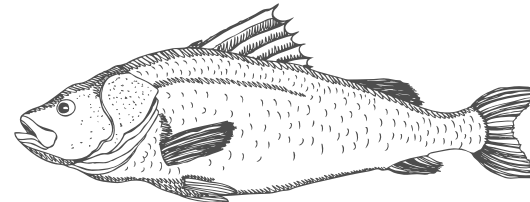


PLANCHE DÉCOUVERTE VÉGÉTARIENNE



CÔTÉ MER

Suivant arrivage du jour.
ALLERGIE / Poisson



Choix des sauces :
Beurre maître d'hôtel, sauce moutarde,
sauce au poivre vert de Madagascar,
sauce au roquefort,
aïoli, mayonnaise maison, ketchup.

Tous nos plats sont accompagnés
d'un légume de saison et d'une garniture
suivant l'arrivage du jour.

Supplément frites + 4,00€
(uniquement servi avec un plat à la carte)

*Allergie : n'hésitez pas à nous demander.

Merçi pour
tout



Rose



À LA CARTE À LA CARTE À LA CARTE À LA CARTE

**À LA
CARTE**



DESSERTS 100% FAIT MAISON



ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS AFFINÉS AU LAIT CRU

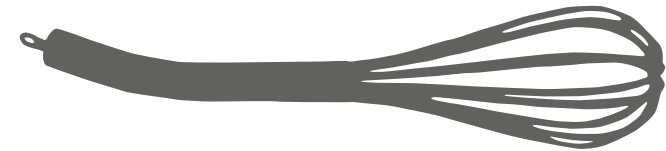
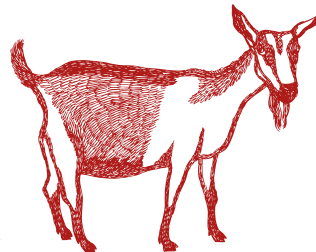
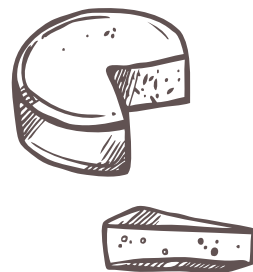
accompagnés d'une confiture 100% fruits **12,00€**

ALLERGIE/Lait/Gluten

Fromage de brebis suivant la disponibilité du lait en ferme.

Fromage de chèvre suivant la disponibilité du lait en ferme.

Fromage de vache suivant la disponibilité du lait en ferme.



**CONFITURE
LES GÔTERS
BASQUES**

VITTEL 1L 5,00€

EVIAN 1L 5,00€

PERRIER 1L 5,00€
Fines bulles



LES JUS DE FRUITS 100% BIO

25cl 3,50€



Pur Jus de Pomme Bio avec pulpe

Pur Jus d'Orange Bio

Pur Jus de Tomate Bio



SOFT

Perrier 33cl 3,50€

Thé Glacé Bio Pêche 3,50€

Pêche juteuse et sucrée, mêlée à une subtile touche abricot, arôme herbacé de thé, adouci par des larmes d'agave bio

Tonic Bio 3,50€

Eau tonique à l'amertume franche, adoucie au sucre de betterave bio Français et pointe citronnée

SIROP



Sirop Menau 25cl 2,50€
Une liste d'ingrédients courte : sucre, eau, jus de fruit concentré, arômes ou extraits bio, et c'est tout !

Citron Bio, Grenadine Bio, Menthe Bio, Fraise Bio, Kiwi Bio, Pêche Bio

DIABOLO 3,50€
LIMONADE Nature Bio 25cl

Citron Bio, Grenadine Bio, Menthe Bio, Fraise Bio, Kiwi Bio, Pêche Bio

Faites confiance et changer vos habitudes pour le bien de notre planète et un avenir plus serein pour nos enfants.



LIMONADE D'OLT GAMME DELICIEUSE BIO

Rafraîchissantes et désaltérantes, nos limonades séduisent par leurs bulles fines et leur légèreté.

Elaborées avec du sucre de fruits, elles se savourent avec beaucoup plaisir et très peu de culpabilité !

Châtaigne, Sureau, Nature, Figue, Orange, Myrtille et Gentiane 3,50€

Élaborée avec de l'eau des Boraldes de l'Aubrac, du sucre, des fruits, et des arômes de noix de cola. Notre recette maison du colt cola est une bien agréable alternative aux...géants mondiaux. Nous vous invitons à varier les plaisirs.

Colt Cola 3,50€



MOCKTAILS sans alcool 14/18cl 8,00€

Mesdames ces quelques cocktails comme un hommage, nous on vacille pour votre flamme...

Marie Curie

Jus de Pomme, Jus d'Abricot, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Eau Gazeuse, Sirop de Pêche, Blender et shaker

Simone Veil

Jus Multi fruits Bio, Lait Bio, jus d'ananas, Grenadine, Mixeur, shaker.

Joséphine Baker

Jus d'ananas, Eau Gazeuse, Eau Florale Bio, Jus de Fraise, Sirop de Mûre, Shaker.

Simone de Beauvoir

Feuilles de Menthe, Jus de Pamplemousse, Sucre Vanillé, Tonic, Citron Vert.

Rosa Parks

Gingembre frais, Colt Cola, Citron Vert, Feuilles de Menthes, Nectar de Framboise.



Le, Petit
BÉRET
—00—


Made in Beziers
8,00€

Le Petit Béret boisson biologique
100% naturelle, Végan, sans alcool

Caribbean Woody : *un Rhum garanti zéro % d'alcool, Feuille de Menthe, Citron Vert, Colt Cola, Sucre de Canne.*

Mazanita : *l'intensité de la Pomme, sans alcool, Rondelles de Citron, Eau Gazeuse.*

Malt Blend : *Impressionnant un Whisky garanti sans alcool, Jus d'Orange, Ginger Beer, Citron.*

LE CHAUD



Chocolat à l'ancienne **4,00€**
*équilibré en cacao et sucre de canne
Fèves de cacao du Pérou et de Madagascar,
lait entier BIO 100 % Français*

Café **2,50€**
Amérique du sud

Café Double **5,00€**
Amérique du sud

Décaféiné **2,50€**
*d'Amérique du sud saveur subtil de cacao et de
puissantes notes de céréales*

Café allongé **3,50€**

Cappuccino **4,50€**
*Un espresso surmonté d'1/3 de lait chaud et de 2/3
de mousse de lait*

Latte Machiato **4,50€**
*Boisson chaude réalisée à partir d'un espresso.
De lait chaud et de mousse de lait*



THÉ ET INFUSION BIO KUSMI

4,00€



Le made in France, ça fait longtemps qu'on le pratique. Nos thés et infusions Kusmi sont créés, mélangés, aromatisés, conditionnés dans nos ateliers à Saint-Vigor d'Ymonville, près du Havre, en Normandie Impossible de parler de l'origine de nos thés sans parler de notre partenaire, le WWF. Le Fond Mondial pour la Nature (WWF) nous accompagne sur le chemin d'une gamme 100% biologique et respectueuse de l'environnement En vrac parce que c'est bon pour la planète et c'est meilleur au goûts tout simplement.

Thé noir Earl Grey

Thé noir, huile essentielle de bergamote.*

Thé noir Anastasia

Thé noir (99%), huiles essentielles de bergamote, de citron, de citron vert, arôme naturel de fleur d'oranger.*

Thé English Breakfast

Mélange de thés noirs d'Asie.

Thé vert à la menthe

Thé vert, feuilles de menthe*(5%), arôme naturel de menthe.*

Thé vert Sencha

Thé vert du Japon.

Thé vert au Jasmin

Thé vert parfumé au jasmin.*

Thé blanc aromatisé fruits des bois

*Thé blanc *(57%), thé vert *(37%), arômes naturels de fruits des bois (6%)*

White Anastasia

Thé blanc (70%), thé vert* (29%), huiles essentielles de bergamote et de limette, arôme naturel de citron, arôme naturel fleur d'oranger.*

Tisane Aquarosa

Hibiscus (38%), pomme*, raisin*, fruits rouges* (cassis, fraise, framboise, myrtille, sureau) (10%), feuilles de mûrier*, arômes naturels de fruits rouges (5%)*

Infusion Thym Citronné

*Thym citronné**

BB détox

Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé pamplemousse.







NOS BIÈRES DE L'AVEYRON

Plateau du Larzac



33cl



STARCK BEER 5.2% **6,00€**

De la rencontre entre Philippe Starck, créateur mondialement reconnu et Sébastien Blaquière, est née la Starck beer, une bière blonde BIO, pur malt sans additif, sans colorant et sans conservateur.

Bière Blanche **5,00€**

de l'Aubrac 4.5%
Cette bière élaborée à partir de deux types de houblon, d'épices parfumées (écorces d'orange douce, coriandre, gingembre et réglisse) et de deux souches de levure est brassée avec 50% de malt d'orge et 50% de malt de froment. Reprenez une gorgée... Bonne dégustation.

Bières India Pale **5,00€**

Ales Bio 6.2%
Délicieusement amères les India Pale Ales sont brassées avec un houblonnage et un taux d'alcool élevés lesquels permettent une excellente conservation dans le temps.

Bières Sabètz **5,00€**

Blonde 7%
Enfants, lorsque nous étions trop turbulents, mon grand-père levait son béret et annonçait d'une voix forte « Sabètz que lèu ! ».

Bières De L'Aubrac **5,00€**

Ambrée 5%
Elle porte le nom de sa couleur : ambre foncé. La belle se laisse volontiers coiffer d'une mousse crémeuse et se déguste à l'automne, sous les feuilles jaunes et brunes, un peu caramélisées elles aussi...

Bières Imperial **5,00€**

Stout Bio 8%
La douceur subtile du chocolat et une finition soyeuse en bouche caractérisent cette brune ronde et ample en bouche qui puise ses origines dans les galaxies lointaines ...

Bio de Printemps **5,00€**

Blonde 5.3%
Fruitée et très aromatique, notre BIO de Printemps marque l'arrivée des beaux jours. Des saveurs d'ananas, de fruits exotiques et d'agrumes se mêlent à une belle amertume parfaitement dosée. Cette bière est élaborée à partir d'une seule variété d'orge de printemps BIO, de trois types de houblons et une souche de levure.



Viticulteur depuis 1929 la Maison Champagne Renée Caillot est une propriété familiale qui se transmet de génération en génération un savoir faire dans la tradition, création et modernité afin d'obtenir un champagne de très grande qualité.

Le vignoble de la Maison Champagne Renée Caillot est constitué de 5 hectares de vigne au cœur de la vallée de la marne réparti sur 33 parcelles situées sur les coteaux des villages de Passy Grigny, Sainte Gemme et Troissy.

CHAMPAGNE



CUVÉE R DE CAILLOT 115,00€

R de Caillot Brut

57 % Meunier, 18 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay.

Cuvée d'exception, grande complexité aromatique et gustative avec un équilibre parfait.

Champagne d'apéritif à caractère floral et fruité.





Rosé Brut

80 % Pinot Meunier (dont
18 % vinifié en rouge),
20 % Chardonnay.

Champagne de séduction par excellence, la
cuvée Rosé est une corbeille de fruits dans
un écrin de fraîcheur et de raffinement.
Idéal pour vos apéritifs.

40,00€



Blancs de Blancs Brut

100 % Chardonnay

Champagne d'apéritif où se mêlent richesses
aromatiques et persistantes dans une robe
soyeuse à l'effervescence fine et crémeuse.

40,00€



Le Terroir de Renée Brut

100 % Pinot Meunier récolté dans des vignes
de plus de 40 ans et élevée en fût de chêne.

Cette cuvée est une ode au cépage Meunier
transcendé par notre terroir et notre
savoir-faire, livrant des nuances sensorielles
la rendant digne des plats
nobles et de caractère.

45,00€

KIR

Kir vin blanc 12cl

6,00€

(crème de mûre, cassis, châtaigne, fraise, framboise, pêche et violette)

VERRES DE VINS LOCAUX

Le verre 12cl

6,00€

Domaine des Montézes. 100 % Chardonnay. (Blanc sec).

Malavieille. Biodynamie. Grenache, Marsanne, Roussanne (Blanc sec fruité).

Dunes. AOP Sable de Camargue. Grenache, Carignan, Merlot (Rosé)

Domaine Grange de Bouys. BIO. Le Fût Oublié. VDF 100% Grenache. (Rouge).

Clos du Lucquier. Cuvée Philippe. AOP. Terrasse du Larzac. (Rouge).

CIDRES 25cl

I GP Cidre de Normandie Bio Demie Brut 6,00€

I GP Cidre de Normandie Bio Brut 6,00€



DÉCOUVREZ UNE
PLUS GRANDE SÉLECTION
À LA CAVE DES COPAINS

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 4cl

5,00€

Anisette Marie Brizard 4cl

5,00€

Martini rouge, blanc, rosé 5cl

6,00€

Suze 4cl

6,00€

Malibu 5cl

6,00€

Gin Tanqueray ten 4cl

6,00€

Portos Borge Ruby 4cl

6,00€

Portos Borges Soalheira 10 ans

8,00€

Portos Borges White

6,00€

Get 27

8,00€

Get 31

8,00€

Vin doux naturel muscat de rivesaltes
Arnaud de Villeneuve

6,00€

Vin doux naturel muscat Ambrée
grande réserve 10 ans d'âge
Arnaud de Villeneuve

8,00€

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



COCKTAILS CRÉATION 12cl

12,00€

Normandy Golden *calvados Bio AOP 12 ans, Gin Anglais, Liqueur de Framboise, Jus d'orange, Jus d'Abricot*

Winston Churchill *« je le mérite dans la victoire et j'en ai besoin dans la défaite »*
Bourbon, Jus de Citron fraîchement pressé, Jus de Pomme 100% fruits Bio, Cointreau, Martini Rouge, Griottes à l'Eau de Vie, Quartier de Pomme et Feuille de Menthe.

Le Jardin Suspendu *Rhum Ambrée 5 ans aux Piments d'Espelette, préparation maison, Liqueur de Fraise, Jus de Pamplemousse, Fruits de la Passion, Miel, Citron Jaune Bâton de Cannelle*

L'étoile Solitaire *Rhum Cubain, Champagne Renée Caillot, Jus de Citron fraîchement pressé Jus d'Orange Miel, Feuille de Menthe Déco*



COCKTAILS SIGNATURE 12cl

12,00€

Americano Maison *Campari, Noilly Prat, Martini Rouge, Gin Kalopsia, Liqueur de Fraise et Cerises Griottes*

Mojito Original, *Rhum Havana Club 3 ans, Cassonade, Citron Vert, Eau de Perrier, Feuille de Menthe, Angostura*

Place Rouge, *Vodka, Limoncello Bio, Jus de Citron fraîchement pressé, Feuilles de Basilic, Sucre de Canne, Shaker et Pilon*

Yucatan, *Téquila, Jus de Tomate, Jus de Citron fraîchement pressé, Tabasco, Sauce Worcestershire, poivre au moulin, sel de cèleri, Rolling*



COCKTAILS CHAMPAGNE 12cl

12,00€

Kir Royal au Champagne Renée Caillot *(crème de mûre, cassis, châtaigne, fraise, framboise, pêche et violette)*

Coupe de Champagne Renée Caillot

Cocktail Art de la flamme *Champagne Renée Caillot, Cointreau, Framboise et Gingembre frais*

GIN LOCAL KALOPSIA, GINTAGE, LE GIN DE ZOË (Cœur d'Hérault, France) 12,00€

Un Gin artisanal, distillé à partir d'alcool vinique Français, dans lequel les grignons d'olives, résidus du pressage des olives en huile, révèlent toute leur valeur. Un Gin de dégustation, équilibré et élégant ; issu du recyclage et empreint de son terroir, les Terrasses du Larzac, dans une bouteille en verre 100% recyclé. Un profil aromatique herbacé avec de légères notes d'olives qui nous emmènent dans la garrigue. Les épices prennent le relais en fin de dégustation pour apporter de la complexité. Les grignons laissent une impression soyeuse.

Expérience en deux étapes pour sublimer ce Gin !

Buvez une gorgée de Gin pour se faire le palais.

1 étape. *Déposer délicatement le Fruit Confit et son cœur de Mandarine dans la bouche, savourez !!*

Reprenez une gorgée de Gin.

2 étape. *Déposer délicatement le Fruit Confit et son Cœur d'Abricot dans la bouche, savourez !!*

Finissez votre verre et parler nous de votre expérience.

GIN & TONIC 4cl 10,00€

Gin Lane 1751 Victoria Angleterre. Rafraîchissant et floral, avec une amertume et une légère sensation épicée, tonic water Bio et liqueur de violette.

Gin Gaston Pink France. Bouquet végétal aux notes de Genièvre et de Romarin, Gin doux rencontre de délicieux arômes de Fraîse et d'Hibiscus, douceur, finale fruité, Concombre, tonic Ginger Ale Bio.

Gin LOCAL Amandalia Gintage, Le Gin de Zoé (Cœur d'Hérault, France) Amandalia est la deuxième cuvée co-responsable et vertueuse de Gintage, Jus de Citron fraîchement pressé, Sucre de Canne, Ginger Beer Bio.



VODKA *4cl* 8,00€

Voir la sélection à la cave.

TEQUILA *Mexique 4cl*

Avion Réserve 44 arômes profond d'Agaves fumés, de Vanille, d'Agrumes et d'Épices. 16,00€

Voir la sélection à la cave.



DÉCOUVREZ UNE
PLUS GRANDE SÉLECTION
À LA CAVE DES COPAINS





DÉCOUVREZ UNE
PLUS GRANDE SÉLECTION
À LA CAVE DES COPAINS

RHUMS

RHUMS 4cl

Boukman Haïti. *Un Rhum agricole épicé, ses arômes botaniques empruntent des notes de Cardamome, de Vanille, de Cannelle et de belles notes végétales ! Il se déploie en bouche en révélant de savoureuses impressions de pâte d'Amande, vivifiées par le zeste d'Orange.* **7,00€**

Compagnies des Indes Latino Guatemala Barbade. *La dégustation s'ouvre sur la présence de notes replissées. L'ensemble est raffiné et s'accompagne d'un fruité exotique très agréable, dominé par l'Ananas. La finale est ronde et soyeuse. Elle s'enrobe de Miel et se ponctue, par touches, de notes de Café torréfiées.* **7,00€**

Diplomatico Venezuela. *Un profil aromatique qui s'articule autour du Caramel et de la Vanille saupoudrée de Noix de Muscade. Une pointe de fumée se dégage du verre. Quant à la finale, elle est longue et s'étire sur les Fruits Confits.* **6,00€**

Kraken Trinidad. *Au nez, des Arômes de Vanille sont ponctués de notes d'Epices et de Musc. En bouche, ce Rhum ambré épicé offre une explosion de saveurs de Vanille et de Clous de Girofle laissant enfin place à un soupçon de Cannelle. Le Rhum brun Kraken est excellent en long drink tel le rhum Colt Cola, mais s'apprécie aussi sec.* **6,00€**

Depaz Rhum Ambré Martinique France. *La richesse aromatique du nez se retrouve à la dégustation. Le palais est embrasé par les saveurs exotiques d'un fruité délicatement épicé. Noix de coco et cannelle participent dans un bel équilibre. Finale doté d'une bonne rondeur et offre une finale très agréable.* **6,00€**

El Dorado 12 ans Guyane Britannique. *Sa bouche, ronde et moelleuse, révèle de puissants arômes de fruits, de tabac, de zestes d'oranges, de cuir et de chêne. Ce rhum hors d'âge fait preuve de beaucoup de charme et de rondeur. Une finale principalement épicée, marquée par une belle persistance aromatique.* **6,00€**

Don Papa Baroko.Philippines. *Rhum vieux et ambrée, un nez plein de vanille et de délicieuses notes de fruits confits comme l'orange.* **6,00€**

Zacappa 23 ans Guatemala. *Le nez de ce rhum exprime un bouquet digne des plus grands cognacs où se dévoilent les notes subtiles de chênes fumés. Les connaisseurs surnomment le rhum Zacapa, le Cognac des rhums. Au palais, ce 23 ans d'âge exprime des saveurs moins toastées, de vanille et d'épices, toutes remarquablement équilibrées.* **12,00€**

Rhum Barbade Ambré. *Un assemblage gourmand et amples aux notes chocolatées, vanillées sur une pointe de réglisse.* **6,00€**

Rhum Caraïbes 5 ans aux piments d'Espelette *Un rhum fruité aux notes légères de vanille et de banane flambée avec une fin de bouche miellée. Epicée.* **8,00€**

Golf of Mauritius 8 ans d'âge Ile Maurice. *Des notes bien équilibrées de chocolat, de café et de noix grillées. Absolument superbe.* **10,00€**

PRODUITS D'EXCEPTIONS RHUM 4cl

Havana Club Maestro Cuba. *En bouche, l'attaque est vive. Grâce à une belle richesse aromatique, le palais est généreusement enveloppé par des notes de cacao, de café et de tabac délicatement mêlées aux épices. La finale se dévoile dans un beau boisé. Un soufflé d'épices et de fruits confits vient équilibrer l'ensemble de manière très harmonieuse.* **10,00€**

Havana Club 15 ans Cuba. *La dégustation déploie de généreux parfums de miel fleuri, de pruneau et de datte naturellement sucrés. De beaux parfums de figue et de poire gorgés de soleil se mêlent ensuite à un fruité exotique et gourmand apporté par la banane. Le tout s'accorde dans un harmonieux boisé relevé par de fines pointes de fèves de cacao. La finale se conclue en beauté sur des notes de noix de coco finement enrobées de saveurs chocolatées.* **15,00€**

Havana Club Union Cuba. *ce rhum cubain a été créé pour s'accorder avec un autre produit emblématique de l'île : les cigares Cohiba ! D'où le nom de cette cuvée : Union, destiné à célébrer l'accord parfait entre un rhum cubain de prestige et les saveurs d'un cigare d'exception, pour un moment de plaisir privilégié... Le maître rhumier de la marque Havana Club, Asbel Morales, a personnellement veillé à l'élaboration de ce nectar, au profil aromatique si particulier... Sur une dominante boisée se détachent des notes de vanille et de fruits secs d'une belle gourmandise, que le chocolat vient sublimer au final Une finale d'une grande intensité.* **30,00€**

Tributo 2020 Cuba. *De belles surprises, à n'en pas douter : elle est issue d'un travail de sélection du maître rhumier Asbel Morales, qui a ainsi pu apporter la preuve de son savoir-faire inégalé en la matière. Au nez, on est charmé par d'agréables notes de raisins secs et de chêne, tandis qu'en bouche, l'amande grillée et la vanille prédominent, pour notre plus grand plaisir ! une cuvée de prestige proposée en édition limitée, qui constitue probablement le nec plus ultra de la marque Havana Club !* **35,00€**

RHUM ARRANGÉ 4cl Nektar France

6,00€

Confectionnées de façon artisanale, ces cinq déclinaisons incontournables viennent exploser en bouche pour vous révéler tous les arômes et la fraîcheur des fruits minutieusement coupés à la main.

Rhum arrangé. *Banane, ananas, caramel, rhum de Martinique France.*

Rhum arrangé. *Ananas coco, rhum de Martinique France.*

Rhum arrangé. *Ananas Vanille, rhum de Martinique France.*

Rhum arrangé. *Citron vert, gingembre, rhum de Martinique France.*

Rhum arrangé. *Fruit de la passion, ananas et citron vert, rhum de Martinique France.*

RHUM ARRANGÉ 4cl

8,00€

Distillerie à Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe France.

Banane Rhum arrangé on ti dousé punch coco. *On Ti Dousé a ressorti une recette de famille... Le velouté du coco, les épices qui viennent relever l'ensemble, pour une gourmandise comme on l'aime ! Ce rhum est composé de Rhum agricole (distillé par Longueteau), de lait de coco, de lait, de sucre et d'épices.*

Rhum arrangé on ti dousé Hibiscus Yuzu. *On Ti Dousé Hibiscus Yuzu est un rhum épicé qui allie du rhum agricole avec de l'hibiscus et du Yuzu. Élaborée avec des fruits issus de l'agriculture en biodynamie,*

Rhum arrangé on ti dousé Vanille Pompona. *Un travail avec des fruits issus de l'agriculture en biodynamie et provenant essentiellement de nos magnifiques îles de la Caraïbes (Guadeloupe et Martinique), et des rhums blancs agricoles de grandes qualités, fruits de distillateurs passionnés de nos Antilles françaises.*

Rhum arrangé on ti dousé Maracudja. *Gourmand et chaleureux, bel équilibre sur l'assemblage rhum et épices. Fruits frais et juteux sur un final vanille cannelle. La finale est légèrement acidulée et persistante, offrant une expérience gustative agréable et équilibrée.*



CACHACAS 4cl

8,00€

Voir sélection à la cave.

WHISKIES

4cl

DÉCOUVREZ UNE
PLUS GRANDE SÉLECTION
À LA CAVE DES COPAINS



- Jack Daniel's est un whisky du Tennessee et non un bourbon(Kentucky), en effet, après distillation, le whisky est filtré par une couche de charbon de bois d'érable de trois mètres avant sa mise en fut. **6,00€**
- Ballantines 17 ans Ecosse. *Blended. Crémeuse, empreinte de notes torréfiées de café et de crème brûlée, puis végétale sur la violette. En harmonie avec le nez, elle libère des saveurs douces - amères de réglisse et de café grillé. Elle possède également un caractère floral subtil de rose et de glycine.* **12,00€**
- Ballantines 21 ans Ecosse. *Blended. Idéal pour un moment de dégustation, ce Blend régale les sens. La robe est intense, d'une couleur or ambré. Le nez, floral et élégant, conjugue des notes boisées et vanillées, tandis que le palais se laisse attendrir par la douceur du miel, rehaussée par les arômes plus virils de chêne et de tourbe.* **14,00€**
- Chivas Royal salut 21 ans Ecosse. *Blended. Excellent whisky de la célèbre marque Chivas Regal. Un Blend d'exception mûri dans des fûts de chêne, qui ne réunit que des whiskies ayant vieilli au moins 21 ans. Au nez, les fruits rouges se font intenses. En bouche les saveurs deviennent rondes et épicées avec une pointe de tourbe.* **15,00€**
- Chivas 15 ans Ecosse. *Blended. Incroyablement doux et fruité. Des saveurs de poires pochées entremêlées de caramel au beurre et de caramels, le tout enroulé dans une merveilleuse texture veloutée. Avec une finale ronde et une touche de vanille en fin de bouche.* **10,00€**
- Glenlivet 15 ans Ecosse. *Single Mat. douce, riche. Elle se développe sur des saveurs de mangue mûre agrémentées de notes épicées (cannelle, poivre blanc) avec une finale longue, crémeuse, équilibrée. Elle se prolonge sur la sécheresse de notes épicées.* **10,00€**
- Glenlivet 18 ans Ecosse. *Single Mat. : Epais et fruité, avec de la crème, de la pomme compote, de l'orange confite.* **12,00€**
- Aberlour Forest 10 ans Ecosse. *Single Mat. Un moelleux et un crémeux exceptionnels avec une touche sucrée-salée noix de muscade/miel qui se combine avec la fraîcheur des fruits d'automne et des notes de menthe, d'épices et de sherry. Une finale très longue, moelleuse, aromatique.* **8,00€**
- Aberlour 16 ans Ecosse Single Mat. *La bouche est marquée par l'intensité du Sherry, avec des arômes fruités, quelques touches d'épices et des arômes floraux légèrement boisés. La finale est longue, chaude, aux notes fruitées et subtilement épicées.* **10,00€**
- Aberlour 18 ans Ecosse. *Single Mat. Une nouvelle expression d'Aberlour 18 ans bénéficiant d'un double finish en fûts de Sherry. Riche et fruité, notes d'abricot, de raisins secs enrobés de chocolat, de racine de réglisse et de noix de muscade râpée. La finale est Longue, complexe avec une douceur qui perdure en bouche.* **12,00€**
- Cardhu 12 ans Ecosse. *Single Mat. veloutée, arômes de malt moelleux, une pointe boisée goût vanille et épices douces une finale avec de la rondeur, très chaleureuse marquée par le miel et le chêne.* **10,00€**
- Akashi Meisei Japon. *Blended. 45 % orge maltée. Douceur, boisé, épicés, élégant.* **6,00€**
- Akashi Meisei Deluxe Japon. *Blended. 50% d'orge maltée : Moelleuse et équilibrée - Boisé, fruits secs, épices, noix. la finale est longue et douce. Sherry léger.* **8,00€**
- Togouchi Japon. *Single malts vieillis entre 3 et 9 ans. Résultat en bouche une Douceur, tourbe douce, crème fraîche, une finale chocolat amer, noisette.* **8,00€**



WHISKIES TOURBÉS 4cl

Oban 14 ans Ecosse. *Single mat, très peu tourbé, saveurs de fruits de fin d'automne, figues sèches et miel aux épices suivis d'accents maltés et de feu de bois, finale douce et moelleuse finale conjuguant le bois de chêne, l'amertume et une pointe iodée.* **8,00€**

Kilchoman Machir Bay Ecosse Single Mat. *Ce whisky, fumé et élégant, présente des notes de fruits cuits et d'arômes de tourbe. La finale est longue et persistante sur des notes typiques des whiskies d'Islay.* **12,00€**

Scappa Glensa Ecosse Single Mat. *saveurs de pêche et de poire mûre, de caramel crémeux et de vanille, parfaitement équilibrées par un goût subtilement fumé. Une Finale : très longue, s'achevant par une note fumée prononcée.* **12,00€**

Askaig Ecosse Single Mat. *C'est un whisky d'Islay marqué en bouche par notes gourmandes et suaves, chocolat noir cacao 90%, de bois brûlé et de caramel. La finale est fumée et longue, légère pointe mentholée et vanille. Le nez est frais et tourbé.* **12,00€**

Springbank 10 ans Single malt - Tourbé - Vieilli 60% en fûts de Bourbon et 40% en fûts de Xérès, *il séduit grâce à son profil joliment tourbé, ses élégantes notes florales mais aussi sa finale tout à la fois saline et huileuse* **10,00€**

Islay Mist Ecosse Single Mat. *C'est un whisky d'Islay, Équilibrée - Céréales, tourbe, salin, boisé, une finale Persistante et douce - Tourbe, toffee, café.* **10,00€**

Rozelieures Collection France Lorraine. *Single Mat Ce grand whisky tourbé d'exception possède une puissance contenue, une précision aromatique. Il résulte de la parfaite rencontre d'un whisky avec ses fûts lui conférant des notes végétales, fraîches et délicates pour un immense plaisir de dégustation.* **12,00€**

BOURBON 4cl

Single omatin 12 ans Ecosse. *Double maturation pour ce single mat, fûts de bourbon et fûts de xérès, gourmand, doux soyeux, notes de caramel, de fruits et d'épices douces.* **8,00€**

Koval Chicago USA. *Composé à 51% de maïs et 49% de millet, le Bourbon KOVAL offre une expérience de consommation équilibrée, accessible, et sans pareil. La combinaison de grain inhabituelle fournit des notes de chutney à la mangue et vanille en bouche, avec une finale caramel poivrée.* **8,00€**

Four Roses Small Batch USA. *Four Roses Small Batch est le fruit de l'assemblage de quatre bourbons uniques, riche et moelleuse, un équilibre d'arômes fruités et de riches saveurs épicées.* **8,00€**

Quiet Man Irlande. *Léger et floral, notes sucrées et fumées, très belle équilibre entre les épices, le chêne et la vanille, finale douce et chaleureuse.* **8,00€**

Scapa Skiren Ecosse. *Les arômes boisés de chêne et de praline tapissent le palais et s'enrichissent de notes plus fraîches et mentholées avec des pointes de miel d'acacia. Cette finale très fruitée et riche s'agrémentent par ailleurs de parfums gourmands d'éclair au café et de moka.* **12,00€**



ARMAGNAC 4cl

Laguille XO France. *Belle robe ambrée. Nez puissant de pruneaux, beaucoup de richesse et de concentration, arôme de pain chaud avec une touche de grillé et de pain d'épice. La bouche est suave, ronde. La finale est épanouie avec un retour de fruits à noyaux macérés. Un Armagnac très bien équilibré.* **10,00€**

Laguille Hors d'Age France. *Vieillessement de quinze ans en fût de chêne. Belle robe ambrée aux reflets acajou. Nez intense, de fruits confits, le tout sur fond vanillé signe d'un vieillissement en bois de grande qualité. La bouche est fraîche, ronde et très souple. Les tanins sont parfaitement fondus, magnifique mariage du bois et du fruit.* **12,00€**

COGNAC 4cl

Belle Lheraud VSOP 3 ans. *France. La texture en bouche est douce et luxueuse, offrant la délicieuse douceur de la vanille, la puissance de la crème brûlée et la vivacité du zeste d'agrumes et des raisins. Chaque gorgée est une célébration éclatante de la richesse du terroir de Petite Champagne.* **6,00€**

Lheraud VS 5 ans. *France. Bel équilibre, arômes de raisins secs, touche de vanille et un soupçon de crème brûlée, en fin de bouche, ainsi qu'une touche d'agrumes.* **8,00€**

Lheraud XO 10 ans. *France. Ce cognac "oublié" est d'une richesse inépuisable, il est d'une douceur et d'une élégance infinies. Attendez-vous à une finale veloutée et vanillée.* **10,00€**

CALVADOS 4cl

Calvados AOC Lelouvier. *Une dominante de fruits murs (pomme, poire) se complète des premiers arômes de vieillissement, quelques épices telles que la cannelle.* **8,00€**

Calvados Bio AOC 12 ans France. *Tex Aie. Au nez, il exprime une vaste palette d'arômes : épices, coriandre, écorces d'orange amères confites, pruneau ainsi que des notes empyreumatiques.* **10,00€**

Calvados Bio AOC 18 ans France. *Le destin. La bouche est marquée d'un caractère boisé intense. Il offre une belle structure tannique qui ne laissera pas votre palais indifférent.* **12,00€**

LIQUEURS DE FRUITS 4cl

Une Mandarine Fine Napoléon. *Belgique. Le fruit du mariage harmonieux des meilleures mandarines.* **6,00€**

LIQUEURS DE WHISKIES 4cl

Bailey Irish Crème Allemagne. *Crémeux, avec des notes de café, de chocolat et des arômes d'amande. Palais : Rond, avec le goût du whiskey qui vient soutenir les saveurs crémeuses et vanillées.* **6,00€**

LIQUEURS DE PLANTES 4cl

Anisette Marie Brizard France. *Elégante, fraîche et puissante, l'Anisette allie noblesse et charme.* **8,00€**

Get 27 France. *Une liqueur de Menthe composé de 27 plantes.*

Get 31 France. *Met parfaitement en valeur les arômes de la menthe poivrée.*

Fele'geto corse France. *Afin d'élaborer le Feli'geto, ils utilisent la Népita, plante aromatique corse de la famille de la menthe.*

Lorenzo Inga Limoncello, Italie. *Le Limoncello est probablement la liqueur italienne la plus populaire. L'origine historique est revendiquée par les producteurs de la région de Sorrento.*

EAU DE VIE 4cl

Vielles Prune 5 ans, Famille Moutard. *France. Ronde charnue, avec sa robe allant du rouge au bleu en passant par le violet, ou à l'opposé jaune ou verte, la prune est le fruit commun à toutes les régions françaises.* **8,00€**

Poire Prisonnière Ogier France. *L'eau de vie de poire williams d'Ogier donne la sensation de croquer dans une poire bien juteuse. Elle est légère, fruitée et ronde et sa finesse ravi l'initié ainsi que l'amateur.* **10,00€**

Vielle Mirabelle Metté Alsace France. *Équilibré, aux notes de tarte à la mirabelle.* **8,00€**

L'ART DE LA FLAMME MOUREZE



29 route de la Dolomie - 34800 Mourèze
Réservations : 04 67 96 08 11
contact@art-de-la-flamme.fr
www.art-de-la-flamme.fr

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE CONTENUS
DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA MAISON NE PREND PAS : LES CHEQUES, LES TICKETS RESTAURANT
ET LES CHEQUES VACANCES. MERCI.

