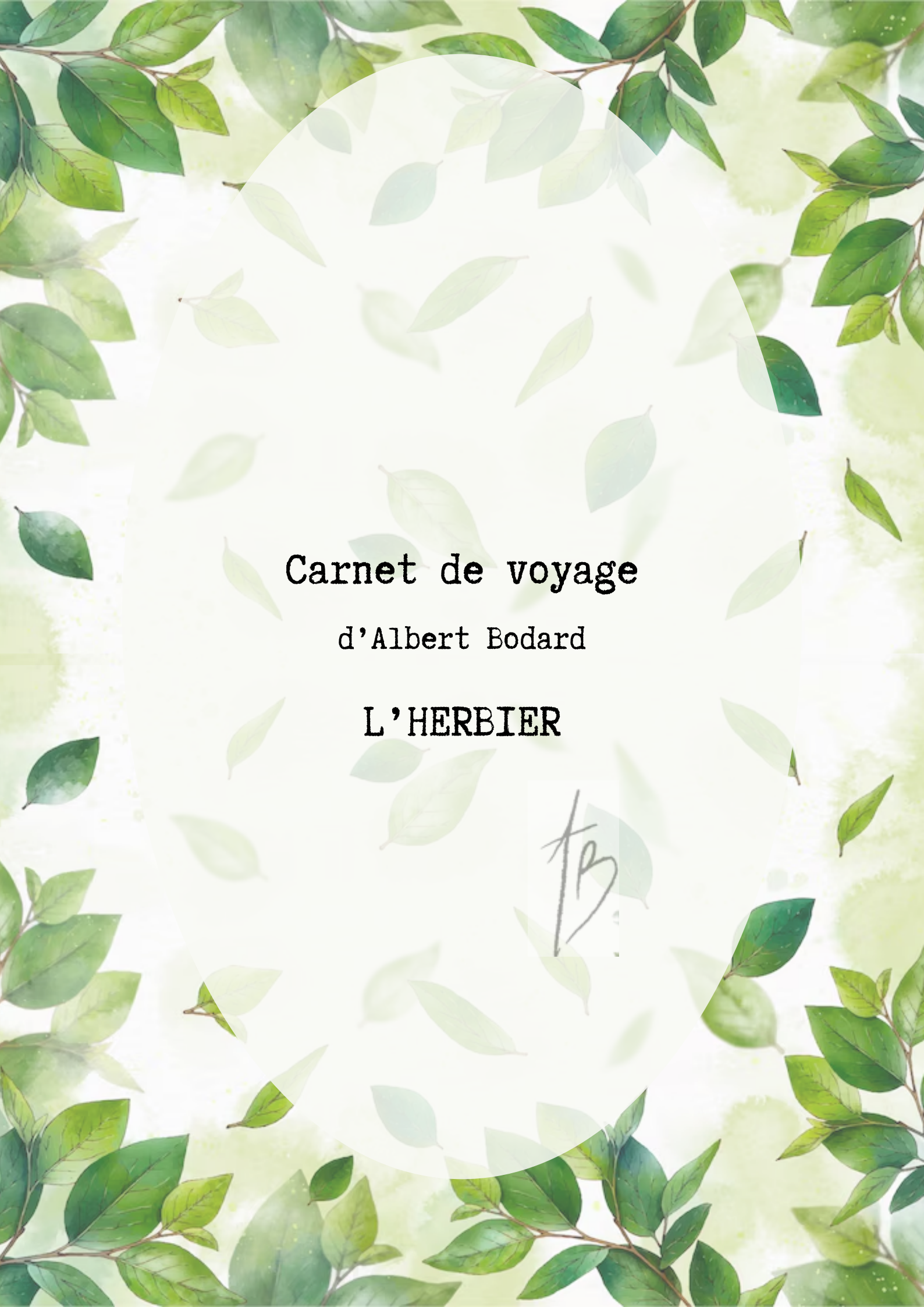


The book cover features a light green background with a subtle pattern of green leaves. A large, semi-transparent white circle is centered on the page, containing the title and author information. The title "Carnet de voyage" is written in a black, serif font. Below it, the author's name "d'Albert Bodard" is written in a smaller, black, serif font. At the bottom of the circle, the word "L'HERBIER" is written in a bold, black, serif font. A small, square, white label with a black border is positioned at the bottom right of the circle, containing a stylized signature or monogram.

Carnet de voyage

d'Albert Bodard

L'HERBIER

AB



Bienvenue au Bodard, bar de la Maison des Ambassadeurs !

Bar à mixologie, fusion spécialisée dans les Spiritueux Latins, une carte de cocktails innovants et équilibrés, réalisée par le chef barman et son équipe, inspirée par les voyages de l'Ambassadeur français Albert Bodard, le 'fils de La Rochelle'.

Cette carte a été pensée pour mettre en valeur les produits internationaux, tout en privilégiant les produits de saison, les préparations maisons (sirops, infusions, macérations), en réduisant notre empreinte carbone et en limitant le gaspillage alimentaire.

Un mélange de feuilles aromatiques associé à des fruits de saison estival, des découvertes gustatives vous attendent tout au long de la journée et de la soirée, vous invitant au voyage !

Bodard Bar
Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER
20€

TENUIFOLIA - I6 cl

Soka Empirical

Verjus

Sirop de Reine-Claude

Soda de Tagete

Teinture Poivre Vert

Florissant - Désaltérant - Subtil

Le Pétiole



Nom commun : Tagete

Localisation : Pleines ensoleillées Mexicaine

Forme : Feuille dentées

Plante médicinale utilisée depuis des millénaires.
Par le peuple sud-américain.
Elle est maintenant l'emblème du Mexique.

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

ARTEMISIA - I4 cl

Vodka Japonaise Haku
Baies Pondichéry
Jus de fraise Sengana
Citron Vert
Estragon
Champagne

Fraisier - Envoutant - Surprenant

Nom commun : Estragon

Localisation : Steppes d'Asie centrale

Forme : Feuille Rubanée



Le Rameau

Appelée herbe du Dragon

D'après la médecine asiatique, peut guérir des morsures
d'animaux venimeux

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

ALOYSIA - 10 cl

Pisco infusé à la figue noire
Liqueur de verveine & thé noir Assam
Labdanum
Citron Jaune
Nuage de verveine

Sémillant - Rond - Séduisant

Nervure principale



Nom commun : Verveine Citronnée

Localisation : Andes d'Amérique du Sud

Forme : Feuille Palmée

Herbe de Vénus,
Symbole d'abondance et de santé

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

THYMUS - 10 cl

Gin Melifera Corsica

Bitter Luxardo bianco

Amaro des dunes & Liqueur Elegia

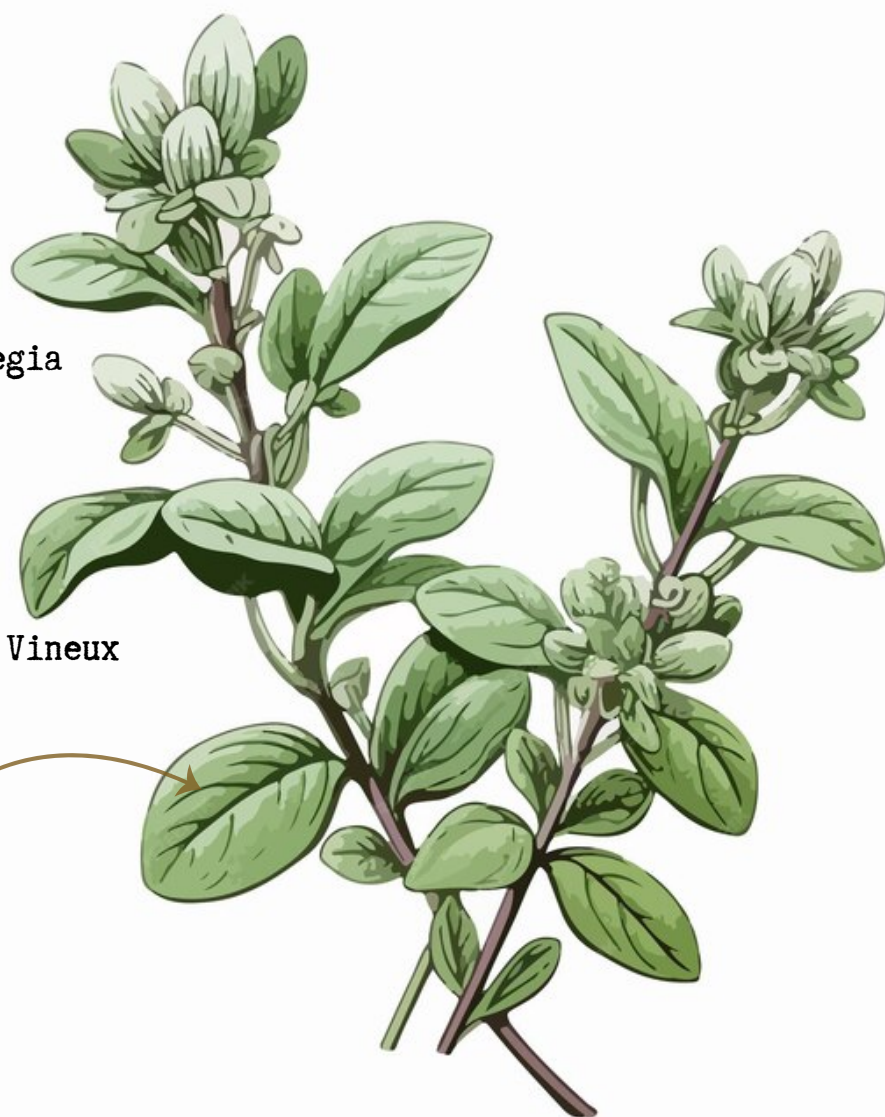
Vermouth Cocchi Americano

Cordial de pêche blanche

Teinture de thym citron

Provençal - Douce amertume - Vineux

Nervure secondaire



Nom commun : *Thym Citron*

Localisation : *Bassin Méditerranéen*

Forme : *Feuille Ovale*

Considéré depuis la Grèce Antique,
comme un symbole de bravoure

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

PERILLA - I4 cl

Tequila Vecindad

Liqueur Amaretto & Shiso

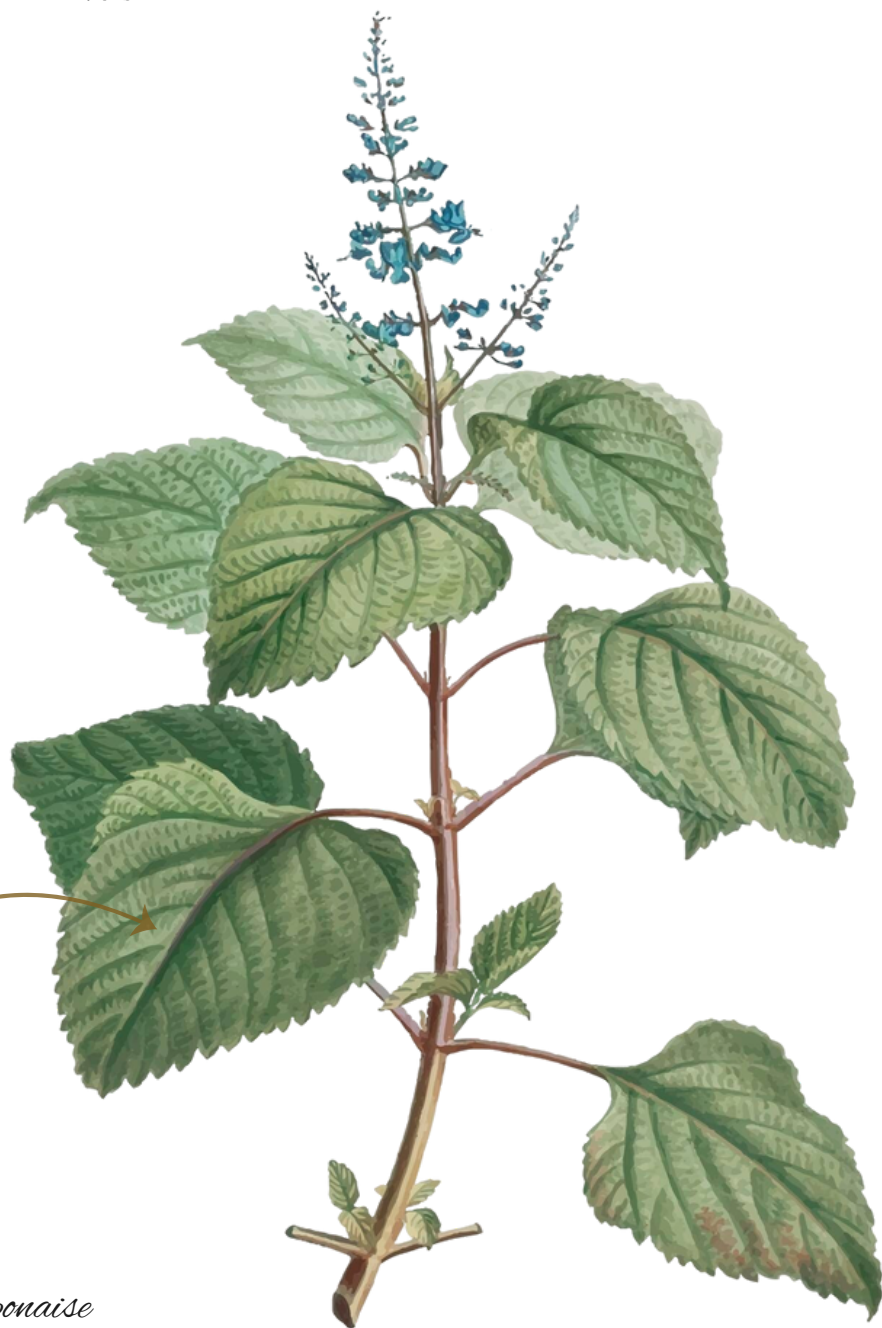
Jus d'abricot bergeron

Citron vert

Rhubarbe

Gourmant - Fruitier - Toasté

Le limbe



Nom commun : Shiso

Localisation : Tanada Ombragée Japonaise

Forme : Feuille Deltoïde

Connu dans l'Antiquité chinoise
sous le nom de "Zisu" signifiant
plante qui fait revivre

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

OFFICINALIS - I6 cl

Cachaça Native Woods vanillée

Rhum Plantation pineapple

Sirop Cardamome et Galanga

Tepache d'Ananas

Teinture Mélisse

Captivant - Atypique - Exotique

Le stipule

Nom commun : Mélisse

Localisation : Bois frais d'Asie Mineure

Forme : Feuille Lancéolée



Appelée feuille à abeilles
utilisée comme un appât pour l'essaimage

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

PERSICARIA - 16 cl

Gin Roku

Cordial coriandre vietnamienne

Yuzu et notes de Sake

Nectar de pêche de vigne

Suave - Embaumant - Doux

Le foliole



Nom commun : Coriandre Vietnamienne

Localisation : Région subtropicale d'Asie du Sud

Forme : Feuille Falciforme

Connu sous le nom de Rau Ram ou menthe vietnamienne,
son goût rappelle aussi la citronnelle

Bodard Bar

Craft Cocktails & Latin Spirits

L'HERBIER

20€

RUTACEAE - I6 cl

Mezcal infusé aux feuilles de Kaloupilé

Fruit de la passion

Sirop fève de Tonka

Liqueur Chipotle

Soda pamplemousse

Bitter Angostura

Agrume - Epice - Fumé

Apex



Nom commun : Kaloupilé

Localisation : Région d'Asie Tropicale

Forme : Feuille Ovale

Feuille issue d'un arbre fruitier tropical,
appelé arbre à curry

Latino Cocktails

I8€



IODINE MARGUARITA I0c1

Tequila infusée aux feuilles de mertensia - Triple sec - Citron vert
- Sirop d'agave

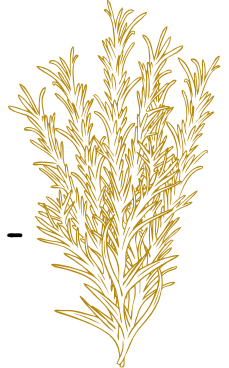


I8c1 UMAMI MARY

Vodka Basilc - Jus de tomate crimée - Vinaigre balsamic maison -
Citron vert - Piment doux - Bitter céleri italien

ROSEMARY OLD FASHIONED I0 c1

Whisky Japonais "Toki" - Laphroaig - Sirop et Teinture de romarin flambé -
Peychaud's et Angostura bitter



I2 c1 SUBAWA MAÏ TAÏ

Rhum Blanc et Ambré Planteray - Triple sec Combiér - Liqueur Velvet &
Orgeat - Citron vert - Feuille Kaffir

BATIDA I8c1

Cachaça Blanche - Lait de Coco - Fruit de la passion - Mangue -
Feuille de figuier



Mocktails

I4€



EL NICE TEA I8c1

Spiritueux sans alcool Ceder's Crisp - Thé vert Darjeeling - Sirop de
Sureau & Safran - Citron vert



I2c1 LEVANDER

Jus de myrtille sauvage - Sirop de Lavande et Sichuan - Citron
vert

STAWBERRY GARDEN I2c1

Jus de fraise Sengana - Sirop Hibiscus - Citron vert - Feuille de basilic



I8c1 LABDANUM ZEST

Spritueux sans alcool Ceder's - Labdanum - Citron vert - Sirop
Mirabelle - Soda Pamplemousse





SPIRITUEUX

RHUM 5 CL

PLANTERAY DARK - BARBADES JAMAÏQUE	€ 14,00
APPLETON 12 - JAMAÏQUE	€ 15,00
CLAIRIN SAJOUS - HAÏTI	€ 17,00
CLAIRIN VAVAL - HAÏTI	€ 17,00
CLAIRIN LE ROCHER - HAÏTI	€ 17,00
PHRAYA GOLD - THAÏLANDE	€ 18,00
APPLETON 15 BLACK RIVER - JAMAÏQUE	€ 19,00
SANTA TERESA 1796 - VENEZUELA	€ 19,00
HECHICERA BANANE - COLOMBIE	€ 20,00
DICTATOR 20 - COLOMBIE	€ 20,00
ZACAPA 23 - GUATEMALA	€ 22,00
PLANTERAY 2007 - BARBADOS	€ 24,00
PLANTERAY 2008 - BELIZE	€ 25,00
J.M XO - MARTINIQUE	€ 25,00

CACHAÇA 5 CL

TIJUCA SINGLE ORGANIC	€ 14,00
TIJUCA NATIVE WOODS	€ 16,00
TIJUCA BLENDED RUM	€ 18,00

SPIRITUEUX



COGNAC 5 CL

BACHE GABRIELSON VS	€ 16,00
MARTELL VSOP	€ 18,00
BACHE GABRIELSON AMERICAN OAK	€ 18,00
CAMUS BORDERIES VSOP	€ 19,00
PIERRE FERRAND DOUBLE CASK	€ 22,00
NORMANDIN MERCIER XO	€ 24,00
BOURGOVIN MARÉE HAUTE	€ 24,00
GODET FOLLE BLANCHE	€ 26,00
GODET XO TERRE	€ 28,00
HENNESSY XO	€ 32,00

PISCO 5 CL

TABERNERO ACHOLADO	€ 14,00
WAQUAR	€ 15,00
TABERNERO ITALIA	€ 16,00
LA DIABLATA	€ 18,00

VODKA 5 CL

FAIR	€ 15,00
NIKKA	€ 15,00
HAKU	€ 16,00
ABSOLUT ELYX	€ 18,00



SPIRITUEUX

GIN 5 CL

MELIFERA CORSICA (FRANCE)	€ 15,00
NOUAISSON (FRANCE)	€ 15,00
MALFY ORIGINAL (ITALIE)	€ 15,00
ROKU (JAPON)	€ 15,00
GENEROUS (FRANCE)	€ 16,00
HENDRICK'S (ECOSSE)	€ 16,00
NIKKA (JAPON)	€ 17,00
AMASS (CALIFORNIE)	€ 17,00
MONKEY 47 (ALLEMAGNE)	€ 18,00
SIPSMITH (ANGLETERRE)	€ 18,00

TEQUILA BIANCO 5 CL

VOLCAN	€ 16,00
OCHO	€ 17,00
DON FULANO	€ 19,00
FORTALEZA	€ 20,00

TEQUILA REPOSADO 5 CL

ALTOS	€ 17,00
OCHO	€ 18,00
DON FULZANO	€ 19,00
VOLCAN	€ 22,00

SPIRITUEUX



WHISKY 5 CL

ECOSSE

GLENLIVET I824	€ 15,00
LAPHROAIG I0	€ 16,00
CAO ILA I2	€ 18,00
COMPASS HORCHARD HOUSE	€ 19,00
OBAN I4	€ 20,00
ABERLOUR I6	€ 22,00
LAGAVULIN I6	€ 22,00
MACALLAN I2	€ 27,00

IRLANDE

	€ 16,00
CONNEMARA	€ 18,00
RED BREAST I2	€ 20,00
YELLOW SPOT	

JAPON

TOKI SUNTORY	€ 16,00
CHITA SUNTORY	€ 20,00
NIKKA COFFEY GRAIN	€ 20,00
NIKKA YOICHI	€ 20,00
NIKKA FROM THE BARREL	€ 20,00
HAKUSHU RESERVE	€ 24,00
YAMASAKI SUNTORY	€ 25,00
HIBIKI	€ 29,00



SPIRITUEUX

BOURBON 5 CL

USA

MAKER'S MARK	€ 16,00
WOODFORD RESERVE	€ 16,00
WOODFORD DOUBLE OAK	€ 18,00
WILLET BOURBON	€ 20,00

MEZCAL 5 CL

DEL MAGUEY	€ 16,00
MEZCAL UNION	€ 16,00
RAMO DE ROSAS ESPADIN	€ 16,00
KOCK ESPADIN	€ 16,00
BOZAL ENSAMBLE	€ 19,00
BOZAL TABOSICHE	€ 20,00



LES VINS ROUGES

I2c1



Château neuf du Pape, Rhône "Clos de
l'Oratoire"

Grenache, Syrah, Cinsault **Voluptueux, Riche, Fruité**

13 €

65 €

Pic Saint Loup, Languedoc "Gerard
Bertrand"

Syrah, Mourvèdre, Grenache **Fruits rouges, Epices douces**

9 €

50 €

Pessac Léognan, Bordeaux "Colombier
de Brown"

Cabernet-Sauvignon, Merlot **Fruits noirs, Gourmand, Boisé**

10 €

55 €

Saint Julien, Médoc "Aspirant de
Beychevelle"

Merlot **Souple, Gourmand, Fruits frais**

12 €

60 €

Mercurey, Châlons, Bourgogne

"Aegerter" 2018

Pinot noir **Framboise, Sous bois, Epices**

90 €

LES VINS ROSES

I2c1

Maison Marguerite Symphonie, Côtes de Provence

9 €

46 €

Maison Marguerite Fantastique, Côtes de Provence

56 €

Minuty Prestige, Côtes de Provence

10 €

49 €

Minuty Rose & Or, Côtes de Provence

71 €

LES VINS BLANC

I2c1



Île de Ré “Domaine Arica”
Chenin Salin, Fraîcheur, Rond

9 €

45 €

Chablis, Bourgogne, “Domaine Passy”
Chardonnay Fruits blancs, Minéral, Aromatique

10 €

50 €

Pessac Leognan, Bordeaux, “Colombier
de Brown”
Sauvignon, Sémillon
Fleurs blanches, Cire d'abeille , Gourmand

11 €

55 €

Pouilly Fumé, Loire, “Domaine
Lebrun”
Sauvignon Agrumes, Minéral, Pierre à fusil

10 €

45 €

CHAMPAGNES



Bernard Lonclas Blancs de Blancs Extra Brut
Bernard Lonclas Millésimé Brut

60 €

80 €

Perrier Jouët Grand Brut
Perrier Jouët Blason Rosé
Perrier Jouët Blanc de Blancs

16 €

90 €

19 €

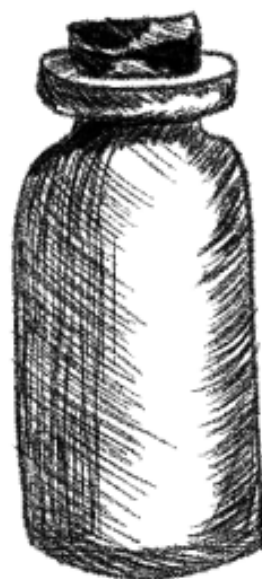
120 €

180 €

Perrier Jouët Brut - Belle Epoque

280 €





BIERES REGIONALES

	33cl
Jack Beer IPA ou PALE	8 €
Atlantic Gabariers	
Blanche, Blonde, Dorée	8 €

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
I664 Gold	5 €	8 €
Grimbergen	6 €	9 €

DIGESTIFS

Bailey's	10 €
Cointreau	10 €
Get 27	10 €
Menthe Pastille	10 €
Limoncello	10 €
Chartereuse	14 €

APERITIFS

Martini Rouge ou Blanc 6cl	8 €
Lillet Rouge, Blanc, Rosé 12cl	8 €
Ricard 4cl	7 €
Pineau des Charentes Godet	
Rouge ou Blanc	8 €
Kir	12 €
Kir Royal	16 €

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina 33cl	6 €
Limonade Du Matos Citron Gingembre 33cl	6 €
Perrier 33cl	6 €
Fever Tree Tonic 20cl	6 €
Fever Tree Ginger Beer 20cl	6 €
Fever Tree Ginger Ale 20cl	6 €
Evian 75cl	7 €
Chateldon 75cl	8 €
Jus Alain Millat 33cl	9 €
Thé Glacé Maison 33cl	8 €



BOISSONS CHAUDES

Espresso	4 €
Double Espresso	7 €
Infusions Pascal Hamour	6 €
Thé Pascal Hamour	6 €
Chocolat Chaud	6 €
Café Frappé	8 €
Cappuccino	8 €

BY ARCO

Restaurant Arco x Bodard Bar

CROQUETAS & SALSA  14 €
Bouchées au quinoa, pois chiches et herbes, sauce de saison

TARDINADA ARCO  12 €
Houmous de saison, selon les inspirations & Pain toasté

DELICIA BOVINA 18 €
Rillettes de Boeuf de la ferme de Bonneville (I7) & Pain toasté

PLANCHA MARCHÉ 29 €
Jambon & Fromage du marché, Baguette & Pickles

TIRADITOS  19 €
Carpaccio de Pêche locale

DULCE 14 €
Dessert du moment, par notre pâtissière Justine

POSTRE 5 €
Pâtisserie du moment

 Végétarien

 Pescétarien

Le Tiraditos et la Dulce sont disponibles seulement sur les horaires d'ouvertures du restaurant

INDEX

SOKA EMPIRICAL: Rhum blanc à base de Sorghum

BAIES PONDICHÉRY: Poivre d'exception aux notes de fruits confits et de jasmin

LABDANUM: Résine obtenue à base de fleur de Ciste.

TEPACHE D'ANANAS: Bières d'ananas, une nouvelle façon de déguster ce fruit vous attend !

CHIPOTLE: Piment jalapeño, déshydraté et fumé

FEUILLE DE MERTENSIA: Aussi appelée "feuille d'huîtres" pour ces notes gustatives iodées

FEUILLE KAFFIR: Feuille issue de l'arbre fruitier "Combava" connu pour ses notes de douce agrume

Prix nets

Service compris



