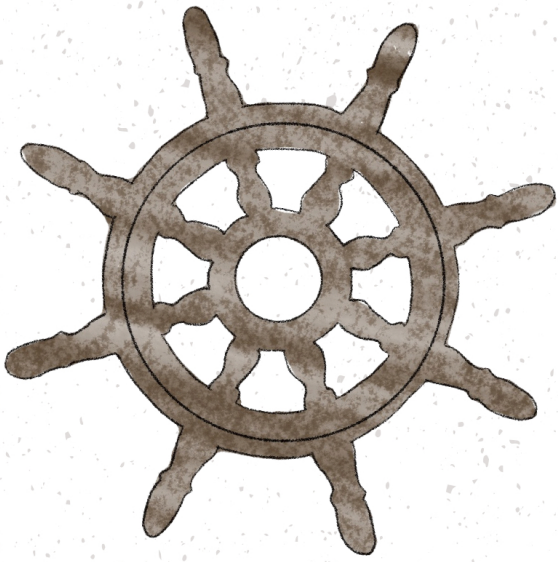
Carnet de voyages d'Albert Bodard



1912-1953

MAISON DES AMBASSADEURS

Bienvenue au Bodard, bar de la Maison des Ambassadeurs !

Bar à mixologie, fusion spécialisé dans les Spiritueux Latinos, une carte de cocktails innovants et équilibrés réalisé par notre Chef Barman et inspiré par les voyages de l'Ambassadeur francais Albert Bodard, le 'fils de la Rochelle'.

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

Un mélange d'épices, de produits saisonniers de Nouvelle-Aquitaine, et 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

DESTINATIONS

€19,00

Rester c' est exister, mais voyager, c' est vivre.

PISTACCHIO & GEPETTO 20cl

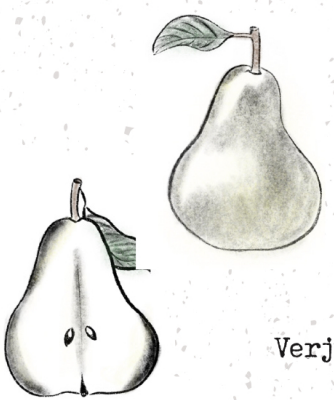
(pis-tack-i-o)



Gare à la baleine

Rhum Plantation infusé à l'ananas ˣ
Orgeat Pistache ˣ Crème & Lait Amande

Bonheur lacté pâtissier



HONEY POT 20cl

(honi-potte)

Un fût en cache un autre

Martell VSOP Cognac infusé à la poire
charentaise ˣ Jus de Pêche Blanche ˣ
Verjus ˣ Drambuie Liqueur Miel ˣ Ginger Ale

Fruité , mielleux et pétillant

DESTINATIONS

BOTELLA 18cl
(boh-thé-yah)

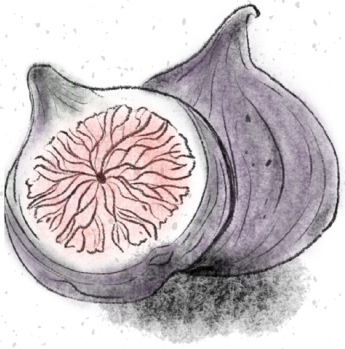
Cocktail favori de B. Franklin

Bouteille à la mer



Dark Rhum ˣ
Milk punch clarifié aux spéculoos ˣ
4 épices ˣ Agrumes ˣ Jus d'ananas ˣ
Lait entier ˣ Thé noir vanille

Profond, gourmand & onctueux



SAN FARO 20cl
(sane-fa-ro)

Le phare qui guide

Gin Mélifera à l'immortelle ˣ
Miel de Champagne ˣ Cordial de Figue ˣ
Soda Bergamote Mandarine

Doré, chaleureux & pétillant



DESTINATIONS



MADERA MODA 12cl
(ma-dé-ra)

Vieilli en fût de cognac

Cognac Bourgoin (3 expressions) ˣ
Tequila Reposado ˣ Angostura bitters ˣ
Orange bitters ˣ Chartreuse jaune ˣ
Liqueur café

Le bois dans tous ses états



SANTA LUCIA BRULÉ 13cl
(santa lou-ssia)

Le bâteau qui a roussi

Demerara Rhum ˣ Adriatico Amaretto ˣ
Liqueur Noisette grillé ˣ
Bitter Mole & Muscade ˣ Zeste d'orange brûlé

Réconfortant... Une pâtisserie bien méritée



DESTINATIONS



BLACK LEAF SHANDY 12cl
(blak-lif-shandi)

Le Black Spot des condamnés

Bacanora × Liqueur coco × Cardadome ×
Lactic × Charbon × Meringue

Profond, exotique & complexe

Souvenir d'un voyage en Océan Indien



AMOR CALENA 12cl
(amor ka-lé-nya)

Attention au scorbut

Rhum Colombien Hechicera × Pineau Rouge
Godet × Crème de cacao blanc ×

Mariage parfait entre chocolat & orange

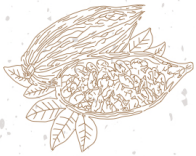


ESCALES

Pour les explorateurs curieux , voire audacieux
€16,00

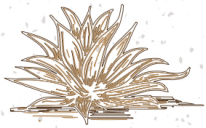


AIRMAIL 15cl
Champagne * Galanga bitters * Citron *
Rhum Ambré * Sirop de miel *
Mielleux, frais & pétillant



PISCO KID 12cl
Pisco Moscatel * Sauvignon blanc *
Crème de cacao blanc * Xères Palomino
Sec, vineux ... Une caresse surprenante

TOMMYS MEZCALITA 12cl
Mezcal * Citron vert * Sirop d'agave *
Sel de l'Île de Ré (spicy ou à la tequila)
Légèrement fumé , tendu & équilibré





ERNEST & RITA 13cl
Tequila Blanco * Pamplemousse *
Liqueur de sureau * Lime * Agave
Frais, agrumé et floral

SAFFRON DAIQUIRI 14cl
Rhum Plantation 3* blanc *
Sirop de safran * Citron vert
Exotic & épicé... Une belle tension





CLOSING ARGUMENT 14cl
Mezcal * Chartreuse Verte *
Citron Vert * Liqueur de Marasquin
Douce puissance herbacée

BREAKFAST MARTINI 16cl
Gin Beefeater 24 * Cointreaux * Citron Jaune *
Marmelade Orange sel de l'Île de Ré
Un petit déjeuner agrumé et puissant





ESCALES



PUMPKIN SPLICE 16cl
Vodka * Pumpkin Spice Sirop * Café * Crème
Gourmand, Onctueux .. Une patisserie automnale



UMAMI MARY 20cl
Vodka ou Tequila * Jus tomate noire Crimée *
Tomate cerise caramélisées * Sels Umamis *
Sauce soja * Balsamique * Piment oiseau
Une "bloody" explosion de saveurs umami

MEZCAL NEGRONI 12cl
Mezcal * Cynar *
Antiqua Formula Vermouth
Un classic Negroni revisité :
Amer, orangé, légèrement fumé





SAKE MANHATTAN 12cl
Sake Wakaze Citrus * Marasquin *
Woodford Bourbon * Antica Formula *
Bitters Créole
Apéritif complexe florale & vineux

1910 12cl
Mezcal * Cognac * Vermouth *
Liqueur de marasquin * Peychauds Bittern
De la Charente au Mexique :
Sous-bois épicé & gourmand





JALISCO OLD FASHIONED 10cl
Tequila reposado * Sirop d'agave *
Bitter café * Bitter pêche
Notes d'agaves fraîches, boisées et torréfiées

PENNICILIN 12cl
Whiskey * Spray d'Islay Tourbé ou Mezcal (La Cura) *
Sirop de gingembre & miel Charentais * Citron jaune
Remède contre le rhume



REPÈRES

Avant de prendre la mer, mieux vaut connaître ses repères
€14,00



DAIQUIRI 12cl
Rhum blanc plantation 3* x
Sirop de canne x Citron vert



PISCO SOUR 15cl
Pisco acholado x Citron vert x
Sirop sucre x Meringue

BEES KNEES 12cl
Gin Meliféra à l'immortelle x
Miel Charentais x Citron jaune





ESPRESSO MARTINI 15cl
Rétha Vodka de l'Île de Ré x
Mr Black liqueur café x
Espresso x Trait de sirop d'agave

PERFECT MARTINEZ 12cl
Gin x Dry & Sweet Vermouth x
Liqueur cerises marasquin x
Bitter orange





BOURBON OLD FASHIONED 14cl
Bourbon x Sucre x
Angostura bitters x
Trait d'eau pétillante

SIDECAR 14cl
Cognac Martell VSOP x
Triple sec Ferrand x Citron Jaune x
Trait de sucre



REPÈRES

LAST WORD 14cl
Gin × Chartreuse Verte ×
Liqueur Marasquin × Citron vert

MAI TAI 12cl
Tikki Rhum Mix 'Plantation Dark & 3* ×
Sirop Orgeat Epicé × Citron vert ×
Triple sec

WHITE RUSSIAN 13cl
Retha Vodka de l'Île de Ré × Crème ×
Mr Black Arabica Liqueur de café

VIEUX CARRÉ 13cl
Cognac Martell VSOP × Whiskey Seigle ×
Vermouth Antica Formula × Benedictine
Angostura & Peychauds bitters



Balades sur les côtes
€12,00

Sans Alcool

OC, Made in La Rochelle

MERS FROIDES

EL NICE TEA
Optimae Babylon × Sirop cardamome × Thé noir × Yuzu

FALA MULE
Fluère Dark Roast × Velvet falernum × Jus de pomme ×
Ginger Beer × Verjus

Sirop d'amandes épicé

GUNWALE
Infusion Rooibos × Soda Mangue × Sirop Safran

ATALANTE ZOMBIE
Optimae Atlantic au poivre de Jamaïque × Jus de Passion ×
Lime × Piment

HIBISCO
Hibiscus × Yuzu × Soda Romarin

Escale avant le Jeseique

AGRUME FLORAL SAFRANAIS
Trouvé sur les étales du marché de Jumar

MERS CHAUDES

CHAI LATTE
Épices Chaï × Lait

MATCHA LATTE
Matcha × Sucre × Lait

Inde 1916
Thé aux épices Jassala

PUMPKIN PIE LATTE
Citrouille & Épices × Lait

GOLDEN LATTE
Curcuma × Sucre × Lait

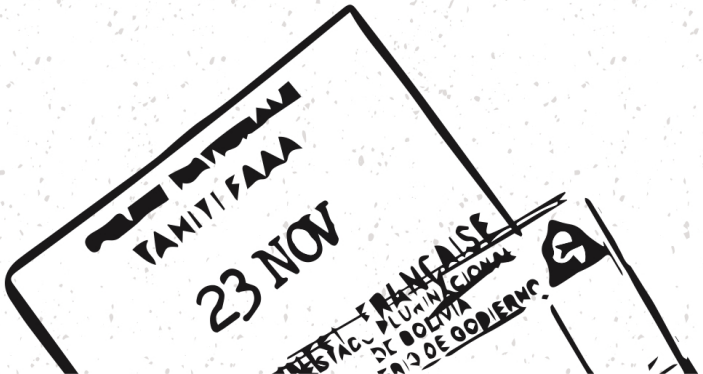
Thanksgiving en Louisiana


QUEBEC
P. Q.
ECH81

SPIRITUEUX

RHUMS 6CL

EL DORADO GUYANA DEMERARA 15ANS	€14,00
CLAIRINS SAJOUS HAÏTI	€15,00
SANTA TERESA VENEZUELA	€16,00
MT GAY XO JAMAICA	€16,00
MEZAN XO JAMAICA	€16,00
HSE XO FR	€16,00
PHRAYA THAILAND RUM	€16,00
DICTADOR 12ANS COLOMBIE	€16,00
DICTADOR 20ANS COLOMBIE	€20,00
MILLONARIO SOLERA PERU *****	€17,00
MATUSALEM 23ANS CUBA	€18,00
ZACAPA 23ANS SOLERA GUATEMALA	€18,00
PLANTATION JAMAICA	€14,00
PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY *****	€22,00
PLANTATION BARBADOS 2013 *****	€25,00



WHISKY & BOURBON 6CL

NIKKA DAYS * JPN	€13,00
NIKKA COFFEY GRAIN * JPN	€13,00
TOGOUCHI PREMIUM BLENDED * JPN	€13,00
CAOL ILA * SCO	€14,00
NIKKA COFFEY MALT * JPN	€15,00
THE GLENLIVET FOUNDER*S RESERVE * SCO	€15,00
BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE * SCO	€15,00
LAPHROAIGH QUARTER CASK * SCO	€15,00
BELLEVOYE BLANC EX SAUTERNES * FR	€15,00
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED * US	€15,00
TOGOUCHI 9 ANS * JPN	€16,00
BELLEVOYE ROUGE TRIPLE MALT * FR	€16,00
NIKKA FROM THE BARREL * JPN	€17,00
MACALLAN * SCO	€17,00
CHIVAS REGAL 18 ANS * SCO	€18,00

COGNACS 6CL

MARTELL VSOP	€16,00
DELAMAIN PALE AND DRY	€17,00
CAMUS BORDERIES	€17,00
BOURGOIN DOUBLE LIES 2012	€20,00
FERRAND 10 GÉNÉRATIONS	€20,00
BOURGOIN 1998 BRUT	€22,00
BOURGOIN BOISÉ	€22,00
MARTELL XO	€22,00
PLANAT 10 ANS	€22,00
FERRAND 1ER CRU	€22,00

GINS 6CL

ROKU x JPN	€15,00
HENDRICKxS x SCO	€15,00
PLYMOUTH x UK / MONKEY 47 x GER	€15,00
TANQUERAY TEN x UK	€16,00
RETHA GIN DE RÉ OCÉANIC	€16,00
MELIFERA GIN DxOLERON À LxIMMORTELLE	€16,00
GENEROUS GIN BORDELAIS	€16,00
AHOY! GIN BORDELAIS HIBISCUS	€16,00

TEQUILA BLANCO 6CL

VECINDAD	€12,00
DON FULANO	€16,00
FORTALEZA	€18,00
CLASE AZUL	€20,00
MIJENTA	€20,00

TEQUILA RESPOSADO 6CL

HERRADURA	€12,00
CLASE AZUL	€35,00
MIJENTA	€20,00

TEQUILA ANEJO 6CL

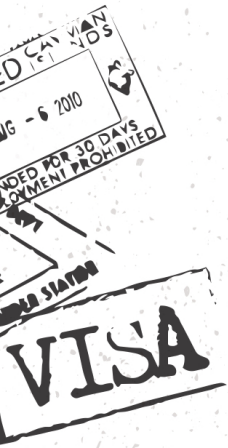
AVION 44	€25,00

PISCO 6CL

WAQAR MUSCAT	€12,00
LA DIABLADA	€13,00
BARSOL TORONTEL	€14,00
BARSOL ACHOLADO	€15,00
PORTON MOSTO VERDE	€15,00

MEZCALS 6CL

DEL MAGUEY VIDA * AGAVE ESPADIN	€12,00
ILLEGAL MEZCAL * AGAVE ESPADIN	€12,00
LA ESCONDIDA * AGAVE ESPADIN	€13,00
BOZAL * CUISHE	€18,00
BOZAL ENSAMBLE * ESPADIN BARRIL MEXICANO	€18,00
DERRUMBES N°3 * AGAVE SALMIANA	€18,00
4TH RABBIT AFRIQUE DU SUD * AGAVE KAROO	€20,00
KOCH EL ENSAMBLE * TOBALA TOBASICHE LUMBRE CIRIAL	€22,00
KOCH EL JOVEN * AGAVE ESPADIN	€24,00
DEL MAGUEY * AGAVE MADRECUIXE	€25,00
NETA * AGAVE BICUIXE	€28,00
MADRE MEZCAL * AGAVE ESPADIN	€20,00
ALIPUS MEZCAL * AGAVE ESPADIN	€20,00
LA HIGUERA SOTOL * DASYLIRION	€20,00
LOBO DEL SIERRA RAICILLA * AGAVE MAXIMILIANA	€18,00
YOOWE BACANORA * AGAVE PACIFICA	€18,00





LES VINS ROUGES

14cl

Domaine de L'Aigle - Haute Vallée de l'Aude	9€	38€
Domaine Larrivet Haut Brion - Pessac Léognan	10€	52€
Chateauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des papes	12€	86€
Hauts Cotes de Beaune 2015 - Domaine aegerter		60€
Pommard 1er cru - Domaine aegerter		90€
Marsannay BIO 2019 - Domaine aegerter		90€

LES VINS BLANCS

14cl

Meneton-Salon Domaine Turpin	9€	45€
Chablis vieilles vignes - Maison Pierre Gruber	10€	52€
Château Trians - Saint Clément	11€	60€
Château L'Hospitalet - La Clape	12€	70€
Corton Charlemagne 2015		235€

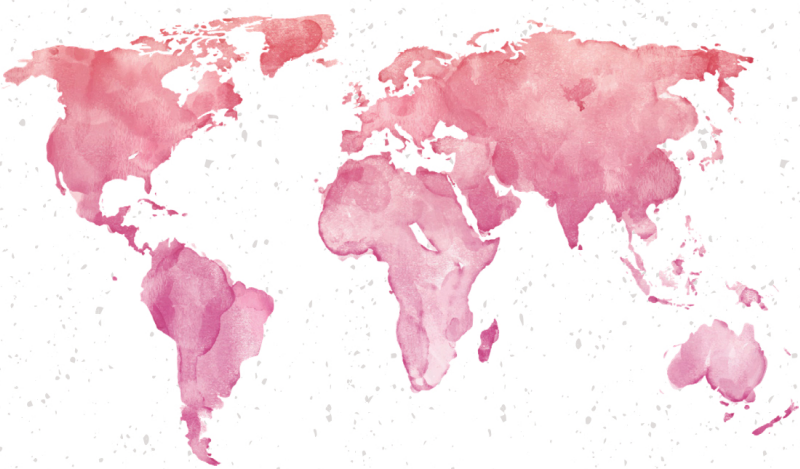
LES VINS ROSÉS

14cl

Côtes de Provence - Jolies Filles *Bio*	7€	30€
Côtes de Provence - Minuty Prestige	9€	42€
Côtes de Provence - Minuty Rosé & OR		65€
Côtes de Provence - Minuty 281		90€

CHAMPAGNES

Bernard Lonclas Blanc de Blancs Extra Brut		60€
Bernard Lonclas Millésime Brut		80€
Perrier Jouët Grand Brut	12€	60€
Perrier Jouët BLASON ROSÉ	14€	72€
Perrier Jouët Blanc de Blancs	16€	110€
Perrier Jouët Brut - Belle Époque		260€





BIÈRES RÉGIONALES

JACK BEER PA 33CL	8€
ATLANTIC GABARIERS BLONDE, BLANCHE, 33CL	8€

BIÈRES PRESSIONS

1664	25CL I 50CL	€4 - €8
GRIMBERGEN	25CL I 50CL	€5 - €9

DIGESTIFS

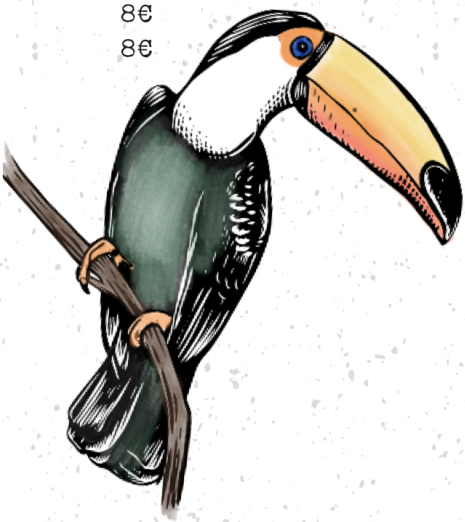
BAILEY'S 6CL	8€
COINTREAU	8€
GET 27 OU MENTHE PASTILLE	10€
LIMONCELLO MAISON	10€
CHARTREUSE	14€

LES APÉRITIFS

MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL	6€
LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 12CL	6€
RICARD 4CL	6€
PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ 4CL	6€
PINEAU DES CHARENTES GODET ROUGE OU BLANC 12CL	7€
KIR 14CL	10€
KIR ROYAL 14CL	13€

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ORANGINA 33CL	5€
LIMONADE DU MATOS CITRON, GINGEMBRE	6€
PERRIER 33CL	5€
FEVER TREE INDIAN TONIC 25CL	6€
FEVER TREE GINGER ALE	6€
FEVER TREE GINGER BEER	6€
EVIAN 75CL	7€
CHATELDON 75CL	8€
JUS ALAIN MILLIAT	8€





BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	4€
DOUBLE ESPRESSO	7€
INFUSIONS PASCAL HAMOUR	6€
THÉS PASCAL HAMOUR	6€
CHOCOLAT CHAUD	6€
CAFÉ FRAPPÉ	8€
CAPPUCCINO	8€

COMME À LA MAISON

Houmous huile de sésame et pois chiches grillés	16€
L'aubergine en caviar, toasts grillés	17€
Planche de fromages affinnés	25€
Planche de charcuteries	28€
Planche mixte	32€





MANIFESTE

Amaretto × Liqueur d'amandes et noyaux d'abricots

Bacanora × Eau de vie d'Agave provenant de Sonora au Mexique

Bitters × "Sel et poivre" d'un cocktail; amertume équilibré

Demerara × Fleuve en Guyane où est produit le Rhum

Islay tourbé × Whiskey scotch des Îles Islay, fumé et végétale

Marasquin × Cerise de type maraska

Mole × Sauce mexicaine à base de piments, chocolats, noix

Moscatel × Varieté de raisin

Optimae × Sans alcool aux notes de camomille et de cardamome

Orgeat × Sirop de lait de noix

Peychauds × Amer anisé cajun de Louisiane

Pineau × Vin muté au cognac provenant de Charente

Pisco acholado × Eau de vie de raisins, sud-américain floral et fruité

Reposado × Reposé; fait référence à une tequila vieilli de plus de 3 mois

Sels umamis × Exhausteur de goût

Scorbut × Maladie dû à une carence en vitamine C

Verjus × Acidifiant à base de jus de raisin

Xeres palomino × Un vin fortifié espagnol issu du cépage palomino

