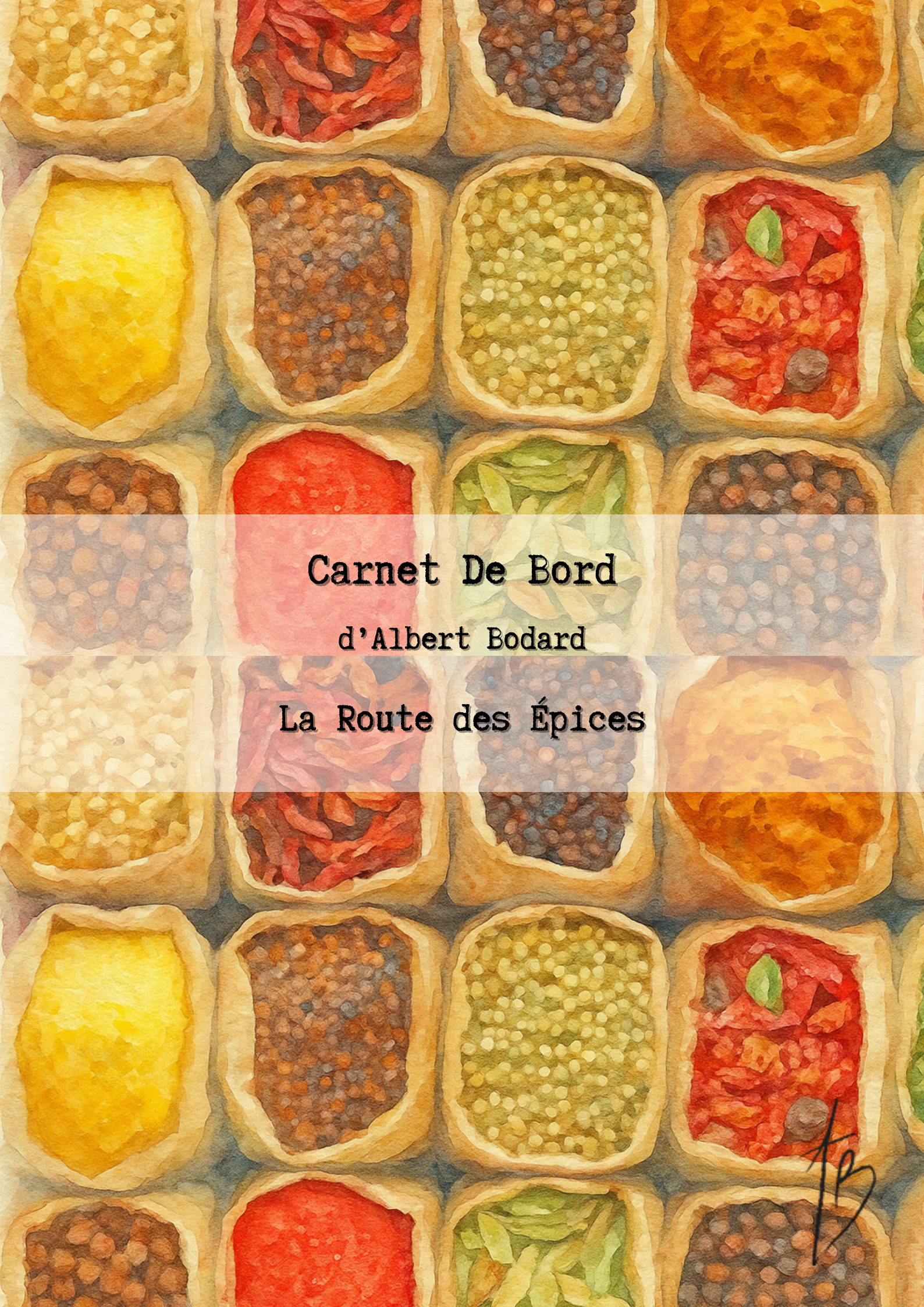




Carnet De Bord

d'Albert Bodard

La Route des Épices



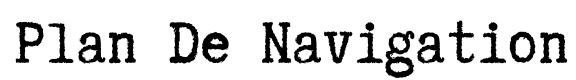


Bienvenue au Bodard, bar de la Maison des Ambassadeurs !

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.

Embarquez pour une odyssée sensorielle inspirée des grandes expéditions du XVe siècle. Guidés par l'esprit d'Albert Bodard, nous avons imaginé une traversée où chaque escale révèle une harmonie subtile d'arômes rares et d'épices précieuses.





Le fenugrec est à la base de nombreux
mélange d'épices, c'est un véritable
exhausteur de goût.

I8€

ESSAOUIRA - II cl

Gin Old Tom Citadelle

Vermouth Maison

Cordial Pamplemousse & Fenugrec

Campari Poivre de Karimunda

Cocchi Dry

Douce amertume - Agrumé - Rond



Comme un negroni dans un marché aux épices

Journal de Bord : Nous touchâmes enfin terre, aux premières lueurs du jour en une cité ceinte de robustes remparts, que l'on nomme communément la Porte du Maroc.

Dans les venelles d'Essaouira, nos sens furent aussitôt saisis par l'éclat vif des couleurs, par l'étroitesse charmante de ses ruelles baignées d'une lumière dorée, et par l'air embaumé des parfums d'Orient.

Partout, des sacs de jute s'entassaient en un désordre apparent, qui n'était point sans harmonie. Le souk, tel un cœur battant, s'éveillait peu à peu, exhalant dans l'aube naissante une onde capiteuse d'épices et de vie.



Le poivre de Voatsiperifery est sauvage, il pousse uniquement à Madagascar, souvent à plus de 20 mètres de haut, sur des lianes grimpantes au cœur des forêts tropicales humides.

I8€

RANOMFANA - 9 cl

Mezcal & Huile de Pistache
Cordial Poivre de Madagascar
Bitter Cardamome Sauvage

Puissant - Toasté - Boisé



Journal de Bord : Nous prîmes congé notre bâtiment, pour chausser des souliers plus humbles, et nous munir de machettes, afin de nous aventurer au cœur de la forêt de Ranomafana, vaste étendue pluviale et tropicale, d'une richesse naturelle inestimable. Entourée de modestes hameaux, cette jungle impénétrable nous fut rendue accessible grâce à la bienveillance de ses habitants, lesquels, avec une hospitalité toute simple, consentirent à nous escorter parmi les sentiers étroits et feuillus.



Dans l'Egypte Antique, le cumin était
un symbole de protection, il était
placé dans les tombeaux pour protéger
des mauvais esprits

18€

SAMALUT - II cl

Cachaça vieillie en fût
Triple Sec Pierre Ferrand
Liqueur Velvet Cumin
Poire William's
Verjus
Bitter Cacao Aztèque

Poiré - Epicé - Doux



Journal de Bord : Nous délaissâmes notre première embarcation pour monter à bord d'une dahabiya, navire typiquement égyptien, dont la silhouette gracieuse glissait avec lenteur sur les eaux paisibles du Nil.

Notre course nous mena vers Samalut, antique cité juchée sur une falaise de calcaire, réputée sacrée depuis des siècles. Là-haut, au détour d'un sentier escarpé, une vénérable matrone nous accueillit avec une hospitalité orientale : elle nous offrit un thé à la menthe aux arômes pénétrants, accompagné de gâteaux au cumin, épice locale renommée, jadis convoitée bien au-delà des mers, et dont le commerce a façonné l'histoire des échanges entre les peuples.



Au XVI ème siècle, le poivre de Java
reconnu pour son goût, était tant
 convoité qu'il vallait presque son
 poids en or.

18€

MALAKU - II cl

Cognac Bache Gabrielsen VS

Verjus

Sirop Poivre de Java & Assam

Infusion Rêve d'Orient

Bitter Transatlantic

Poivré - Théiné - Subtile



*Journal de Bord : Cap fut mis sur l'archipel aux mille îles, parmi lesquelles une
seule, éveillant dès le début de notre périple la plus vive curiosité, se distinguait :
Maluku, dite l'Île aux Épices.*

*Ce lieu, difficile d'accès, protégé par des courants tumultueux et des falaises
aiguës, nous invitait à découvrir un trésor jalousement gardé – le poivre de Java.*

*Singulier et hors du temps, cet endroit réconfortant laissait pressentir les
merveilles d'un monde secret et parfumé, réservé aux voyageurs intrépides.*



Né sous les palmiers de la région de Kerala, ce mélange d'épices est maintenant reconnu dans le monde entier.

I8€

COCHIN - I8 cl

Vodka & Beurre Indien

Mangue

Lait infusé au Thé Blanc

Crème

Liqueur Curry Mangue

Fleur d'Oranger



Onctueux - Fruité - Réconfortant

Inspiré du "Lassi", boisson traditionnelle indienne

Journal de Bord : Ce n'est plus désormais notre boussole qui gouverne notre route, mais plutôt notre odorat, qui nous entraîne vers la cité renommée sous le nom de la Ville du Curry, Cochin. Cette place portuaire, située sur la côte occidentale de l'Inde, a joué un rôle essentiel dans la genèse du curry, ce mélange d'épices précieux et mystérieux, dont la recette, jalousement gardée, demeure un secret que nul ne consent à divulguer.



Originnaire de la côte sud-ouest de l'Inde, le poivre de Thalassery est un grand cru aux baies mûries et séchées avec soin, révélant un arôme chaud et fruité.

I8€

THALASSERY - I5 cl

Gin Malfy

Porto Noval Blanc

Sirop Poivre Tellichery

Verjus

Vin Blanc Andalou

Soda Grenade et Groseille

Fruité - Scintillant - Poivré



Journal de Bord : Nous demeurâmes sur la côte occidentale de l'Inde, dans la cité fortifiée de Thalassery, où notre arrivée fut saluée par l'éclat chatoyant de nombreuses embarcations colorées. Cette ville, ceinte de solides murailles, servait tant à conserver qu'à protéger les précieux poivres de l'Inde avant leur expédition vers des terres lointaines. Véritable trésor national, cette marchandise revêtait une importance que l'on percevait sans peine, tant elle semblait être l'âme même du commerce et de la prospérité de la région.



Le curcuma, cette racine dorée aux mille vertus, il est aussi un symbole sacré et rituel, C'est un symbole de protection et d'engagement.

18€

ERODE - II cl

Duo de Rhum Blanc

"Planteray & Clairin"

Sirop Baie de Passion

Curcuma

Myrtille

Verjus

Champagne



Pétillant - Surprenant

↖ Cocktail évolutif

Journal de Bord : Nous laissons derrière nous notre navire au port pour entreprendre une expédition plus rurale, en direction d'Erode, que l'on nomme à juste titre la capitale du curcuma, réputée pour la qualité de sa production.

Là, le festival de Pongal célèbre avec ferveur cette précieuse épice.

Producteurs, récoltants et marchands s'y unissent dans la joie pour commémorer la moisson et exalter la prospérité.



Le mot "Garam Masala" signifie littéralement "mélange chaud", évoquant la chaleur interne que ce mélange est censé apporter au corps selon la médecine traditionnelle indienne.

18€

GOA - II cl

Rhum Ambré
Cognac Martell VSOP
Purée de Dattes
Orgeat d'Amande
Pain d'épices
Ecorce d'Orange
Garam Masala



Gourmant - Envoutant

Cocktail clarifié, selon une recette de Benjamin Franklin

Journal de Bord : C'est en la cité de Goa que notre noble expédition prit fin, havre empli de mille parfums, réputé comme le plus grand comptoir d'épices de l'Inde. En son marché foisonnant, nos sens furent enchantés par la découverte du Garam Masala, ce mystérieux mélange d'arômes, reflet des terres lointaines foulées.

Ce précieux trésor épicé devait égayer nos jours durant le patient retour, nous promettant, comme l'on dit chez nous, de regagner bon port en temps propice.

Escales

I6€



HIMALAYA MARGARITA I0c1



Tequila - Triple Sec Combier - Citron Vert - Liqueur Amor Matador -
Sel Himalaya



I4c1 WHITE TONKA

Vodka - Liqueur café Fair - Amboka - Crème Tonka et Noix de Cajou



ROYAL OLD FASHIONED I0 c1

'Toki' Whisky Japonais - Bourbon Woodford - Sirop de Cabosse - Bitter
Curry Royal



I0 c1 I9I0

Mezcal - Cognac - Marasquin - Cynar - Cocchi Rosso - Verjus - Bitter
Transatlantic

SUMAC PALOMA I6c1

Tequila - Cordial Sumac - Jus Mandarine - Citron Vert - Poivre
Pondichéry - Soda Pamplemousse



Mocktails

I2€



ALTHEA I8c1

Infusion d'Hibiscus et Menthe - Verjus - Sirop d'Epices - Fleur d'Orangée



I6c1 MASA LASSI

Lait - Mangue - Passion - Curry - Fleur Orangée

RETICULATA I0c1

Rhum sans alcool JNPR - Jus Mandarine - Citron Vert - Sirop Curcuma & Gingembre



I0€

BODARD KOMBUCHA I2c1

Kombucha maison aux inspirations de saison

↖ I°c à 2°c alcoolique

I2c1 WINTER LATTE

Lait Chaud - Mélange d'épices - Café - Potimaron



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
ZACAPA 23 - GUATEMALA	€ 18,00
APPLETON 15 BLACK RIVER - JAMAÏQUE	€ 19,00
SANTA TERESA 1796 - VENEZUELA	€ 19,00
HECHICERA BANANE - COLOMBIE	€ 20,00
DICTADOR 20 - COLOMBIE	€ 20,00
ZACAPA XO - GUATEMALA	€ 25,00
J.M XO - MARTINIQUE	€ 25,00

CACHAÇA 5 CL

ABELHA SILVER	€ 14,00
TIJUCA NATIVE WOODS	€ 16,00
TIJUCA BLENDED RUM	€ 18,00

SPIRITUEUX



COGNAC 5 CL

BACHE GABRIELSEN VS	€ 16,00
MARTELL VSOP	€ 18,00
CAMUS BORDERIES VSOP	€ 19,00
BACHE GABRIELSEN XO	€ 20,00
PIERRE FERRAND DOUBLE CASK	€ 22,00
NORMANDIN MERCIER XO	€ 24,00
BOURGOIN MARÉE HAUTE	€ 24,00
VOYER XO GOLD	€ 26,00
GODET FOLLE BLANCHE	€ 26,00
GODET XO TERRE	€ 28,00
CAMUS BORDERIES XO	€ 30,00

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
MARE (ESPAGNE)	€ 15,00
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

CODIGO	€ 16,00
OCHO	€ 17,00
DON JULIO	€ 18,00
EL JIMADOR	€ 18,00
DON FULANO	€ 19,00
FORTALEZA	€ 20,00

TEQUILA REPOSADO 5 CL

ALTOS	€ 17,00
OCHO	€ 18,00
EL JIMADOR	€ 18,00
DON FULZANO	€ 19,00
CODIGO ROSA	€ 22,00
DON JULIO 1942	€ 40,00

SPIRITUEUX



WHISKY 5 CL

ECOSSE

GLENLIVET I3	€ 15,00
LAPHROAIG I0	€ 16,00
COMPASS ORCHARD HOUSE	€ 19,00
OBAN I4	€ 20,00
SCAPA I6	€ 22,00
LAGAVULIN I6	€ 22,00
ABERLOUR I8	€ 24,00
MACALLAN I2	€ 27,00

IRLANDE

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

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 RYE	€ 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 €

Hautes-Côtes de Nuits "Les Ronciers"

Pinot Noir **Souple, Franc, Fruits rouges**

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

49 €

Minuty Rose & Or, Côtes de Provence

71 €

LES VINS BLANCS

I2cl



Domaine De La Commanderie "Chinon"
Chenin Floral, Fraîcheur, Fruits Blancs

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



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

16 €

90 €

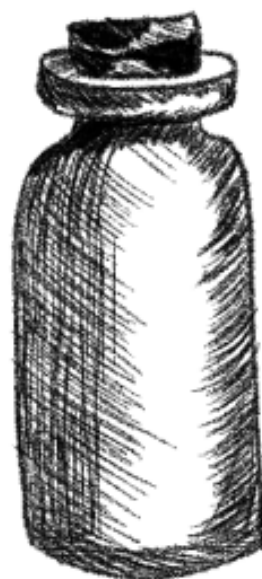
120 €

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 €
Chartreuse	14 €

APERITIFS

Martini Rosso ou Bianco 6cl	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 €
Alain Millat Juice 33cl	9 €
Café Frappé	8 €
Thé Glacé Maison 33cl	8 €



BOISSONS CHAUDES

Espresso	4 €
Double Espresso	7 €
Infusion Pascal Hamour	6 €
Thé Pascal Hamour	6 €
Chocolat Chaud	6 €
Cappuccino	8 €

BY ARCO

Restaurant Arco x Bodard Bar

CROQUETAS & SALSA  14 €
Accras de Morue, herbes, épices et sauce de saison

TARDINADA ARCO  10 €
Houmous de saison, selon les inspirations & Pain toasté

Tarama "Petrossian"  12 €
Fine purée d'oeufs de Cabillaud fumés au bois hêtre

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 disponible seulement sur les horaires d'ouvertures du restaurant



Prix nets
Service compris

