



*English menu*

# ORIGINES



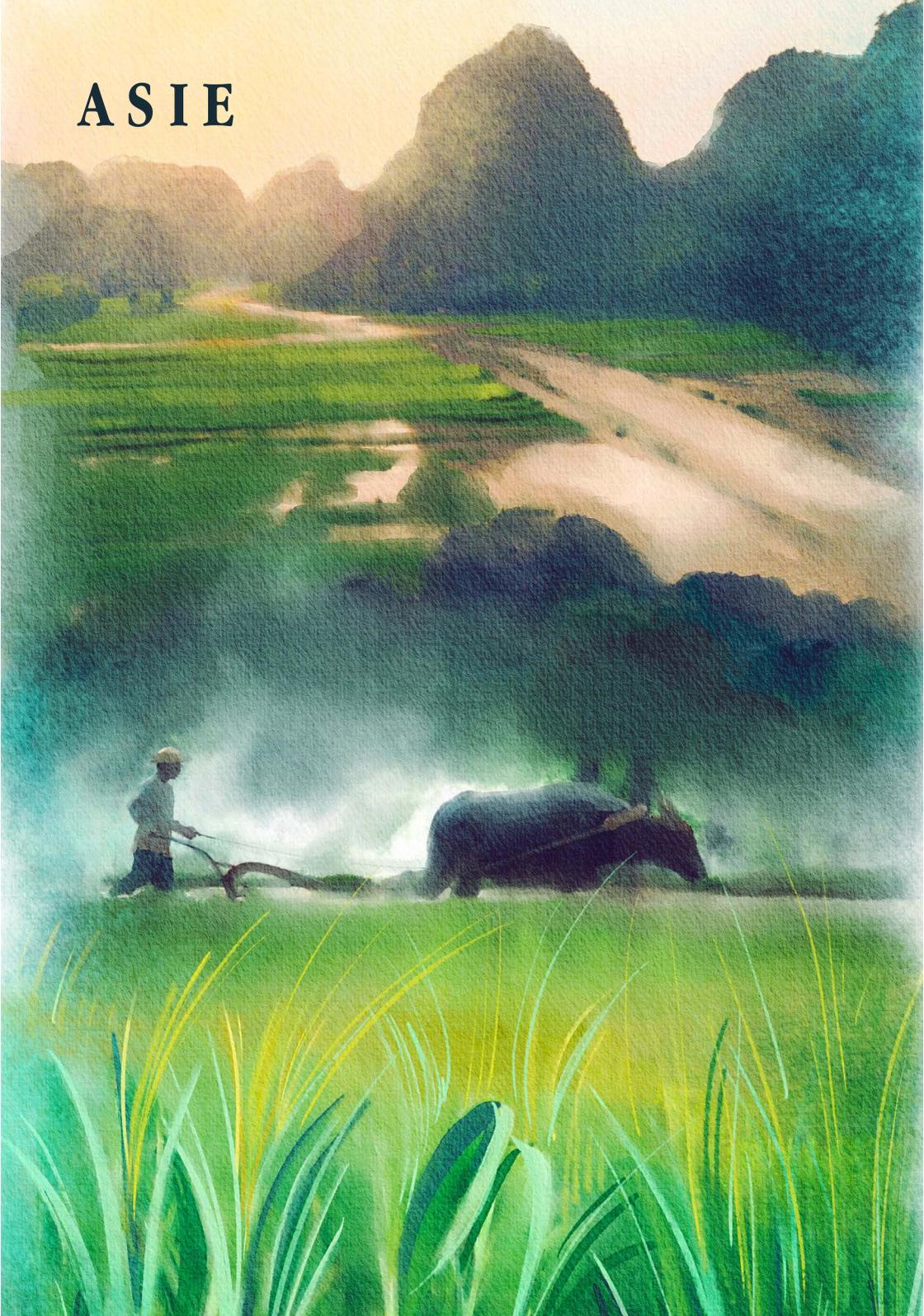
# ORIGINES

*La canne à sucre, 4 000 ans d'histoire.*

*La rencontre entre la canne et les cinq continents  
nous a inspiré ce menu, Origines,  
qui met à l'honneur différents terroirs, saveurs et savoir-faire.*

*Bon voyage.*

ASIE



## COCKTAILS

### VIETNAM / 15 €

*Rhum Sampan, Gingembre, Herbes aromatiques,  
Tomate, H Theroria midi Fauve, Huiles Banb mi*



### LIBAN / 10 €

#### *Mocktail*

*Citron noir, Genièvre, Zaatar, Tonic*



~

## DÉGUSTATION DE RHUMS

### 4 X 2CL / 61 €

- SAMAI POIVRE DE KAMPOT - Cambodge
- CHALONG BAY WILD YEAST - Thaïlande
- SAMPAN 2018 CELLAR CASK - Vietnam
- TEEADA 21 YRS - Japon

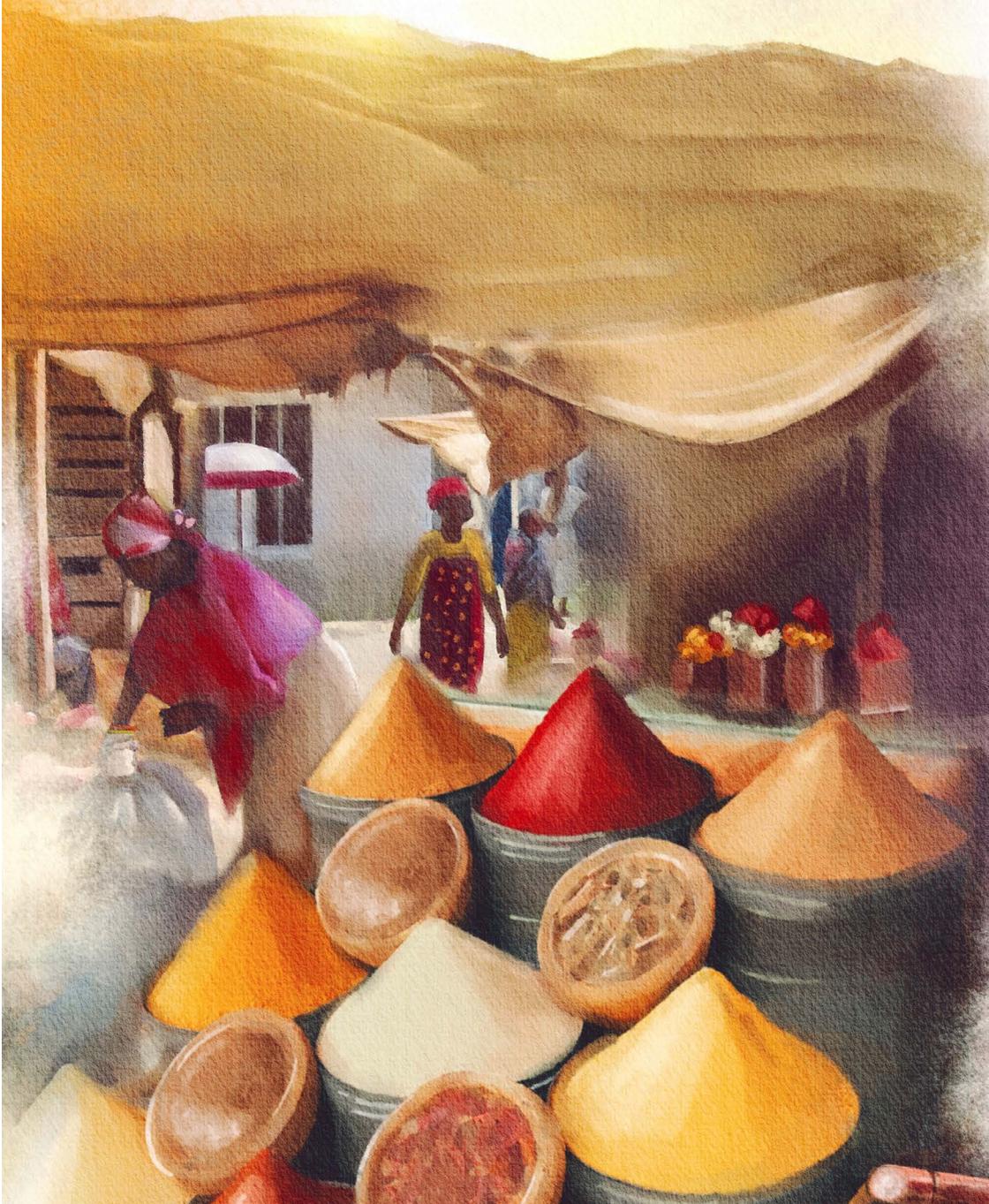
~

## SUGGESTION DU CHEF

### POISSON DU JOUR / 12 €

*En sashimi, gingembre & agrumes*

# AFRIQUE



## COCKTAILS

### ÎLE DE LA RÉUNION / 16 €

*Rhum Isautier BARRIK, Rhum Tourbé, Cynar, Menthe,  
Cacao Criollo torréfié*



### AFRIQUE DU SUD / 16 €

*Rhum Mboba, Madere, Beurre noisette,  
Pavot, Châtaigne*



### CAP VERT / 15 €

*Grogue Lagalos, Bitter Fusetti, Vins doux,  
Ail noir & Cannelle*



~

## DÉGUSTATION DE RHUMS

### 4 X 2CL / 45 €

- NEW GROVE 10 ANS - Ile Maurice
- MHOBA FRENCH CASK - Afrique du Sud
- 1802 GROGUE BLANC - Cap Vert
- ISAUTIER 10 ANS - Ile de la Réunion

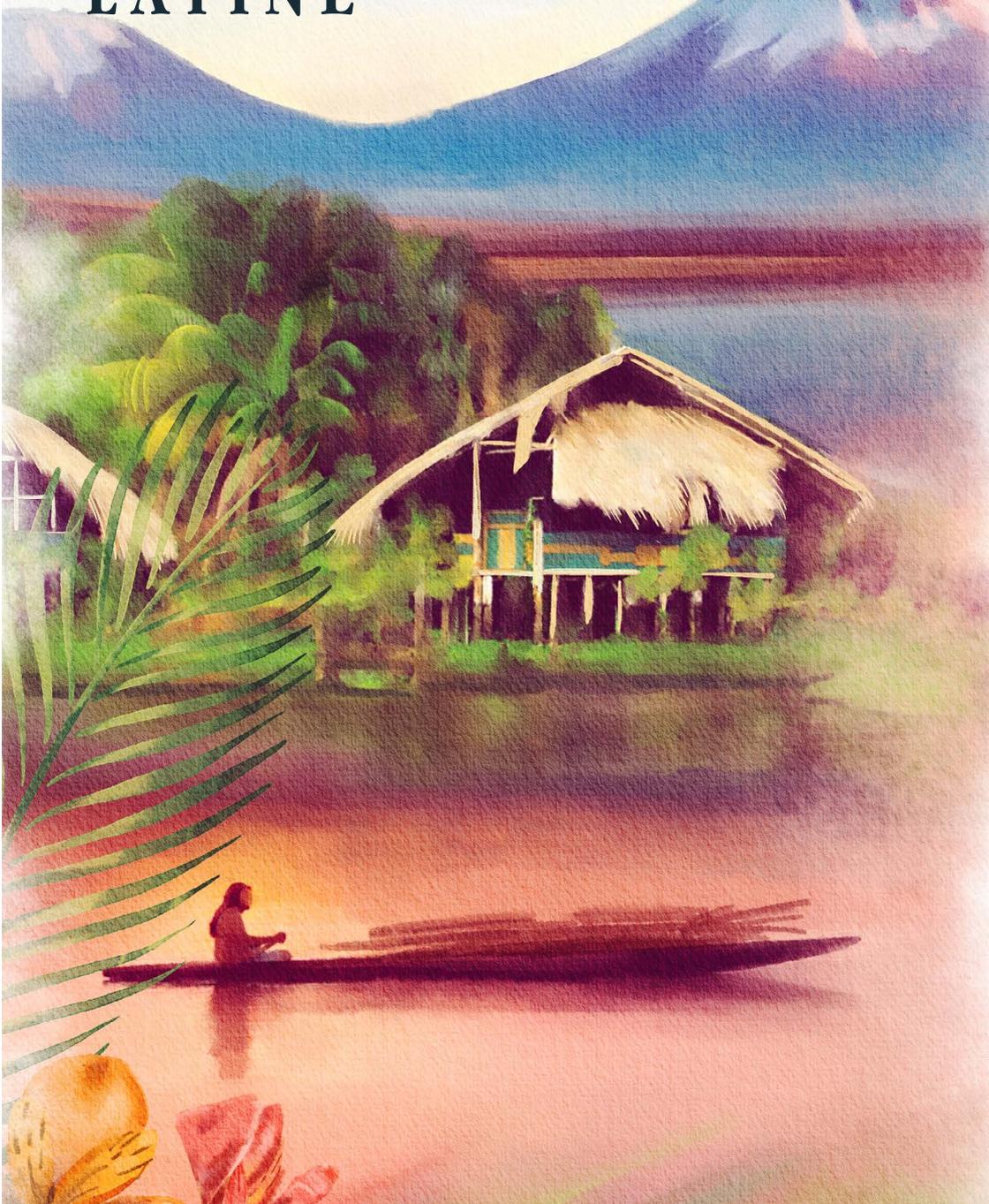
~

## SUGGESTION DU CHEF

### HOUMOUS DE PATATE DOUCE / 8 €

*Hibiscus, Piment*

# AMÉRIQUE LATINE



## COCKTAILS

### MEXIQUE / 15 €

*Rhum Paranubes, EDV de maïs, Mole, Tamarin,  
Crème de maïs grillé, Citron vert*



### VENEZUELA / 15 €

*Rhum Santa Teresa 1796, Tonka & Café vert,  
Miel & Caramel à la fleur de sel, Espresso*



### NICARAGUA / 16 €

*Rum Flor de Cana 12, Naked Malt Whisky, Disaronno,  
Beurre de cacahuète, Café, Citron vert, Crème fraîche et lait  
d'avoine clarifié, Cranberry*



~

## DÉGUSTATION DE RHUMS

### 4 X 2CL / 55 €

- PARANUBES - Mexique
- MILLONARIO XO - Pérou
- MAGNIFICA SINGLE CASK - Brésil
- FLOR DE CANA 25 - Nicaragua

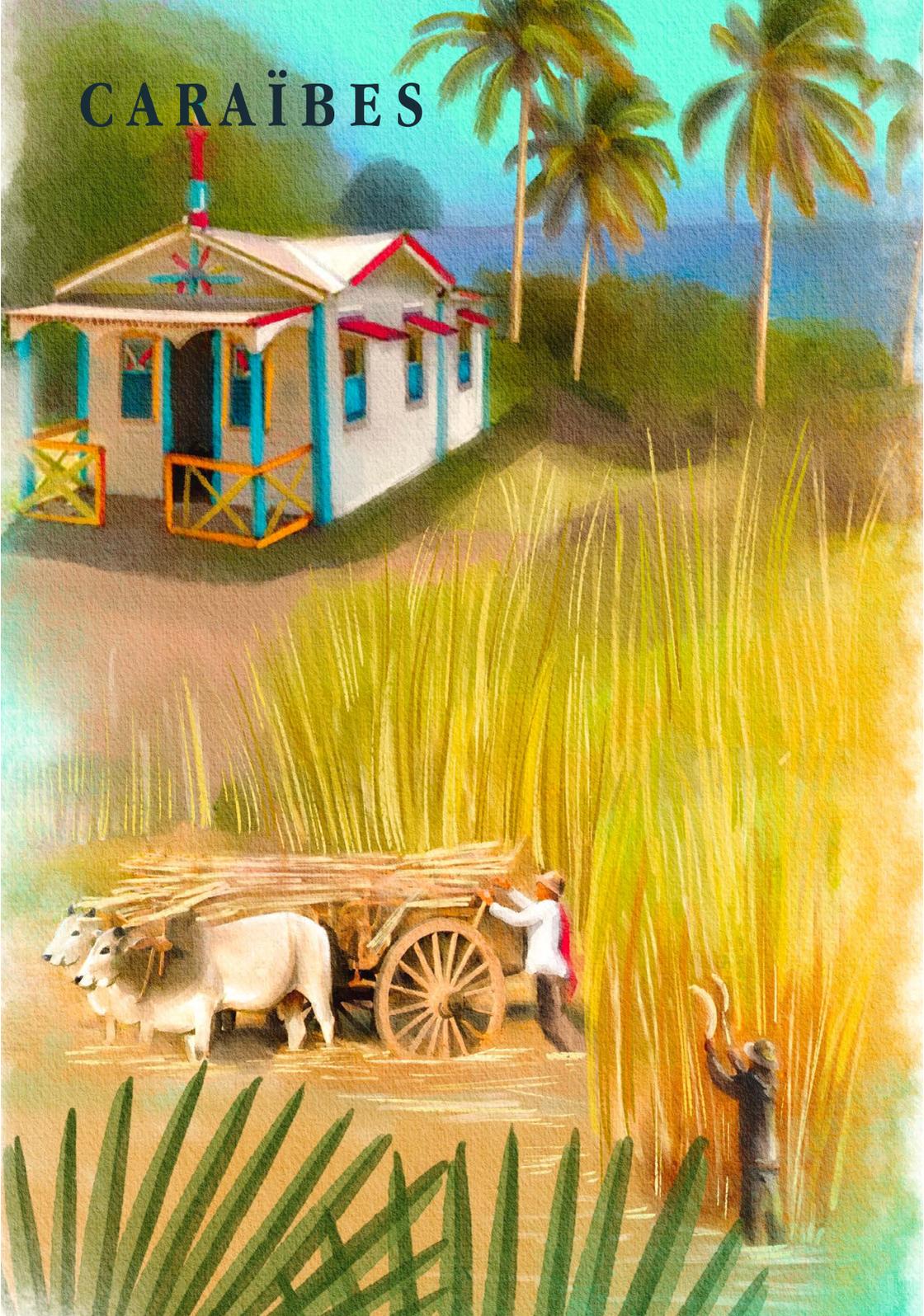
~

## SUGGESTION DU CHEF

### SANDWICH DE CARNE MECHADA / 15 €

*Pico de Gallo*

# CARAÏBES



## COCKTAILS

### ANTILLES FRANÇAISES / 16 €

*Rhum Bielle, Vin Oxydé, Maracudja, Citron vert,  
Vanille, Thé noir, Maté, Lait clarifié, Champagne*



### HISPANIOLA / 16 €

*Ron Matusalem 15 ans, Clairin, Mangue, Poivre noir,  
Vin oxydatif*



### CARAÏBES ESPAGNOLES / 16 €

*Ron Bacardi Heritage, 1802 Navy Blend, Avocat,  
Ananas rôti, Epices caribéennes*



~

## DÉGUSTATION DE RHUMS

### 4 X 2CL / 42 €

- EMINENTE RESERVA - Cuba
- BARBANCOURT 15 ANS - Haïti
- MOUNT GAY 1703 - Barbade
- TROIS RIVIERES 1999 - Martinique

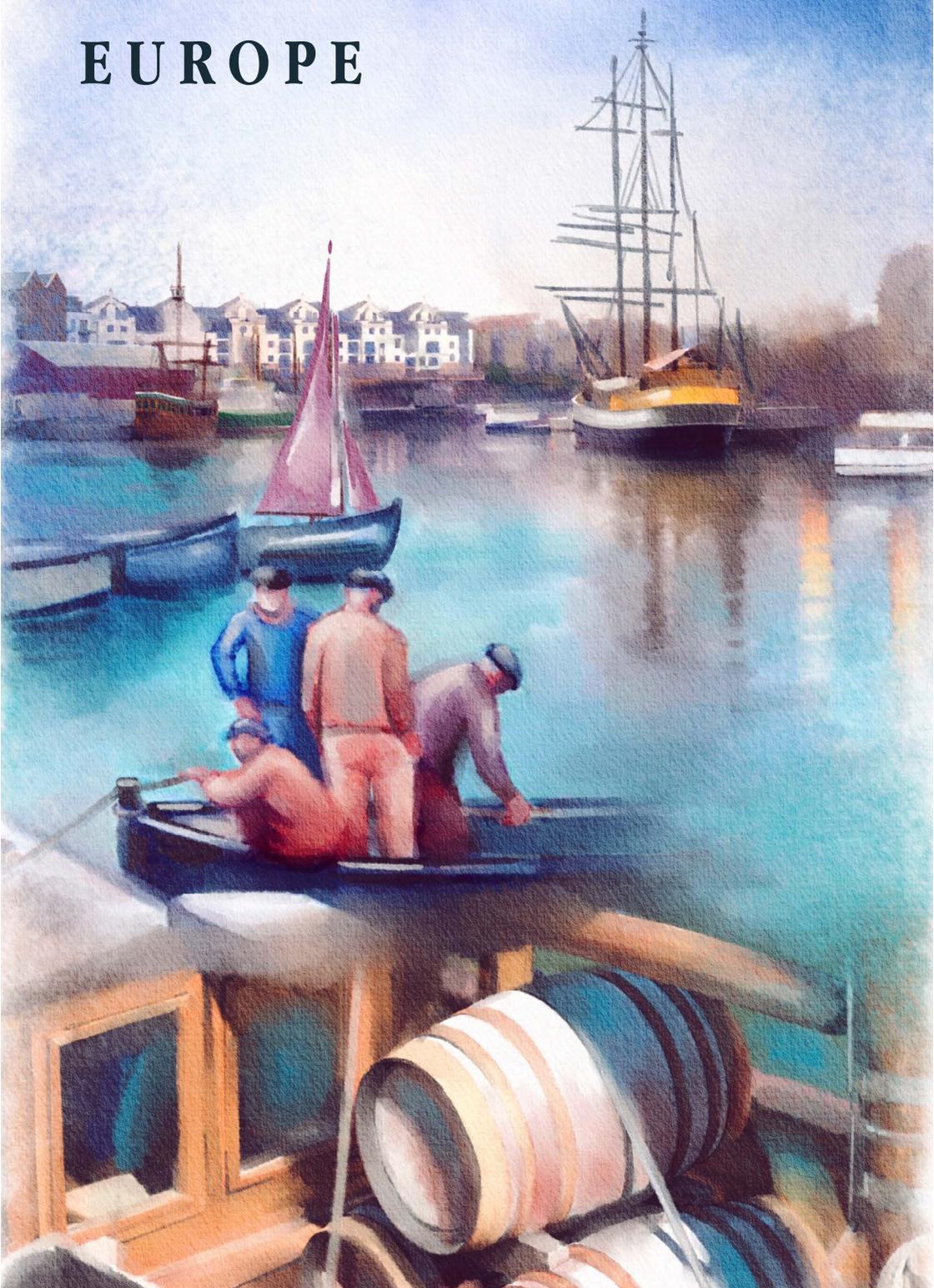
~

## SUGGESTION DU CHEF

### MAGRET DE CANARD / 14 €

*Epices Jerk, Pikliz*

# EUROPE



## COCKTAILS

### PAYS BAS / 17 €

*Rhum 1802 Navy Blend, Vodka Ketel One,  
Vin au gouda truffé*



### ROYAUME UNI / 16 €

*Rhum Mount Gay Black Barrel, Whisky Tourbé, Sherry,  
Banane caramélisée, Palo Santo, Coco toastée*



### FRANCE / 16 €

*Mocktail disponible / 10 €*

*Rhum Bielle, Liqueur Saint Germain, EDV framboise Lehmann,  
Eau de Rose, Reine des prés, Litchi*



~

## DÉGUSTATION DE RHUMS

### 4 X 2CL / 65 €

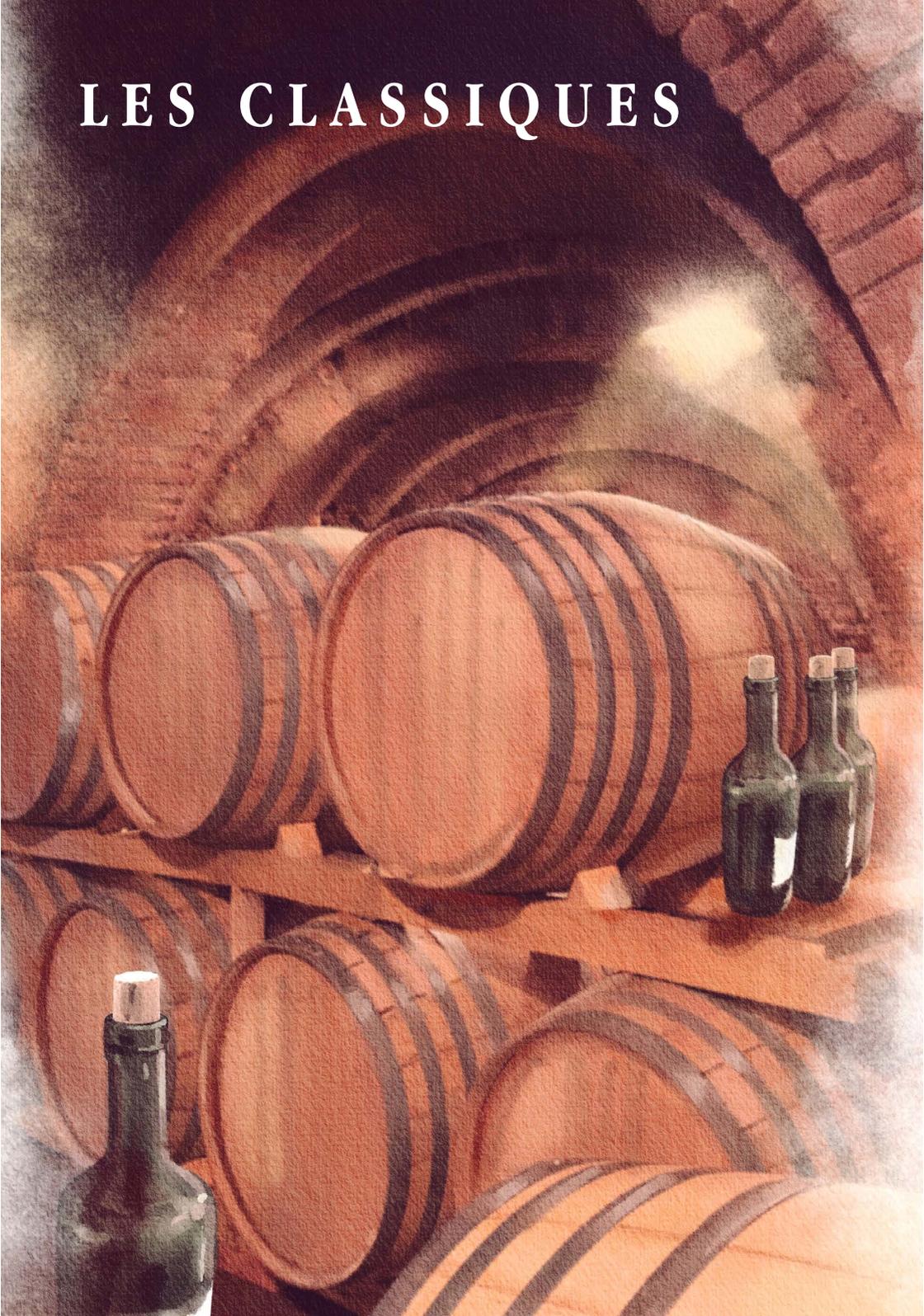
- 1802 NAVY BLEND - France
- LA FAVORITE FRERES DE LA CÔTE - France
- SAMAROLI SPQR - Italie
- FAMILLE RICCI QUINTESENCE - France

~

## SUGGESTION DU CHEF

SÉLECTION DE 3 FROMAGES / 12 €

# LES CLASSIQUES



*Ici, redécouvrez nos cocktails classiques préférés réinventés  
à base de rhum et élevés dans nos fûts.*

**OLD FASHIONED / 19 €**

*Rum Flor de Cana 12, Rhum High Ester, Bitter Cacao,  
Sucre de coco*

**GODFATHER / 19 €**

*Rum Angostura 7, Amaretto Disaronno, Palo Santo*

**LITTLE ITALY / 19 €**

*Ron Matusalem 23, High Ester 1802 Rum Blend, Cynar,  
Vermouth rouge, Bitter Orange*

**VIEUX CARRÉ / 34 €**

*Rum Flor de Cana 25, Cognac Remy Martin XO,  
Vermouth Rouge, Benedictine, Bitter aromatique*

~

**DÉGUSTATION DE RHUMS**

**4 X 2CL / 990 €**

- MATUSALEM SUBLIME - République Dominicaine
- TROIS RIVIERE 1953 - Martinique
- RASC VELIER 1954 - Jamaïque
- BALLY 1929 - Martinique

~

**SUGGESTION DU CHEF**

**BABA AU RHUM / 9 €**

*Chantilly Tonka, Rhum vieux de nos fûts*

## ACCORDS METS & RHUMS

*Découvrez les textures & saveurs de la cuisine du Chef  
du restaurant Le Grand Dictionnaire  
associées à une sélection surprenante de rhums par notre sommelier.*

### **AUTOUR DU SEL / 49 €**

*Flor de Cana 18 ans X Le végétal*

*A1710 La Perle X La mer*

*Plantation Jamaïque X La terre*

### **NOTES DE SUCRE / 45 €**

*Kyomi X Le fruit*

*Brugal 1888 X Le chocolat*

*Blend 1802 X Le baba du 1802*

### **AUTOUR DU FROMAGE / 39 €**

*Hampden Estate X Gouda*

*Famille Ricci Papa Rouyo 1802 X Chabis*

*Angostura 1787 X Ossau Iraty*

# L'ART DE LA DÉGUSTATION

*Nous disposons de plus de 1000 références de rhum, toutes disponibles à la dégustation, de 15 à 700 € le verre de 4cl.*

*Il est possible de créer un plateau de rhum sur mesure à partir de 40 €.*

## *1/ A la découverte du rhum*

*- Session de 30 minutes / 60 €*

*Tous les jours à partir de 18h.*

*Apprenez l'art de la dégustation et découvrez grâce à notre équipe, l'univers du rhum à travers un petit tour du monde du rhum.*

*3 terroirs à découvrir.*

## *2/ Les cuvées du 1802*

*- Session de 60 minutes / 80 €*

*Du mercredi au dimanche à partir de 18h.*

*Perfectionnez votre approche de la dégustation, approfondissez vos connaissances sur le Rhum et découvrez les cuvées exclusives et exceptionnelles du plus grand bar à rhum de France.*

*6 cuvées à découvrir.*

# MASTER CLASS

*1802 X Flor de Caña*

*- Session de 60 minutes / 58 €*

*Découvrez le monde de la mixologie et du rhum à travers une  
Masterclass en deux parties :*

*1 / La théorie :*

*Conseils de notre expert, histoire du rhum et son élaboration.*

*2 / Do It Yourself :*

*Elaboration d'un cocktail avec Flor de Caña 12 ans, dégustation sur glace du  
Flor de Caña 18 ans, éveil des sens grâce à un pairing rhum et chocolat avec  
la cuvée Flor de Caña 130ème anniversaire.*

*10 pers. maximum par groupe.*

*Tous les samedis de 17h à 18h au Bar 1802.*

*Possibilité de privatiser la master class pour des évènements.*

*Réservation sur notre site.*





*BAR 1802 - 7j/7 - 16h/1h  
20-22, rue Pascal - 75 005 Paris*

*1802@hotelmontecristoparis.com  
**bar1802.com***

 *bar1802\_paris*

*Prix en euros, toutes taxes comprises.  
La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de notre serveur.*