

# CUISINE



BILLY  
BRANDY



OUVERT MARDI - VENDREDI : 18H - 2H / SAMEDI : 18H - 3H



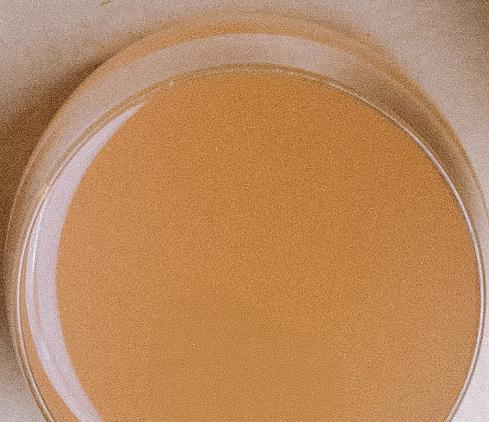
**BILLY  
BRANDY**

# **CUISINE**

RECETTES PAR BILLY BRANDY

Photos et mise en page réalisées par O'Sens Communication.

La liste des allergènes est disponible au bar.



# SOM MAÎTRE



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

---

Curry de pêche, riz & olive noire .....	01
Bouillon galanga, poire & kumquat, Réduction de bière & gentiane .....	02
Poireaux brûlés, jus de poire oxydé & huitlacoche .....	03
Courge rôtie, ail fermenté au miel & rose au vin .....	04
Betterave jaune, trio d'herbes sauvages & huile de noix .....	05
Crème de banane au wasabi & huile de persil .....	06
Chocolat blanc, Wakamé & Menthe .....	07
Tartine de pamplemousse au curcuma & fleur de cerisier .....	08
Soupe froide de fenouil, granny smith & lait de coco .....	09
Datte confite, jus de kiwi jaune & eucalyptus, clarifié au Mascarpone .....	10

## COCKTAILS SANS ALCOOL

---

Gaspacho de panais, pamplemousse & thé noir .....	11
Infusion herbacée, sirop de grenade épicé & butternut .....	12

## VINS & BIÈRES

---

Vin rouge, Vin blanc, Vin pétillant... 12.5cl - 75cl	
Bières .....	33cl

## SPIRITUEUX

---

Armagnac, Calvados, Eau-de-vie de fruits ....	4cl
Gin .....	4cl
Whisky .....	4cl
Rhums .....	4cl
Agaves .....	4cl

## BOISSONS SANS ALCOOL

---

Brasserie d'Olt  
Spiritueux Sans alcool

# CURRY DE PÊCHE, RIZ & OLIVE NOIRE

# 01

12€

## INGRÉDIENTS :

- 25 ml de **Gin Maison Victors**
- 35 ml de **Xerès Fino**
- 30 ml de **Vin de Pêche maison**
- 20 ml de **Liqueur de Riz et Curry**
- Quelques gouttes **d'huile d'olive noire**

## CHIPS DE RIZ & PÊCHES AU SIROP :

- Riz cuit
- Vinaigre de pêche
- Agar Agar
- Feuilles de curry
- Pêche de vigne en sirop

## VIN DE PÊCHE MAISON :

Faire macérer pendant une dizaine de jours des pêches écrasées en y ajoutant de la levure de bière pour garantir une bonne fermentation. Filtrer et clarifier au bout du temps imparti. Mettre en bouteille et conserver au frais pour le rendre pétillant, ou bien pasteuriser pour arrêter le processus de vinification.

## LIQUEUR DE RIZ & CURRY :

Cuire du riz dans un grand volume d'eau, sans le saler. Égoutter le riz et le mettre de côté pour confectionner les garnitures. Dans l'eau de cuisson, ajouter la quantité de curry selon votre convenance, puis un alcool relativement neutre comme de la vodka, pour atteindre le degré alcoolique souhaité. Enfin, incorporer du sucre à raison de 100 gr par litre.

## DÉCORATIONS, CHIPS DE RIZ & PÊCHES AU SIROP :

Mixer le riz cuit lors de l'étape de la liqueur et l'étaler sur une plaque avant de l'enfourner pendant 12 h à 70 °C dans un déshydrateur.

Dans une casserole, faire chauffer du vinaigre de pêche maison et le mélanger à une quantité suffisante d'agar-agar. Laisser prendre au frais.

Pendant la saison des pêches de vigne, préparer des pêches de vigne au sirop.

Pour assembler la garniture, disposer des morceaux de pêche de vigne au sirop sur la tuile de riz et décorer tout autour avec la gelée de vinaigre de pêche et des feuilles de curry.

## COCKTAIL :

Ajouter tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive, dans un verre à mélange, puis remuer avec des glaçons pendant 15 s. Servir dans une coupette sans glace, après avoir doublement filtré, et verser quelques gouttes d'huile d'olive noire. Placer la garniture sur le rebord du verre et déguster.



# BOUILLON GALANGA, POIRE & KUMQUAT RÉDUCTION DE BIÈRE & GENTIANE

02

12€



## INGRÉDIENTS :

- 35ml **Blanche de Calvados** Christian Drouin
- 15ml **Liqueur de Gentiane**
- 15ml **Réduction de bière ambrée**
- 60ml **Bouillon Galanga, poire et Kumquat**
- 4 Gouttes de **Teinture de sésame**
- Gazéifier au **CO<sup>2</sup>**

## TUILE DE POIRE & SÉSAME :

- Galanga
- Poire
- Kumquat
- Sésame
- Agar-agar

## RÉDUCTION DE BIÈRE :

Verser 1 L de bière ambrée dans une casserole et faire réduire de 3/4 à feu moyen. Filtrer, puis con-server au frais.

## BOUILLON :

Ajouter dans une casserole 100 g de galanga coupé en dés, 5 kumquats coupés en deux, ainsi que les peaux et trognons de 3 poires. Faire chauffer ces éléments à feu moyen, sans matière grasse, pour en faire ressortir les sucs. Verser ensuite 1 L d'eau, porter à ébullition, puis baisser à feu moyen. Laisser infuser pendant 1 h, puis filtrer et conserver au frais. Garder les éléments infusés pour réaliser la garniture.

## TEINTURE DE SÉSAME :

Faire infuser 100 g de sésame torréfié dans 200 ml d'alcool neutre. Laisser infuser une semaine, puis filtrer et conserver.

## DÉCORATION, TUILE DE POIRE & SÉSAME :

Disposer les parures du bouillon sur une plaque en inox avec rebords. Faire chauffer de l'eau pour activer l'agar-agar. Tamiser la poudre d'agar-agar dans l'eau bouillante, bien remuer pour éviter les grumeaux, puis couler sur la plaque en inox. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur. Découper des formes dans l'aspic ainsi formé.

## COCKTAIL :

Verser tous les éléments dans une bouteille de type Sodastream, puis gazéifier l'ensemble. Verser dans un verre Highball sur glace et poser l'aspic le long de la paroi du verre. Déguster.

# POIREAUX BRÛLÉS, JUS DE POIRE OXYDÉ & HUITLACOCHÉ

03

12€

## INGRÉDIENTS :

- 35ml **Rhum blanc Hocbendock**
- 20ml **Liqueur de beurre maison**
- 20ml **Jus de poire oxydé aux huitlacoche**
- 30ml Préparation de **poireaux brûlés**

## FEUILLE DE LÉGUMES & SHIITAKÉS RÔTIS :

- Gras figé du beurre
- Parures de poireau
- Huitlacoche
- Sucre
- Shiitakés rôtis

## LIQUEUR DE BEURRE MAISON :

Dans un récipient pouvant aller au congélateur, verser 70 cl d'alcool relativement neutre. Faire fondre 150 gr de beurre et l'ajouter à l'alcool. Mettre la préparation au congélateur et laisser 24 h. Filtrer à l'aide d'un chinois et d'un torchon propre. Ajouter 30 % du volume en eau et 150 gr de sucre blanc. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre et conserver au frais.

## JUS DE POIRE OXYDÉ AUX HUITLACOCHÉ :

Prélever la peau de 5 poires, puis les découper en mettant de côté le cœur pour le bouillon du cocktail précédent. Presser le jus à l'aide d'une centrifugeuse, filtrer, et verser dans un récipient ouvert. Ajouter 50 gr de pâte de Huitlacoche. Couvrir avec un torchon propre et laisser à l'air libre pendant 24 h. Filtrer et conserver au frais.

## PRÉPARATION AUX POIREAUX BRÛLÉS :

Préchauffer un four à 180 °C. Mettre 2 poireaux entiers dans un plat adapté et laisser cuire au four pendant 20 min. Sortir le plat et brûler les poireaux au chalumeau. Verser 500 ml d'eau dans le plat et remettre au four. Laisser infuser 30 min, sortir le plat, et filtrer le liquide. Ajouter au liquide 100 gr de sucre, 1 cuillère à café d'acide citrique et 1 cuillère à café d'acide ascorbique. Mélanger jusqu'à dissolution, filtrer, puis conserver au frais.

## DÉCORATIONS, FEUILLE DE LÉGUMES & SHIITAKÉS RÔTIS :

Mixer tous les ingrédients ensemble sauf les shiitakés. Étaler la préparation sur un papier sulfurisé et mettre au déshydrateur pendant 17 h à 50 °C.

À côté, couper les shiitakés en lamelles et les faire rôtir dans un four à 180 °C pendant une dizaine de minutes.

Déchirer les feuilles de parure obtenues grâce au déshydrateur pour en faire des feuilles de tailles et formes variables. Sur le bord du verre, mettre une feuille et disposer dessus des tranches de shiitaké rôti et quelques pousses de jeunes plantes pour la couleur.

## COCKTAIL :

Verser tous les éléments dans un shaker, agiter vigoureusement pendant 10 s, double filtrer, et verser dans votre verre de service. Poser la garniture sur le bord du verre et déguster. rôti et quelques pousses de jeunes plantes pour la couleur.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix indiqués sont en euros, TTC et service compris.



# COURGE RÔTIE, AIL FERMENTÉ AU MIEL & ROSE AU VIN

04

12€

## INGRÉDIENTS :

- 45ml **Vin blanc infusé à la rose**
- 25ml **Blanche d'armagnac Dartigalongue**
- 45ml Prépa **butternut / cardamome**
- 10ml Prépa **miel fermenté à l'ail**

## PAIN D'ÉPICES AU MIEL :

- 160g de miel
- 160g de farine
- 60g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 60g de lait à température ambiante
- 50g de sucre de canne
- 8g d'épices (*cannelle, girofle, cardamome noire, gingembre, muscade*)

## VIN BLANC INFUSÉ À LA ROSE :

Verser 1 L de vin blanc dans un bocal de type Le Parfait, ajouter 10 gr de boutons de roses séchés et laisser infuser pendant 48 h à température ambiante. Filtrer et conserver au frais.

## PRÉPARATION BUTTERNUT / CARDAMOME :

Couper un butternut en deux et enlever la peau. Verser dessus de l'huile d'olive et frotter avec de la cardamome concassée. Préchauffer un four à 220 °C et enfourner pendant 20 min. Une fois coloré, sortir le butternut du four, puis déglacer le contenant avec 1 L d'eau. Ajouter 100 gr de sucre blanc, 1 cuillère à café d'acide citrique et 1 cuillère à café d'acide tartrique, puis mixer le tout. Filtrer finement, puis conserver au frais.

## MIEL FERMENTÉ À L'AIL :

Dans un pot de type Le Parfait, verser 500 gr de miel de fleurs. Ajouter 20 gousses d'ail écrasées sans la peau, puis refermer. Laisser fermenter pendant 3 semaines en ouvrant le couvercle 1 fois par jour. Pour le cocktail, diluer la préparation avec 300 ml d'eau.

## DÉCORATION, PAIN D'ÉPICES AU MIEL :

Faire fondre le beurre à feu doux et y délayer le miel hors du feu. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs. Dans un puits, mélanger le beurre et le miel, puis délayer avec le lait. Il faut obtenir une texture de type cake. Beurrer et fariner le moule, puis y verser l'appareil. Laisser reposer une nuit au frais avec un film.

Le lendemain, préchauffer le four à 160 °C, puis enfourner le pain d'épices en ôtant le film pour 1 h environ. Vérifier la cuisson avec un couteau, puis laisser refroidir dans son moule.

## COCKTAIL :

Verser tous les éléments dans un shaker, agiter énergiquement, puis filtrer dans votre verre de service préalablement rafraîchi. Ajouter la garniture sur le bord du verre dans les encoches prévues à cet effet et déguster.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix indiqués sont en euros, TTC et service compris.

# BETTERAVE JAUNE, TRIO D'HERBES SAUVAGES & HUILE DE NOIX

05

12€

## INGRÉDIENTS :

- 35ml Hydromel
- 30ml Tequila Vecindad lavée à l'huile de noix
- 10ml Mielasse de betterave jaune
- 70ml Infusion mélisse, angélique et mélilot
- Co<sup>2</sup>

## GRESSINS DE BETTERAVE JAUNE :

- Pulpe de betterave jaune
- 250g de farine T55
- 6 g de sel
- 180g de vin blanc
- 120g d'huile d'olive
- Poignée d'herbes sauvages

## TEQUILA LAVÉE À L'HUILE DE NOIX :

Verser une bouteille de 700 ml de tequila Vecindad dans un pot de type Le Parfait, ajouter 50 ml d'huile et mélanger. Placer le tout au congélateur pendant 24 h, puis filtrer à l'aide d'un chinois et d'un torchon propre. Conserver au frais.

## MÉLASSE DE BETTERAVE JAUNE :

À l'aide d'une centrifugeuse, récupérer le jus de 5 betteraves jaunes, verser le jus dans une casserole et faire réduire à feu doux jusqu'à 1/3 du volume initial. Filtrer, puis conserver.

## INFUSION DE PLANTES AROMATIQUES :

Verser 1 L d'eau dans une casserole. Faire frémir à feu moyen et ajouter 12 gr de mélisse séchée, 8 gr d'angélique et 15 gr de mélilot. Couper le feu et couvrir. Laisser infuser 15 min, puis filtrer et conserver.

## DÉCORATION, GRESSINS DE BETTERAVE JAUNE :

Mélanger tous les ingrédients et ajuster pour obtenir une pâte ferme, lisse et homogène. Former de petits bâtons avec les mains, puis les cuire dans de l'eau bouillante et salée. Quand les bâtons remontent à la surface, les sortir de l'eau et les faire sécher. Quand ils sont secs, les enfourner dans un four préchauffé à 200 °C pendant 20 min.

## COCKTAIL :

Verser l'infusion dans une bouteille à gazéifier de type Sodastream et gazéifier. Verser tous les autres éléments dans un shaker, agiter énergiquement, puis filtrer et verser dans un verre Highball. Compléter avec l'infusion gazéifiée, déposer la garniture sur le bord du verre et déguster.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix indiqués sont en euros, TTC et service compris.

# CRÈME DE BANANE AU WASABI & HUILE DE PERSIL

06

12€



## INGRÉDIENTS :

- 30ml **Whisky Lehmann** «C'est la vie»
- 20ml **Floc de gascogne**
- 20ml **Xérès amontillado**
- 10ml **Oleo saccharum de peau de banane**
- 30ml **Purée de banane et wasabi**
- Quelques gouttes d'**huile d'olive au persil**

## PÂTE DE FRUIT HIBISCUS GINGEMBRE :

- Fleurs d'hibiscus
- Clémentines
- Gingembre
- Poivre long
- Sucre
- Agar-agar

## PURÉE DE BANANE AU WASABI :

Ajouter dans un blender 5 bananes coupées en carrés, 300 ml d'eau, 50 g de sucre et 2 cuil. à café de pâte de wasabi. Mixer, puis filtrer et conserver.

## OLEO SACCHARUM DE PEAU DE BANANE :

Récupérer les peaux des bananes utilisées précédemment, les peser et les placer dans un bocal type Le Parfait. Ajouter le même poids en sucre, mélanger de façon à ce que les peaux soient en contact avec le sucre, puis laisser 48 h à température ambiante. Récupérer le liquide et diluer avec 30 % du volume récupéré en eau. Filtrer puis conserver.

## HUILE D'OLIVE AU PERSIL :

Faire blanchir 100 g de persil plat dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes et les plonger dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle. Mixer ensuite le persil avec 200 ml d'huile d'olive, filtrer fine-ment puis conserver.

## DÉCORATION, PÂTE DE FRUIT HIBISCUS GINGEMBRE :

Dans un faitout, mettre les fleurs d'hibiscus, le gingembre et des zestes de clémentine. Couvrir d'eau et porter à ébullition. Dès que l'eau bout, couper le feu, couvrir et laisser infuser pendant un quart d'heure.

Filtrer et assaisonner avec du sucre et du poivre long. Ajouter l'agar-agar en poudre et faire chauffer pour l'activer. Verser la préparation dans un plateau en inox avec rebords. Laisser refroidir, puis pla-cer au réfrigérateur. Découper des cubes de pâte de fruit obtenue et les rouler dans du sucre cristal. Faire des brochettes de deux cubes.

## COCKTAIL :

Verser tous les éléments, sauf l'huile de persil, dans un shaker et réaliser un Cuban roll. Verser le contenu rafraîchi dans un verre de service, puis déposer quelques gouttes d'huile de persil sur le dessus. Déposer la brochette sur le bord du verre et déguster.

---

## INGRÉDIENTS :

- 30ml **Pisco Cuatro Gallos**
- 30ml **Vermouth rouge Dolin infusé au wakamé**
- 30ml **Bitter Fusetti infusé à la menthe**
- **Clarifié au lait et chocolat blanc**

## ÉMULSION CHOCOLAT BLANC & WAKAMÉ :

- Coquillages nettoyés
- Crème fraîche entière
- Wakamé
- Chocolat blanc
- Menthe

---

## POUR UN BATCH DE 10 COCKTAILS :

Dans un bocal de type Le Parfait, verser 300 ml de vermouth rouge Dolin et 50 gr de wakamé séché, laisser infuser à température ambiante pendant 48 h.

Dans un autre bocal, verser 300 ml de bitter Fusetti et ajouter 5 branches de menthe fraîche. Infuser à température ambiante pendant 5 h, puis filtrer.

Faire chauffer à feu moyen 150 ml de lait entier et 80 gr de chocolat blanc, faire fondre le tout, puis filtrer.

Dans un verre à mélange, verser tous les éléments dans l'ordre donné ci-dessus, et laisser le lait cailler pendant 4 h au frais. Puis filtrer à l'aide d'un chinois et d'un torchon.

## DÉCORATION, ÉMULSION CHOCOLAT BLANC & WAKAMÉ :

Faire fondre le chocolat blanc dans la crème fraîche. Puis y mixer grossièrement le wakamé. Filtrer finement et mettre dans un siphon au frais. Au moment du service, déposer l'émulsion dans un coquillage et y ajouter quelques feuilles de menthe.

## COCKTAIL :

Verser 90 ml du batch dans un verre à mélange, ajouter des glaçons et mélanger pendant 15 s. Verser en filtrant la glace dans un verre rock avec des glaçons, ajouter la garniture et déguster.

# CHOCOLAT BLANC, 07 WAKAMÉ & MENTHE

12€





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les prix indiqués sont en euros, TTC et service compris.

# TARTINE DE PAMPLEMOUSSE 08

## AU CURCUMA & FLEUR DE CERISIER

12€

### INGRÉDIENTS :

- 30ml Mezcal Union
- 25ml Liqueur de pain grillé maison
- 15ml Oleo saccharum de pamplemousse et curcuma
- 10ml Jus de pamplemousse frais
- 60ml Infusion fleur de cerisier

### TARTINE PAMPLEMOUSSE & BEURRE DE SAUGE :

- 1 tranche de pain de campagne
- Beurre de sauge
- 1 kg de pamplemousse
- 500g de sucre
- 1 citron

### LIQUEUR DE PAIN GRILLÉ :

Faire préchauffer un four à 220 °C. Placer 8 tranches moyennes de pain dans un plat adapté et mettre au four pendant 20 min. Verser 400 ml d'alcool neutre dans un bocal de type Le Parfait. Une fois le pain grillé, l'ajouter au bocal et laisser infuser pendant 48 h, en mélangeant régulièrement, puis filtrer. Ajouter 250 ml d'eau et 100 gr de sucre, mélanger jusqu'à dissolution, puis conserver.

### OLEO SACCHARUM PAMPLEMOUSSE & CURCUMA :

Récupérer les zestes de 5 pamplemousses, les placer dans un bocal de type Le Parfait et ajouter 150 gr de sucre blanc. Laisser le bocal à température ambiante pendant 48 h. Filtrer et diluer avec 100 ml d'eau.

### INFUSION DE FLEURS DE CERISIER :

Faire chauffer 1 L d'eau dans une casserole jusqu'à frémissement, puis ajouter 20 gr de fleurs de cerisier. Infuser pendant 10 min, puis filtrer et conserver au frais.

### DÉCORATIONS, TARTINE PAMPLEMOUSSE & BEURRE DE SAUGE :

Laver et essuyer tous les fruits. Prélever les zestes et les déposer dans une casserole avec de l'eau et autant de sucre. Porter à ébullition et faire réduire à petit feu jusqu'à demi-évaporation. Prélever les suprêmes de pamplemousse en conservant le jus. Presser le citron et l'ajouter dans la casserole, ainsi que les suprêmes et le jus des pamplemousses. Cuire à feu doux pendant 1 h environ, jusqu'à ce que le liquide nappe la cuillère. Mettre dans des pots stérilisés et les retourner pour faire le vide.

Faire fondre du beurre à feu doux. Hors du feu, y ajouter la sauge coupée en morceaux et laisser infuser 5 min. Assaisonner avec du jus de citron, du sel et du poivre. Émulsionner au batteur électrique et placer au réfrigérateur pour solidifier le tout.

Faire griller du pain de campagne, le tartiner de beurre et de confiture.

### COCKTAIL :

Verser l'infusion de fleurs de cerisier dans une bouteille de type Sodastream et gazéifier. Verser les autres éléments dans un verre de type Highball avec des glaçons, puis compléter avec l'infusion gazéifiée. Poser la tartine sur le bord du verre et déguster.

## INGRÉDIENTS :

- 35ml **Blanche de Calvados Christian Drouin**
- 15ml **Vermouth sec Distillerie du Chant du Cygne**
- 5ml **Fenouillette**
- 10ml **Verjus**
- 40ml **Préparation Coco / Granny smith**
- 1 **Blanc d'œuf**
- 40ml **d'eau pétillante**

## OPALINE DE FENOUIL & GRANNY SMITH :

- 2 bulbes de fenouil
- 300g de sucre
- 150g de sirop de glucose

## PRÉPARATION COCO / GRANNY SMITH :

À l'aide d'une centrifugeuse, récupérer le jus de 2 pommes Granny Smith. Ajouter au jus 300 ml de lait de coco et 50 gr de sucre blanc. Mélanger jusqu'à dilution, filtrer, et conserver au frais.

## DÉCORATIONS, OPALINE DE FENOUIL & GRANNY SMITH :

Couper le fenouil en petits morceaux et le disposer dans un bocal en alternant les couches avec le sucre. Laisser le jus du fenouil passer dans le sucre et former un sirop très concentré.

Dans une casserole, faire chauffer le sirop de fenouil et le sirop de glucose à 160 °C, puis le faire refroidir sur une surface non adhésive. Mixer le sucre pour en faire une poudre. À l'aide d'un tamis, former des formes, puis enfourner dans un four préchauffé à 160 °C pendant 2 à 3 min.

Couper une pomme Granny Smith en brunoise et la plonger dans une eau citronnée.

## COCKTAIL :

Dans un shaker, ajouter tous les éléments à l'exception de l'eau pétillante. Agiter énergiquement avec des glaçons, puis une seconde fois sans glaçons. Filtrer, puis verser dans un verre de type Highball et compléter avec l'eau pétillante. Déposer l'opaline sur le bord du verre, ajouter un peu de Granny Smith, puis déguster.

# SOUPE FROIDE DE FENOUIL, 09 GRANNY SMITH & LAIT DE COCO

12€





# DATTE CONFITE, JUS DE KIWI JAUNE & EUCALYPTUS, CLARIFIÉ AU MASCARPONE

10  
12€

## INGRÉDIENTS :

- 35ml Armagnac Dartigalongue
- 25ml Vermouth de pomme Christian Drouin
- 35ml Préparation kiwi jaune et eucalyptus
- 7,5ml Sirop de dattes
- Clarifié au mascarpone

## TIRAMISU AU KIWI JAUNE :

- Sirop de datte
- Jus de kiwi jaune et eucalyptus
- 250g Mascarpone
- 20 Biscuits cuillères
- 3 œufs
- Poudre de kiwi

## PRÉPARATION KIWI JAUNE & EUCALYPTUS :

À l'aide d'une centrifugeuse, récupérer le jus de 1 kg de kiwis jaunes.

Faire chauffer 500 ml d'eau dans une casserole jusqu'à frémissement et infuser 50 gr de feuilles d'eucalyptus séchées. Mélanger les deux préparations.

## SIROP DE DATTES :

Faire chauffer 500 ml d'eau dans une casserole jusqu'à ébullition. Ajouter 100 gr de dattes et faire cuire pendant 20 min. Ajouter 250 gr de sucre blanc, puis filtrer et conserver au frais.

## POUR UN BATCH DE 10 COCKTAILS :

Ajouter 350 ml d'Armagnac, 250 ml de vermouth de pomme, 350 ml de préparation kiwis jaunes et eucalyptus, 75 ml de sirop de dattes dans un contenant. Ajouter 200 gr de mascarpone, et laisser au frais pendant 2 h. Filtrer à l'aide d'un chinois et d'un torchon.

## DÉCORATION, TIRAMISU AU KIWI JAUNE :

Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sirop de dattes. Mélanger au mascarpone. Monter les blancs en neige et y incorporer la crème au mascarpone.

Imbiber les biscuits dans le jus de kiwi et eucalyptus, puis passer au montage en alternant une couche de biscuit et une couche de crème au mascarpone.

Récupérer la pulpe des kiwis jaunes et la déshydrater pendant 17 h à 70 °C. La mixer et saupoudrer le tiramisù ainsi formé. Laisser reposer au frais pendant 3 h.

## COCKTAIL :

Pour 1 cocktail, verser 100 ml de batch dans un verre de type rock sur glace. Avec une cuillère large, prendre du tiramisù et déposer la cuillère sur le bord du verre, puis déguster.

# GASPACHO DE PANAIS, 11 PAMPLEMOUSSE & THÉ NOIR

8€

## INGRÉDIENTS :

- 30ml JNPR n°1
- 25ml Préparation pamplemousse et panais
- 10ml Verjus
- 80ml Thé noir
- Co<sup>2</sup>

## CHIPS DE PANAIS & CONFITURE DE PAMPLEMOUSSE :

- Panais
- Confiture de pamplemousse curcuma

## PRÉPARATION PAMPLEMOUSSE / PANAIS :

Dans un pot de type Le Parfait, déposer les zestes de 5 pamplemousses et 200 gr de sucre. Laisser à température ambiante pendant 48 h, puis diluer avec 200 ml d'eau, filtrer, puis conserver au frais.

Faire chauffer 500 ml d'eau jusqu'à ébullition et ajouter 1 panais coupé en cubes. Faire cuire pendant 15 min, filtrer, et conserver le liquide.

Assembler 400 ml d'eau de panais et la préparation de pamplemousse, puis ajouter 50 ml de vinaigre de cidre et conserver au frais.

## THÉ NOIR :

Faire infuser 10 gr de thé noir dans 500 ml d'eau frémissante pendant 8 min.

Filtrer et conserver au frais. Puis verser le thé noir dans une bouteille de type Sodastream et gazéifier.

## DÉCORATIONS, CHIPS DE PANAIS & CONFITURE DE PAMPLEMOUSSE :

À la mandoline, faire des chips de panais, puis les déshydrater à 70 °C pendant 17 h. Tartiner un peu de confiture de pamplemousse décrite plus tôt sur les chips.

## COCKTAIL :

Verser le JNPR n°1 et la préparation pamplemousse / panais dans un shaker et agiter énergiquement. Verser dans un verre de type Highball et compléter avec le thé noir gazéifié. Déposer le chips de panais sur le bord du verre, puis déguster.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix indiqués sont en euros, TTC et service compris.

SANS ALCOOL



# INFUSION HERBACÉE, SIROP DE GRENADE ÉPICÉ & BUTTERNUT

8€



**INGRÉDIENTS :**

- 45ml Préparation **butternut et grenade**
- 15ml **Verjus**
- 80ml **Infusion Mélilot, Angélique et Mélisse**

**MERINGUE DE GRENADE :**

- 1 cuillère à soupe de sirop de grenade
- 55g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel

**PRÉPARATION BUTTERNUT GRENADE :**

Dans une casserole, verser 500 ml de jus de grenade, ajouter 3 bâtons de cannelle, 5 gr de clous de girofle, 5 gr de feuilles de laurier, et 2 gr de poivre noir. Faire infuser à feu moyen pendant 15 min, puis ajouter 350 gr de sucre blanc. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre, filtrer, puis conserver au frais.

À l'aide d'une centrifugeuse, récupérer le jus d'un butternut. Pour 300 ml de jus, ajouter 100 ml de sirop de grenade aux épices. Conserver au frais.

**DÉCORATION, MERINGUE DE GRENADE :**

S'assurer que tous les ingrédients sont à température ambiante. Préchauffer le four à 110 °C. Monter le blanc en neige avec une pincée de sel, puis ajouter le sucre petit à petit, suivi du sirop, sans jamais cesser de battre les œufs.

Quand ils sont bien fermes, les disposer sur une surface non adhérente et les enfourner jusqu'à la cuisson voulue.

**COCKTAIL :**

Ajouter tous les éléments, à l'exception de l'infusion de mélilot, dans un shaker. Agiter énergiquement avec des glaçons, puis verser en filtrant dans un verre de type Highball. Compléter avec l'infusion, déposer la meringue sur le bord du verre, et déguster.



# VINS & BIÈRES

NOS VINS ET BIÈRES CHANGENT  
RÉGULIÈREMENT, N'HÉSITÉS PAS  
À NOUS DEMANDER.

## VIN ROUGE

Verre ..... 5€  
(12,5cl)

Bouteille ..... 25€  
(75cl)

## VIN BLANC

Verre ..... 5€  
(12,5cl)

Bouteille ..... 25€  
(75cl)

## VIN PÉTILLANT

Verre ..... 6€  
(12,5cl)

Bouteille ..... 30€  
(75cl)

## BIÈRES

Bouteille ..... 6€  
33cl





# SPIRITUEUX

ACCOMPAGNEMENT SOFT ..... +1€

## GIN

4CL

Five O'clock, Maison Victors ..... 10€ <i>(France, Haute-Garonne)</i>	Anaiak ..... 10€ <i>(France, Pyrénées-atlantiques)</i>
Knife Maker, Maison Victors ..... 10€ <i>(France, Haute-Garonne)</i>	Schlag ..... 9€ <i>(France, Aveyron)</i>
Titans, Maison Victors ..... 10€ <i>(France, Haute-Garonne)</i>	Fair ..... 11€ <i>(France, Cognac)</i>
Bandarel, Bows ..... 11€ <i>(France, Aude)</i>	Sipsmith London dry ..... 10€ <i>(Angleterre)</i>
Petit Grain ..... 11€ <i>(France, Hérault)</i>	Baccae N°1 ..... 10€ <i>(France, Paris)</i>
Bacalan ..... 10€ <i>(France, Gironde)</i>	Isle of Harris ..... 11€ <i>(Ecosse)</i>
Origin, Dist. Chant du Cygne ..... 10€ <i>(France, Tarn)</i>	Porter's orchard ..... 10€ <i>(Ecosse)</i>
Origin fumé, Dist. Chant du Cygne ..... 10€ <i>(France, Tarn)</i>	Roku ..... 11€ <i>(Japon)</i>

## WHISKY

4CL

Origines, Maison Victors ..... 11€ <i>(France, Haute-Garonne)</i>	North British 2011 ..... 10€ <i>(Ecosse, Lowland)</i>
Escarmouches Rye, Maison Victors ..... 11€ <i>(France, Haute-Garonne)</i>	Benriach 12 ..... 11€ <i>(Ecosse, Speyside)</i>
C'est la vie, Lehmann ..... 10€ <i>(France, Bas-Rhin)</i>	Rock Island ..... 11€ <i>(Ecosse)</i>
Laphroaig 10 ans ..... 10€ <i>(Ecosse, Islay)</i>	Prieto corn Whisky ..... 11€ <i>(Mexique)</i>
Bowmore 12 ans ..... 13€ <i>(Ecosse, Islay)</i>	Stauning Rue ..... 11€ <i>(Danemark)</i>
Port Askaig 8 ans ..... 12€ <i>(Ecosse, Islay)</i>	Maker's Mark Bourbon ..... 11€ <i>(USA)</i>
Caol Ila, Signatory Vintage 2017 2nd Fill .. 12€ <i>(Ecosse, Islay)</i>	Woodford Reserve Rye ..... 11€ <i>(USA)</i>
Dailuane 2018 ..... 10€ <i>(Ecosse, Speyside)</i>	

## RHUMS ————— 4CL

Clairin Millot blanc .....	11€
<i>(Haïti)</i>	
La Perle Fine blanc .....	12€
<i>(Martinique)</i>	
Metropolitain, blanc, Maison Victors .....	11€
<i>(France, Haute-Garonne)</i>	
Longueteau vieux, La Galerie .....	13€
<i>(Guadeloupe)</i>	
Bielle Vieux 2017 .....	12€
<i>(Marie Galante)</i>	
Neisson le Vieux .....	12€
<i>(Martinique)</i>	
Doorly's 5 ans .....	10€
<i>(Barbades)</i>	
Doorly's XO .....	11€
<i>(Barbades)</i>	
Bullion .....	10€
<i>(Jamaïque)</i>	
Bullion .....	10€
<i>(Panama)</i>	
Venidor, Bows .....	11€
<i>(France, Aude)</i>	
Cachaça Yaguara .....	10€
<i>(Brésil)</i>	

## AGAVES ————— 4CL

Téquila Vecindad .....	10€
<i>(Mexique)</i>	
Téquila Vecindad Reposado .....	12€
<i>(Mexique)</i>	
Mezcal Union .....	10€
<i>(Mexique)</i>	
Koch Tepextate .....	11€
<i>(Mexique)</i>	
Neta Madrecuixe .....	13€
<i>(Mexique)</i>	
Neta Espadin .....	12€
<i>(Mexique)</i>	
Madre Mezcal Joven .....	11€
<i>(Mexique)</i>	
La Venenosa, Tabernas Aguardiente .....	11€
<i>(Mexique)</i>	
4th Rabbit, Agave spirit .....	11€
<i>(Afrique du sud)</i>	
Fiba, Bows .....	11€
<i>(France, Aude)</i>	

## ARMAGNAC, CALVADOS, EAU-DE-VIE DE FRUITS ————— 4CL

Armagnac Dartigalongue Dry-cellar .....	10€
<i>(France, Gers)</i>	
Armagnac Dartigalongue Hors d'âge .....	12€
<i>(France, Gers)</i>	
Armagnac Dartigalongue 15 ans .....	13€
<i>(France, Gers)</i>	
Armagnac Lassaubatju 1996 .....	13€
<i>(France, Landes)</i>	
Armagnac Lassaubatju 2001 .....	12€
<i>(France, Landes)</i>	
Armagnac L'encantada Domaine du Pin 2001..	11€
<i>(France, Gers)</i>	
Armagnac L'encantada Finish Rhum .....	11€
<i>(France, Gers)</i>	
Calvados blanche Christian Drouin .....	11€
<i>(France, Calvados)</i>	
Calvados Christian Drouin Selection .....	10€
<i>(France, Calvados)</i>	
Calvados Christian Drouin XO .....	13€
<i>(France, Calvados)</i>	
Eau-de-vie Framboise Lehmann .....	10€
<i>(France, Bas-Rhin)</i>	
Eau-de-vie Poire Lehmann .....	10€
<i>(France, Bas-Rhin)</i>	
Eau-de-vie Mirabelle Lehmann .....	10€
<i>(France, Bas-Rhin)</i>	
Eau-de-vie Celeri Lehmann .....	10€
<i>(France, Bas-Rhin)</i>	
Eau-de-vie Gentiane Lehmann .....	10€
<i>(France, Bas-Rhin)</i>	
Pisco Quattro Gallos Puro Italia .....	10€
<i>(Pérou)</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix indiqués sont en euros, TTC et service compris.





# NOS BOISSONS

SANS ALCOOL

## BRASSERIE D'OLT ————— 27.5CL

Limonade fleur de sureau .....	5€
Limonade figue .....	5€
Limoande myrtille .....	5€
Cola .....	5€

## SPIRITUEUX SANS ALCOOL —————

JNPR N°1 + Soft .....	6€
BTRR + Soft .....	6€



**BILLY  
BRANDY**

# **CUISINE**

RECETTES PAR BILLY BRANDY





CUISINE