LE MOUTON NOIR SELECTION

005 SPICY HOT HALLEUX

GIN-BASED COCKTAILS

006 BIOGRAPHIE DE MARC MATHIEUX
007 HENDRICK'S LONDON BUCK BY MARC MATHIEUX
008 GIN FIZZ
009 AMERICAN TONIC

010 BIOGRAPHIE DE MARC COLFS
011 FRENCH 75 STAR OF BOMBAY BY MARC COLFS
012 WHITE LADY
013 L'INSTANT MOUTON NOIR

WHISKY-BASED COCKTAILS

014 BIOGRAPHIE DE CARL VAN DROOGENBROECK
015 THE NAKED OLD FASHIONED BY CARL VAN DROOGENBROECK
016 THE MODERN HIGHBALL

RHUM-BASED COCKTAILS

017 TI PUNCH
018 CUBA LIBRE
019 CAÏPIRINHA
020 PLANTEUR
021 MOJITO - BROWN MOJITO - MOJITO ROYAL
022 HEMINGWAY
023 MAI TAÏ
024 PINA COLADA
025 THE OLD CUBAN
026 DAIQUIRI - STRAWBERRY DAIQUIRI - BANANA DAIQUIRI
027 DIPLOMATICO OLD FASHIONED

VODKA-BASED COCKTAILS

028 LAZY RED CHEEKS
029 COSMOPOLITAN
030 VODKA MARTINI
031 BLOODY MARY
032 SEX ON THE BEACH
033 ESPRESSO MARTINI
034 MOSCOW MULE

TEQUILA-BASED COCKTAILS

035 MARGARITA & BLUE MARGARITA
036 RED SNAPPER
037 TEQUILA SUNRISE

AND MORE COCKTAILS

038 LILLET TONIC
039 COINTREAUPOLITAN
040 COINTREAU FIZZ FRAISE & MENTHE
041 COINTREAU BLOOD ORANGE CRANBERRY
042 PIMM'S CHAMPAGNE
043 STAR OF NEGRONI
044 AMERICANO CLASSICO
045 SPRITZ APEROL CAVA
046 DISARONNO SOUR
047 HUGO
048 SAINT-GERMAIN COCKTAIL

NO ALCOHOL COCKTAILS

049 VIRGIN MOJITO
050 HANNAH MONTANA
051 TITEUF
052 BORA BORA
053 BUISSONNIER
054 BOB ET BOBETTE - ICED TEA GRANITÉ

GINS TONIC

056 INDEX GINS - GT1 À GT67



© Stéphane Halleux ©photo Muriel Thies

signature cocktail

SPICY HOT HALLEUX

12.00€



Hendrick's
Monin Spicy
Glaçon au piment
Schweppes Agrum'

© Le Mouton Noir

MARC MATHIEUX

Brand Ambassador Hendrick's Gin Belgique & Luxembourg

Mixologue inventif et authentique « unusualiste », Marc Mathieux est la voix de Hendrick's Gin en Belgique et au Luxembourg depuis 2014. Ayant fait ses premières armes au bar de l'Amigo Hotel à Bruxelles auprès de l'expert Paul Bertrand, il a depuis ses débuts en 2005 développé sa technique et sa créativité dans les établissements les plus prestigieux de Belgique. Parmi ceux-ci, la brasserie Appelmans et le bar à cocktails Josephine's, aux côtés du talentueux Kasper Stuart. Mais au-delà de son expérience classique et de son savoir-faire, Marc Mathieux se distingue par un triomphe de créativité et de fantaisie, développant des recettes insolites et mettant en valeur les ingrédients les plus inattendus. Précurseur de la tendance gin en ouvrant le bar Bounce à Anvers en 2012, Marc a acquis en la matière la connaissance d'un expert, tout en développant son goût immodéré pour l'exploration. En sa qualité d'Ambassadeur Hendrick's Gin, il est le spécialiste du liquide, de son univers et de son histoire. Maître mixologue confirmé, il est aussi ambassadeur de l'improbable et spécialiste de l'imprévu... Vous risquez d'être surpris.



gin-based cocktail

HENDRICK'S LONDON BUCK

by **MARC MATHIEUX**

13.00€

Hendrick's
Jus de citron
Bitter Orange
Schweppes Premium Mixer
"Ginger Ale"



© Le Mouton Noir



gin-based cocktail

GIN FIZZ

10.50€

Gordon's Gin
Blanc d'œuf
Jus de citron
Sucre de canne



© Le Mouton Noir

gin-based cocktail

AMERICAN TONIC

12.00€



Tanqueray
Campari
Martini Dry
Schweppes
Premium Mixer
“Original”





© Le Mouton Noir

MARC COLFS

Brand Ambassador Bacardi - Martini Northem Europe

Marc a commencé sa carrière chez Bacardi-Martini il y a 17 ans en tant que représentant Nightlife pour toute la Belgique. Son travail et surtout sa personnalité ont fait de lui un incontournable des grands clubs de l'époque. En 2010, lui et Frank Symons (Brand Ambassador Europe), tous deux passionnés par le monde des cocktails, lancent le département « Advocacy » de Bacardi-Martini en Belgique. Ils le construisent en partant d'une page blanche avec beaucoup d'enthousiasme notamment en s'inspirant des ouvrages en la matière mais aussi des autres ambassadeurs de marques et barmans du monde entier. Leur job consistera dès lors à entretenir des relations avec les barmans, donner des formations, transmettre et échanger des connaissances. C'était en Belgique, le début de l'ère des cocktails plus travaillés et de la mixologie telle qu'on la connait aujourd'hui. Au fil des années, Marc s'est fait un nom sur la scène des cocktails bars premium en Belgique. Il est très vite devenu réputé pour son style unique et sa façon d'être... authentique et passionné ! Considéré comme un mentor par beaucoup de barmans de la jeune génération, Marc s'est vu attribuer le prix de l'employé le plus passionné de l'année au sein de Bacardi-Martini Northern Europe. La cerise sur le gâteau fut le sacre de son candidat belge au concours international global « The Bacardi Legacy » en mai 2017! Pour citer une de ses grandes devises : "Always be yourself, because people buy people!"

.



gin-based cocktail

FRENCH 75 STAR OF BOMBAY

by **MARC COLFS**



13.00€

Star of Bombay
Cava
Jus de citron
Sucre de canne

© Le Mouton Noir



gin-based cocktail

WHITE LADY

13.00€

Star of Bombay
Cointreau
Jus de citron



© Le Mouton Noir

gin-based cocktail

L'INSTANT MOUTON NOIR



14.00€

Gordon's Gin
Cointreau
Passoa
Jus de passion
Champagne



© Le Mouton Noir

CARL VAN DROOGENBROECK

Brand Ambassador The Macallan, Highland Park et Glenrothes

The Naked Old Fashioned est le cocktail préféré de Carl.

"C'est un vrai cocktail en tenant compte de la définition du cocktail.
Il permet au whisky d'être apprécié par tous. Santé !!!"

Carl Van Droogenbroeck, meilleur barman de Belgique de 2013,
juge et coach depuis 2013.



whisky-based cocktail

THE NAKED OLD FASHIONED

by **CARL VAN DROOGENBROECK**

11.00€

The Naked Grouse
Bitter Chocolat
Sucre de canne
Zeste d'orange









© Le Mouton Noir

whisky-based cocktail

THE MODERN HIGHBALL

Dewar's 12ans
Pure Leaf
Schweppes Premium Mixer
"Ginger Ale "

12.00€



© Le Mouton Noir

rhum-based cocktail

TI PUNCH

10.00€



Saint James fleur de canne 50°
Saint James sucre de canne
Sucre roux



© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

CUBA LIBRE

8.00€

Havana Club 3 ans
Monin Sweet and Sour
Sucre roux
Pepsi



© Le Mouton Noir

rhum-based cocktail

CAÏPIRINHA



8.50€

Cachaça Leblon
Citron vert
Sucre de canne

© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

PLANTEUR

9.00€

Trois Rivières Ambré
Sucre de canne
Jus exotique



© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

MOJITO ROYAL



Havana Club Especial
Sucre de canne
Citron vert
Menthe
Champagne

13.00€





rhum-based cocktail

MOJITO



Havana Club 3 ans
Sucre de canne
Citron vert
Menthe
Eau pétillante

8.50€

rhum-based cocktail

BROWN MOJITO

10.50€

Brugal Añejo
Sucre de canne
Citron vert
Menthe
Eau pétillante



© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

HEMINGWAY

14.00€

Havana Club 3 ans
Cointreau
Monin Sweet and Sour
Sucre de canne
Champagne



© Le Mouton Noir

rhum-based cocktail

MAI TAI

13.00€



Havana Club 3 ans
Cointreau
Disaronno
Jus de citron
Jus d'orange
Jus d'ananas
Grenadine



© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

PINA COLADA

12.00€

Havana Club 3 ans
Malibu
Jus d'ananas
Crème de coco
Sucre de canne



© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

THE OLD CUBAN



13.00€

Bacardi 8 ans
Jus de citron vert
Champagne



© Le Mouton Noir



rhum-based cocktail

DAIQUIRI

Havana Club 3ans
Sucre de canne
Jus de citron

10.50€



rhum-based cocktail

BANANA DAIQUIRI

Havana Club 3 ans
Bols banane
Sucre de canne
Banane
Jus de citron

11.00€

rhum-based cocktail

STRAWBERRY DAIQUIRI

11.00€

Havana Club 3 ans
Malibu
Sucre de canne
Jus de citron
Jus de fraise



© Le Mouton Noir

rhum-based cocktail

DIPLOMATICO OLD FASHIONED

11.50€

Rhum Diplomatico
Angostura
Sucre de canne
Schweppes Soda Water



© Le Mouton Noir



vodka-based cocktail

LAZY RED CHEEKS

13.00€

Elit
Jus de citron
Sucre de canne
Monin Violette
Jus de cranberry



© Le Mouton Noir

vodka-based cocktail

COSMOPOLITAN



13.00€

Elit
Cointreau
Jus de citron
Jus de cranberry

© Le Mouton Noir



vodka-based cocktail

VODKA MARTINI

9.50€

Russian Standard
Martini Dry





© Le Mouton Noir

vodka-based cocktail

BLOODY MARY



10.00€

Absolut Peppar
Jus de tomate
Jus de citron
Tabasco
Sel de céleri
Sauce Worcestershire



© Le Mouton Noir



vodka-based cocktail

SEX ON THE BEACH

12.00€

Stolichnaya
Bols fraise
Bols melon
Jus de cranberry
Jus d'ananas
Grenadine



© Le Mouton Noir

vodka-based cocktail

ESPRESSO MARTINI

12.00€

Grey Goose
Tequila Patron XO Café
Expresso





© Le Mouton Noir

vodka-based cocktail

MOSCOW MULE

12.00€



Grey Goose
Citron pressé
Schweppes Premium Mixer
“Ginger Ale“

© Le Mouton Noir



tequila-based cocktail

MARGARITA

10.00€



Camino
Cointreau
Monin Sweet and Sour
Sucre de canne



tequila-based cocktail

BLUE MARGARITA

10.00€



Camino
Cointreau
Monin Curaçao
Monin Sweet and Sour

© Le Mouton Noir



tequila-based cocktail

RED SNAPPER

10.50€

Patron Silver
Sauce Worcestershire
Tabasco
Jus de citron
Jus de tomate



© Le Mouton Noir

tequila-based cocktail

TEQUILA SUNRISE



11.50€

Patron Silver
Grenadine
Jus d'orange pressé



© Le Mouton Noir



and more cocktails

LILLET TONIC

10.50€

Lillet Rosé
SchweppesPremium Mixer
“Hibiscus“



© Le Mouton Noir





and more cocktails

COINTREAUPOLITAN

Cointreau
Jus de citron
Jus de cranberry

8.50€

© Le Mouton Noir

and more cocktails

COINTREAU FIZZ FRAISE & MENTHE

9.00€

Cointreau
Jus de fraise
Jus citron vert
Eau pétillante





© Le Mouton Noir

and more cocktails

COINTREAU BLOOD ORANGE CRANBERRY

Cointreau
Jus de citron
Jus de cranberry

10.50€





© Le Mouton Noir



and more cocktails

PIMM'S CHAMPAGNE

13.00€

Pimm's
Fruits frais
Champagne



© Le Mouton Noir

and more cocktails

STAR OF NEGRONI



13.00€

Star of Bombay
Campari
Vermouth Ambrato



© Le Mouton Noir



and more cocktails

AMERICANO CLASSICO

9.50€

Vermouth Ambrato
Martini Bitter
Soda



© Le Mouton Noir

and more cocktails

SPRITZ APEROL CAVA



10.50€

Aperol
Cava
Eau pétillante



© Le Mouton Noir

and more cocktails

DISARONNO SOUR

9.50€

Disaronno
Jus de citron
Sucre de canne
Blanc d'œuf





© Le Mouton Noir

and more cocktails

HUGO

9.50€

Cava
Monin Fleur de Sureau
Eau pétillante





© Le Mouton Noir

and more cocktails

SAINT-GERMAIN COCKTAIL

Saint-Germain
Cava
Eau pétillante

11.00€



© Le Mouton Noir

no alcohol cocktails

VIRGIN MOJITO

6.50€

Feuille de menthe
Citron vert
Sucre de canne
Schweppes Mojito



© Le Mouton Noir

no alcohol cocktails

HANNAH MONTANA

7.50€

Fruits frais mixés
- Fraises
- Banane

Jus de citron
Sucre de canne



© Le Mouton Noir



no alcohol cocktails

TITEUF

Jus d'orange
Jus d'ananas
Jus de citron
Grenadine

7.50€

© Le Mouton Noir



no alcohol cocktails

BORA BORA

7.50€

Ananas frais mixé
Jus exotique
Jus de citron
Sucre de canne

© Le Mouton Noir

no alcohol cocktails

BUISSONNIER

Fruits frais mixés
- Pêche
- Litchis

Jus exotique

7.50€



© Le Mouton Noir

no alcohol cocktails

BOB ET BOBETTE - ICED TEA GRANITÉ

Fleur de sureau - Pêche - Mangue - Pomme verte - Fraise - Banane - Framboise - Mûre - Passion

7.50€



© Le Mouton Noir



© Le Mouton Noir

DRY GINS

063 **G&T1 BEEFEATER 24**

Pour obtenir ce gin extraordinaire, des plantes et du thé de Sencha du Japon ainsi que du thé vert de Chine sont macérés pendant 24h dans le distillat de blé.

064 **G&T2 BULLDOG**

Le Bulldog Gin est distillé quatre fois dans des alambics en cuivre. Sa bouteille est décorée par les couleurs mauve et gris et porte autour du cou un collier de chien "clouté" afin d'affirmer son caractère dominant. Ses 12 botanicals lui apportent un nez floral avec une touche de coriandre et d'agrumes. à la dégustation, il est sec et doux sur le palais où le genievre joue un rôle pré-dominant. Bulldog Gin est un gin super équilibré.

065 **G&T3 PLYMOUTH**

Le Plymouth gin est distillé à travers une combinaison de 7 plantes différentes et élaboré encore de maniere artisanale. Ce processus se déroule dans la plus ancienne distillerie d'Angleterre : "Black Friars Distillery".

066 **G&T4 TANQUERAY N°TEN**

Tanqueray est considéré comme l'une des marques de gin les plus anciennes et les plus respectées, le pamplemousse, la camomille et le citron font toute la différence!

067 **G&T5 THE BOTANIST**

Ce gin doit son goût et ses arômes uniques aux ingrédients avec lesquels il est infusé. Quoi de plus naturel, donc, que de l'appeler "botanist".

068 **G&T6 LONDON N°1**

Ce gin a une couleur particulière qui lui a donné son nom: 'The Original Blue Gin'. Cette couleur bleue frappante vient de l'utilisation de la fleur de Gardénia.

069 **G&T7 LONDON N°3**

Le nom de ce gin se réfère à l'adresse de Berry bros & Rudd , situé au N°3 Rue ST James à Londres depuis 3 siècles . London Dry Gin possède un goût principal de baies de genévrier.

070 Biographie de **MASSIMO VERHAEGHE** - Brand Ambassador Schweppes Premium Mixer

071 **G&T8 SIPSMITH VJOP BY MASSIMO VERHAEGHE**

Sipsmith est une distillerie de gin très jeune fondée en 2009. Dans ce procédé, on utilise la quantité exacte de plantes et herbes aromatiques au lieu de doubler la quantité.

072 **G&T9 RONER Z44**

Ce gin est la fierté du marché allemand, respirant l'air du Tyrol et des branches de sapins.

073 

G&T10 MARCONI 46

Ce gin sec étonnera par ses notes de genévrier intenses dans le nez. En bouche on y retrouve des notes lisses de raisins, de cardamome et de coriandre.

074 

G&T 11 CHURCHILL'S

L'existence de gin Churchill's a démarré en Flandre lorsque deux amateurs de cigares se sont demandés quelle serait la saveur du tabac à l'état liquide. Ce fut le début d'une belle histoire.

075 

G&T12 STAR OF BOMBAY

12 aromates s'assemblent pour élaborer Star of Bombay. La bergamote apporte la saveur d'agrumes épicée tandis que les graines d'ambrette ajoutent une note musquée florale pur un gin vif, souple et profondément captivant.

076 

G&T13 BERLINER BRANDSTIFER

Berlin Dry gin est né d'une volonté de créer un gin reflétant l'atmosphère envoûtant de la ville de Berlin. Chaque flacon est une invitation au voyage à travers la ville.

077 

G&T14 BOBBY'S

Symbole du mariage parfait des épices traditionnelles du gin et des saveurs indonésiennes.

078 

G&T15 NAO

Le gin Nao est distillé en Angleterre et mis en bouteille au Portugal après un stage de quatre mois en fûts de vin de Porto.

CITRUS GINS

079 

G&T16 COPPERHEAD

Le gin Copperhead est la trouvaille d'un pharmacien de Courtrai qui est fortement intéressé par l'aspect médicinal du gin. Ce gin se déguste en apéritif avant le dîner, mais aussi après comme digestif!

080 

G&T17 COPPERHEAD BLACK BATCH

Le nom de ce gin appartient à un serpent venimeux. Cet ancien symbole alchimique est encore utilisé en médecine. Ce gin a un effet curatif sur le système immunitaire.

081 

G&T18 BOTANIC ULTRA PREMIUM

L'arôme peut être décrit comme étant intense et en même temps très délicat. Les tons citronnés de la main de Bouddha se trouvent au premier plan avec un doux parfum d'orange.

082 

G&T19 VOORTREKKER

Le X sur la bouteille est une référence au drapeau des pionniers et dirigeants hollandais qui menèrent une grande randonnée à travers l'Afrique du Sud au dix-neuvième siècle.

083 

G&T20 GEMBLUE

Très belle complexité aromatique et beaucoup de fraîcheur pour ce gin belge qui est distillé deux fois en France avant d'être embouteillé en Belgique.

084 

G&T21 ELEPHANT

Les créateurs ont une passion pour la protection des éléphants. Avec ce gin ils soutiennent Big Life Foundation. Ainsi, 15% de leurs bénéfices sont versés à cette fondation.

085 

G&T22 BACÛR BOTTEGA

Cette bouteille frappante est composée de cuivre et est distillée dans la région de Vénétie aux pieds des Alpes.

086 

G&T23 CLOVER

Les sœurs Nanouck, Charlotte et Ann-Sophie ont inventé ce gin extrêmement doux. Le mélange très féminin à base de plantes donne un goût doux.

COMPLEX GINS

087 

G&T24 SAFFRON

Le saffron gin est composé de safran qui lui donne cette couleur unique orange. Il ressemble plutôt à une liqueur, mais ne vous y trompez pas, malgré son goût floral ce dernier est fin et épicé.

088 

G&T25 EDINBURGH

Gin distillé en très petites quantités et produit avec les meilleurs genévriers, Edinburgh gin offre une expertise supérieure en matière de distillation avec une touche écossaise.

089 

G&T26 HENDRICK'S

Hendrick's gin ne peut pas être considéré comme un gin quelconque. Distillé avec onze plantes et épices, sa recette se distingue par deux infusions insolites de rose et de concombre. A déguster agrémenté de tranches de concombre frais.

090 

G&T27 MOMBASA

La bouteille de ce gin incarne son histoire. Le Mombasa Club, basé sur une recette de 1888, était distillé exclusivement pour la colonie britannique Kenia de l'époque.

091 

G&T28 DOUBLE YOU

Le résultat est un bouquet épicé aussi complexe qu'un ange et un diable sur l'épaule ... reflétant le conflit intérieur d'un caractère fort...

092 

G&T29 MONKEY 47 DRY GIN

Un véritable dry gin de la Forêt Noire. Au total 47 plantes récoltées à la main et préparées dans une eau de source de la Forêt Noire prêtent à Monkey 47 sa qualité et sa complexité sans égale.

093 

G&T30 SPRING ORIGINAL

Bien que le Spring gin soit épicé, il conserve encore sa finition lisse avec des notes d'agrumes. A partir du moment ou vous goûtez le gin vous subissez aussi un éclat de saveurs.

094 

G&T31 FERDINAND'S SAAR DRY GIN

Ferdinand's Saar Dry gin présente une recette particulièrement complexe, avec 30 plantes différentes dans le mélange auquel ses créateurs allemands ont ajouté du Riesling doux et fruité.

095 

G&T32 NORDES

Nordes gin est un gin espagnol de région celtique. Ce gin rafraichissant est inspiré du vent frais Nordes. Son unique caractère rebel de l'Atlantique se traduit dans son arôme de raisins et son goût épicé.

096 

G&T33 CHRISTIAN DROUIN

Ce gin est en réalité une eau-de-vie de pommes à cidre de Normandie dans laquelle ont macéré des baies de genièvre et d'autres composants le transformant en gin.

097 

G&T34 SHARISH

Gin Sharish a pour référence Antonio Cuco qui possède de l'expérience en tant que fleuriste. Dans le nez on sent des touches de fleurs et de pommes qui vous répondent immédiatement.

098 

G&T35 JUNIPERO

Unanimement reconnu comme l'un des plus grands gins au monde et sans cesse récompensé dans les compétitions internationales, c'est un incontournable pour les amateurs de gin et de Martini dry.

099 

G&T36 WILLIAMS ELEGANT CRISP GIN

Ce gin est élaboré à partir d'une vodka de pomme à cidre. Ces pommes sont cueillies dans les vergers de la distillerie. Une fois produite, cette vodka est ensuite redistillée en lui ajoutant onze ingrédients.

100 

G&T37 ISFJORD

Le gin Isfjord est fabriqué à l'aide d'eau provenant d'icebergs qui se sont éloignés du Groenland pour former un gin exceptionnellement lisse.

101

G&T38 MAGELLAN

Le navigateur Magellan, qui est mort lors d'une bataille pendant ses voyages, n'a jamais vu les résultats de ses découvertes d'épices qui ont donné vie à ce gin portant son nom.

102

G&T39 THE DUNES

The Dunes est un gin exclusif qui vient de la côte belge et qui s'est inspiré des paysages. Gin doux, citronné et sophistiqué qui est fier de son origine.

103

G&T40 MARULA

Ce gin est composé de marula, fruit défendu poussant en Afrique et très apprécié par les éléphants.

104

G&T41 PLYMOUTH NAVY STRENGTH

Cette version a été spécialement créée pour la marine anglaise : même si on en versait sur de la poudre à canon, celle-ci pouvait toujours s'allumer. Pendant plus de deux siècles les navires de la flotte britannique emportaient ces bouteilles.

105

G&T42 GERANIUM

Le Geranium gin est un gin traditionnel qui combine les habituelles baies de genévrier avec de l'huile de géranium danois. Avec l'utilisation de l'huile de géranium on revient à l'origine du gin, notamment la médecine.

FLORAL GINS

106

G&T43 BUSS 509 RASPBERRY

Buss N° 509 Raspberry est un gin belge délicieusement savoureux, aromatisé à partir de fruits frais et des meilleures herbes et épices, distillé de manière artisanale. Saveur douce avec un accent marqué de framboise. C'est un gin qui plaît à tout le monde.

107

G&T44 BUSS 509 GRAPEFRUIT

Buss N°509 Pink Grapefruit est un gin belge délicieusement savoureux, aromatisé à partir de fruits frais et des meilleures herbes et épices, distillé de manière artisanale. Goût amer et complexe avec un accent de pamplemousse rose. Un équilibre subtil entre saveurs fruitées et amertume.

108

G&T45 BUSS 509 PINK GRAPEFRUIT GOLD LEAFS (EXCLUSIVITÉ MOUTON NOIR)

Ce gin magnifique est distillé en petits lots fabriqués à partir de 100% d'alcool de grains. Ce gin belge fabriqué à Anvers ne contient pas de colorants ajoutés .

109

G&T46 BUSS 509 WHITE RAIN

White Rain est la 3ème création réussie de Serge Buss. Après deux gins fruitées, il a produit un gin légèrement plus épicé.

110 

G&T47 BUSS 509 MASTER CUT

Le fabricant Serge Buss montre à nouveau ses compétences avec l'un des meilleurs gins belges qui se caractérise par ses fruits et épices subtiles où les saveurs et arômes sont combinés en harmonie.

111 

G&T48 BUSS 509 REBEL CUT

Serge Buss a voulu faire un gin épicé qui surprend grâce à ses différentes saveurs. Dans ce gin artisanal on perçoit immédiatement des notes florales de lavande, de jasmin et des notes d'agrumes

112 

G&T49 BUSS 509 MIDI CUT

Avec cette troisième version de la gamme Buss 509, vos papilles seront immédiatement submergées par les herbes du sud comme le thym, le basilic ou le romarin. Suivi par la vanille, la réglisse douce et le genièvre.

113 

G&T50 GIN MARE

Avec l'olive verte comme actrice principal, elle lui confère des vertus majestueuses et huileuses.

114 

G&T51 G'VINE

Le G'Vine Floraison est un gin exquis essentiellement composé de raisins. Ce nectar divin reçut plusieurs prix: médaille d'or et médaille d'argent.

115 

G&T52 BROCKMANS DRY GIN

Le gin Brockmans est un gin au style occidental. Le bouquet est rendu très frais par ses agrumes. À l'odeur il nous transporte dans une forêt où il vient pleuvoir.

116 

G&T53 GLENDALOUGH

C'est un gin différent de tout autre. Même d'année en année, il différera du lot précédent. Dans sa bouteille est présenté le paysage d'où il est alimenté. Il s'agit d'un gin avec non seulement un sentiment d'endroit, mais aussi un sens du temps.

117 

G&T54 CAORUNN

Ce gin est distillé et mis en bouteille en Ecosse. Il est un gin fait à la main et produit en petites quantités afin de garantir une haute qualité. On y ajoute de l'eau écossaise pure et des plantes typiquement celtes.

118 

G&T55 SABATINI

Sabatini gin est fabriqué par une famille italienne habitant Londres. Fabriqué avec neuf plantes toscanes, il est un gin anglais avec un coeur italien.

119 

G&T56 JINZU

Ce gin est un saké distillé et enrichi de fleurs de cerisier. Grâce à ces fleurs, le Jinzu représente le Japon qui lui donne une saveur originale.

120 

G&T57 THE DUKE

Le nom de ce gin fait référence au Duc qui gouvernait le royaume de Bavière qui détient toujours ce titre de noblesse depuis 1933.

121 

G&T58 GENEROUS

Ce gin français revêt une bouteille élégante et soyeuse imprimée avec des fleurs sensuelles. Il est un gin chaud, doux avec des tons d'agrumes.

122 

G&T59 TANN'S

La cardamome et la coriandre aromatisent ce gin avec une légère teinte de réglisse. Son goût est légèrement amer et ressemble au concombre.

123 

G&T60 MONKEY 47 SLOE GIN

Monkey 47 Sloe gin possède un merveilleux nez fruité avec des notes prononcées de genièvre et de poivre. Il se différencie immédiatement en bouche par ses notes amères amenées par les prunelles.

124 

Biographie de **LUDWIG HARTUNG** - Brand Ambassador Schweppes Belgique Sud et le Luxembourg

125

G&T61 RADERMACKER 1836 BARREL AGED BY LUDWIG HARTUNG

Unique en son genre, ce gin à l'aspérule odorante, cette célèbre fleur issue du terroir ardennais et composante incontournable du Maitrank, repose 6 mois en fût de chêne de whisky belge Lambertus.

126 

G&T62 RADERMACKER 1836 ORGANIC GIN

Ce premier gin belge certifié Bio est incontestablement une des plus talentueuses déclinaisons d'un savoir-faire perpétué depuis près de deux siècles, une pure concentration de richesse aromatique.

127 

G&T63 BISHOP'S GIN

Basé sur une vieille recette de famille, le gin Bishop est un mélange de traditions anciennes au goût moderne. Il surprend par l'assaisonnement épicé de la citronnelle et de la coriandre.

128 

G&T64 GIN RAW

GinRaw est le seul gin gastronomique! Il est le fruit de la collaboration entre un chef étoilé de Barcelone, un nez d'or (parfumeur), un distillateur et un designer pour la bouteille. Gin Raw trouve son originalité dans sa finesse et son équilibre des saveurs. Conseillé de le consommer avec un tonic neutre et juste un zeste de pamplemousse pour en découvrir toute les subtilités.

129 

G&T65 MATTERHORN

Ce gin obtient sa délicieuse saveur florale par les fleurs de pin. La résine de pin sirupeuse offre un toucher doux. Un gin floral avec des parfums terreux et un soupçon d'agrumes rafraîchissant.

130 

G&T66 LA PETITE MERVEILLE

La Petite Merveille a été inspiré par la beauté et la pureté des Ardennes. Les saveurs douces de fleurs de pins et d'herbes locales sont à la base de ce gin unique.

131 

G&T67 GILLEMORE

Âgé de 19 ans, son créateur a réussi à intégrer son expertise à son gin. Il voulait apporter un gin plus souple sur le marché, à la fois apprécié par les femmes et les hommes.

dry gin

G&T1 BEEFEATER 24 45%

11.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Ecorce d'orange
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

dry gin

G&T2 BULLDOG 40%

11.00€

PERFECT SERVE

Fleur d'hibiscus, Litchis

Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavander"



© Le Mouton Noir

dry gin

12.00€ | G&T3 PLYMOUTH 41,2%

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune, Baies de genévrier
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

dry gin

G&T4 TANQUERAY N°TEN 47,3% | 12.00€

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange, Pistaches
Schweppes Premium Mixer "Matcha"



© Le Mouton Noir

dry gin

12.00€

G&T5 THE BOTANIST 46%

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange, Morceaux de pamplemousse
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

dry gin

G&T6 LONDON N°1 47%

PERFECT SERVE

13.00€

Graines de lavande, Ecorce d'orange
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

dry gin

13.00€ | G&T7 LONDON N°3 46%

PERFECT SERVE

Morceaux de pomme verte et de pamplemousse
Schweppes Premium Mixer “Pink Pepper”



© Le Mouton Noir

MASSIMO VERHAEGHE

Brand Ambassador Schweppes Premium Mixer

Etant passionné par les cocktails et les différentes associations d'alcools, Massimo a mis ses talents à l'œuvre pour nous permettre de vous proposer ces mixtures. Ce Cocktail Master diplômé WEST (Wine & Spirit Education Trust), nous a transmis son savoir que nous serons fiers de vous faire découvrir.



dry gin

16.00€ | G&T8 SIPSMITH V.J.O.P. 57,7%

by MASSIMO VERHAEGHE

PERFECT SERVE

Tuiles de framboises,
Bâton de réglisse, Framboises
Schweppes Premium Mixer "Hibiscus"



© Le Mouton Noir

dry gin

G&T9 RONER Z44 44%

PERFECT SERVE

15.00€

Cerises au marasquin, Branche de sapin, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer “Hibiscus”





© Le Mouton Noir

dry gin

13.00€ | G&T10 MARCONI 46 46%

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer “Original”



© Le Mouton Noir

dry gin

G&T11 CHURCHILL'S 37,5%

15.00€

PERFECT SERVE

Bâton de vanille, Mandarines
Schweppes Premium Mixer "Hibiscus"



© Le Mouton Noir

13.00€

G&T12 STAR OF BOMBAY 47,5%

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange

Schweppes Premium Mixer "Original"





© Le Mouton Noir

dry gin

G&T13 BERLINER BRANDSTIFTER 43,3%

13.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Grains de poivre blanc
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir



dry gin

G&T14 BOBBY'S 42%

13.00€

PERFECT SERVE

Clous de girofle, Ecorce d'orange
Schweppes Premium Mixer "Original"

© Le Mouton Noir

dry gin

G&T15 NAO 40%

PERFECT SERVE

15.00€

Morceaux d'orange, Grains de café
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

citrus gin

16.00€ | # G&T16 COPPERHEAD 40%

PERFECT SERVE

Kumquats

Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

citrus gin

G&T17 COPPERHEAD BLACK BATCH 42%

16.00€

PERFECT SERVE

Coriandre, Ecorce d'orange
Schweppes Premium Mixer "Original"





© Le Mouton Noir

citrus gins

G&T18 BOTANIC ULTRA PREMIUM 45%

15.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

citrus gin

G&T19 VOORTREKKER 40% | 12.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Ecorce d'orange
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

16.00€

G&T20 GEMBLUE 40%

PERFECT SERVE

Morceaux de citron vert, Badiane
Schweppes Premium Mixer “Original”



© Le Mouton Noir

citrus gin

G&T21 ELEPHANT 45% | 15.00€

PERFECT SERVE

Morceaux de pomme verte
Schweppes Premium Mixer “Pink Pepper”



© Le Mouton Noir

14.00€

G&T22 BACÛR BOTTEGA 40%

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune, Baies de génevrier
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

citrus gin

G&T23 CLOVER 40%

16.00€

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune, Feuilles de menthe
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"





© Le Mouton Noir



complex gin

11.00€

G&T24 SAFFRON 40%

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange, Baies roses
Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"

© Le Mouton Noir

complex gin

G&T25 EDINBURGH 43%

12.00€

PERFECT SERVE

Thym, Abricots

Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

12.00€ | G&T26 HENDRICK'S 41,4%

PERFECT SERVE

Rose, Tranches de concombre
Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T27 MOMBASA 41,5% | 12.00€

PERFECT SERVE

Gingembre mariné, Graines de cardamome
Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"



© Le Mouton Noir

complex gin

13.00€ | G&T28 DOUBLE YOU 43,7%

PERFECT SERVE

Réglisse, Baies roses

Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T29 MONKEY 47 47%

16.00€

PERFECT SERVE

Mûres, Feuilles d'estragon

Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

complex gin

16.00€

G&T30 SPRING ORIGINAL 43,8%

PERFECT SERVE

Rhubarbe, Badiane

Schweppes Premium Mixer "Matcha"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T31 FERDINAND'S SAAR DRY GIN 44%

16.00€

PERFECT SERVE

Raisins, Thym

Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir



complex gin

12.00€

G&T32 NORDÉS 40%

PERFECT SERVE

Chocolat blanc, Morceaux de pamplemousse
Schweppes Premium Mixer "Hibiscus"

© Le Mouton Noir

complex gin

G&T33 CHRISTIAN DROUIN 42% | 11.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Morceaux de pomme verte,
Grains de poivre
Schweppes Premium Mixer “Pink Pepper”



© Le Mouton Noir

complex gin

14.00€ | G&T34 SHARISH 40%

PERFECT SERVE

Fraises, Ecorce d'orange
Schweppes Premium Mixer "Hibiscus"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T35 JUNÍPERO 49,3% | 13.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Coriandre
Schweppes Premium Mixer “Pink Pepper”



© Le Mouton Noir

complex gin

15.00€

G&T36 WILLIAMS ELEGANT CRISP GIN 48%

PERFECT SERVE

Morceaux de pomme verte
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T37 ISFJORD 44%

13.00€

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange

Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

complex gin

11.00€

G&T38 MAGELLAN 41,3%

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune, Bâton de cannelle
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T39 THE DUNES 40,1% | 15.00€

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune, Ecorce de citron vert
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

complex gin

16.00€

G&T40 MARULA 40%

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange, Baies de genévrier
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

complex gin

G&T41 PLAYMOUTH NAVY STRENGTH 57%

13.00€

PERFECT SERVE

Coriandre, Baies de genévrier, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer "Original"





© Le Mouton Noir

complex gin

12.00€ | G&T42 GERANIUM 44%

PERFECT SERVE

Basilic, Badiane, Thym

Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T43 BUSS 509 RASPBERRY 37,5% | 14.00€

PERFECT SERVE

Feuilles de menthe, Tuiles de framboises, Framboises
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

Floral gin

14.00€

G&T44 BUSS 509 GRAPEFRUIT 40%

PERFECT SERVE

Ecorce de pamplemousse, Fraises
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T45 BUSS 509 GRAPEFRUIT GOLD LEAFS 40%

16.00€

EXCLUSIVITÉ MOUTON NOIR

PERFECT SERVE

Ecorce de pamplemousse, Fleur de capucine, Grains de poivre noir
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

Floral gin

15.00€

G&T46 BUSS 509 WHITE RAIN 50%

PERFECT SERVE

Coriandre, Réglisse, Ecorce de citron vert
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T47 BUSS 509 MASTER CUT 45%

15.00€

PERFECT SERVE

Citronnelle, Ecorce de citron vert
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

15.00€

G&T48 BUSS 509 REBEL CUT 47%

PERFECT SERVE

Ecorce de citron vert, Baies de genévrier, Fleur de capucine
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T49 BUSS 509 MIDI CUT 45%

15.00€

PERFECT SERVE

Thym, Laurier, Romarin

Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

14.00€

G&T50 GIN MARE 42,7%

PERFECT SERVE

Romarin, Basilic

Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T51 G'VINE 40% | 13.00€

PERFECT SERVE

Raisins verts

Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T52 BROCKMANS DRY GIN 40%

13.00€

PERFECT SERVE

Morceaux de pamplemousse, Mûres
Schweppes Premium Mixer "Ginger Ale"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T53 GLENDALOUGH 41% | 13.00€

PERFECT SERVE

Branche de sapin

Schweppes Premium Mixer “Pink Pepper”



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T54 CAORUNN 41,8%

13.00€

PERFECT SERVE

Morceaux de pomme rouge, Gingembre
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T55 SABATINI 41,3%

17.00€

PERFECT SERVE

Fenouil, Graines de lavande, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

Floral gin

13.00€

G&T56 JINZU 41,3%

PERFECT SERVE

Morceaux de pomme verte
Schweppes Premium Mixer “Original”





© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T57 THE DUKE 45% | 13.00€

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune, Baies de genévrier
Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T58 GENEROUS 44%

13.00€

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange, Feuilles de menthe
Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"





© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T59 TANN'S 40%

13.00€

PERFECT SERVE

Framboises, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer "Matcha"





© Le Mouton Noir

16.00€

G&T60 MONKEY 47 SLOE GIN 29%

PERFECT SERVE

Basilic, Fraises

Schweppes Premium Mixer "Original"





© Le Mouton Noir

LUDWIG HARTUNG

Brand Ambassador Schweppes Belgique Sud
et le Luxembourg

Ludwig a découvert une passion pour la mixologie grâce à Filippo Baldan, le barman belge connu dans le monde entier et vice-champion du monde dans les années passées. C'est à la fin d'une de ces formations que Ludwig a décidé d'en faire son métier, inspiré par l'envie de jongler avec toutes ses saveurs et la découverte de nouveaux produits qui sont devenus une obsession pour lui. Ludwig a vite développé pendant plus de 10 ans un des premiers bars cocktails prémium en Wallonie au Nicoli à Barchon sur les hauteurs de Liege.

Depuis, son désir de faire évoluer les bars et barmans sont ses objectifs car, pour lui, le plus important est de transmettre sa passion. Le métier de brand ambassadeur était donc parfait car aujourd'hui, il parcourt les bars et va à la rencontre des barmans pour partager sa passion.



Floral gin

G&T61 RADERMACHER 42% 1836 BARREL AGED

12.00€

by **LUDWIG HARTUNG**

PERFECT SERVE

Noix, Baies de genévrier
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T62 RADERMACHER 1836 ORGANIC GIN 43%

11.00€

PERFECT SERVE

Fraises, Romarin

Schweppes Premium Mixer “Hibiscus”



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T63 BISHOP'S GIN 40,7% | 13.00€

PERFECT SERVE

Fleur de capucine, Ecorce de citron jaune
Schweppes Premium Mixer "Pink Pepper"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T64 GIN RAW 42,3% | 16.00€

PERFECT SERVE

Ecorce de citron jaune

Schweppes Premium Mixer “Original”





© Le Mouton Noir

Floral gin

16.00€

G&T65 MATTERHORN 40%

PERFECT SERVE

Ecorce de citron vert, Baies de genévrier
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

Floral gin

G&T66 LA PETITE MERVEILLE 40%

14.00€

PERFECT SERVE

Baies de genévrier, Branche de sapin

Schweppes Premium Mixer "Orange Blossom & Lavender"



© Le Mouton Noir

Floral gin

16.00€

G&T67 GILLEMORE 46%

PERFECT SERVE

Ecorce d'orange, Kumquats
Schweppes Premium Mixer "Original"



© Le Mouton Noir

