



CARTE DES  
WHISKIES

ECOSSAIS ET JAPONAIS

# WHISKIES

## Ecosse

### Chivas 12 ans

10€

Référence emblématique, Chivas Regal 12 ans d'âge est le fruit de l'assemblage subtil de whiskies de grain et de malt provenant des quatre régions d'Ecosse. Le Single Malt Strathisla est au cœur de cette composition et lui confère élégance, richesse et notes fruitées.

### Glenfiddich 12 ans

10€

De couleur or vif, le nez frais et léger oscille entre arômes fruités (pomme, poire) et végétaux (foin coupé). La bouche sèche confirme le nez avec également une trace de tourbe. La finale de longueur moyenne revient sur l'orge malté.

### Strathisla 12 ans

10€

Une nouvelle version du single malt emblématique du Speyside, Strathisla 12 ans a été embouteillé à 40%. Il présente des notes de fruits secs, de zestes d'agrumes et de céréales. Un des whiskies qui entre dans la composition du célèbre Blend Chivas Regal.

### Cardhu 12 ans

10€

Un Single Malt rond et parfumé exprimant parfaitement l'essence des malts du Speyside.

### Talisker Sky (tourbé)

10€

Magnifique douceur d'agrumes évoluant rapidement sur une note tropicale. En retrait, une bouffée d'air marin ou algues fraîches. Doux et suave, nappant et picotant, son attaque est très légèrement fumée. La douceur devient rapidement plus âcre et saline. Longue, chaleureuse, elle est également fraîche et ponctuée par une puissante note poivrée conclue par un soupçon de fumée.

### Laphroaig 10 ans (tourbé)

10€

Un grand classique pour les amateurs de whiskies tourbés et iodés. Un malt incontournable. Le nez ample est marqué par la tourbe, les fruits rouges, la réglisse et par des notes mentholées et animales. La bouche confirme les arômes du nez mais elle est assez légère.

### Bunnahabhain 2006

18€

Ce Single Malt Scotch Whisky, de The Ultimate Selection a vieilli pendant 9 ans en fût de Xérès, ce qui lui apporte un caractère riche et fruité. De couleur ambré, son nez révèle des arômes de fruits rouges, de chocolat, de vanille et de raisin. A cette palette aromatique s'ajoute des saveurs aigres douces, et crémeuse. La fin de bouche est longue et équilibrée.

# WHISKIES

## Japon

### Tokenoka

La bouche est ronde et onctueuse avec un bel éventail aromatique entre céréales maltées et fruits jaunes. Des notes d'amandes et de raisins de Corinthe se révèlent en arrière-plan. La finale est longue sur les épices avec un caractère devenant plus tannique, presque sec.

10€

### Togouchi Premium

A la fois doux et fruité, Togouchi Premium Blended est un assemblage de whiskies de grain et de malt.

10€

### Nikka Taketsuru

Frais et fruité, une corne d'abondance avec ses fruits blancs, ses notes de pêche et de grappes de raisin juteux. Il s'ouvre sur de fines notes pâtisseries d'amandine, de frangipane et de biscuits secs. L'orge malté se fait plus présent et donne la réplique aux agrumes (clémentine). Une pointe de chêne et une note champêtre (verveine, camomille) viennent en point d'orgue.

10€

### Togouchi 9 ans

Son goût intense révèle des notes d'épices, d'agrumes ainsi qu'une légère pointe fumée et tourbée. Il se marie très bien avec des plats à base de produits de la mer.

18€

### Hibiki

La bouche est pleine et savoureuse. Elle est adoucie par l'onctuosité du miel et du chocolat blanc. Un zeste d'orange relève l'ensemble. La finale est longue, subtile et souple avec des notes boisées dues au vieillissement en fût de Mizunara.

18€

### Yamazaki

Riche et exubérant, Yamazaki Distiller's Reserve fait partie de la dernière gamme des Single Malts de la maison Suntory. Assemblage de fûts en chêne de Mizunara et de fûts ayant contenu du Xérès ou du vin de Bordeaux, il est marqué par des notes de noix de coco et d'épices douces (vanille et cannelle).

18€

## HORAIRES D'OUVERTURE

Du Mardi au Vendredi  
12h00\* - 13h30\*\*  
19h30\* - 21h30\*\*

Le Samedi soir  
19h30\* - 21h30\*\*

Fermeture de l'établissement à 0h00

## FERMETURE

Le Samedi midi  
Le Dimanche et  
le Lundi midi et soir



\* Première prise de commande  
\*\* Dernière prise de commande

Eric et Sophie MINART

128, rue de Paris

Voisinlieu

60000 BEAUVAIS

03 44 02 61 60

[contact@autrement-restaurant.fr](mailto:contact@autrement-restaurant.fr)

[www.autrement-restaurant.fr](http://www.autrement-restaurant.fr)