



GOELAND

Distillerie
SAINT PIERRE & MIQUELON

SAINT PIERRE ET MIQUELON
DISTILLERIE

ARTISANALE & FAMILIALE

RHUM - GIN - VODKA

LIQUEURS - COCKTAILS





RHUM BLANC - CUVÉE DU COLOMBIER

40% ALC - 70 CL

Le premier rhum blanc de Saint Pierre et Miquelon. Rhum traditionnel léger fabriqué à base de mélasse de canne à sucre de première qualité. Léger et fruité. Idéal sur glace ou en ti-punch ou en cocktail.

The first rum from Saint Pierre et Miquelon. Traditional light rum made from top-quality sugarcane molasses. Light and fruity. Ideal on the rocks or as a ti-punch or cocktail.



RHUM AMBRE - CUVÉE DES SALINES

40% ALC - 70 CL

Le premier rhum ambré de Saint Pierre et Miquelon. Rhum traditionnel léger fabriqué à base de mélasse de canne à sucre de première qualité. Reposé plusieurs mois en fût de chêne ayant contenu du bourbon. Teinte caramel, notes fruitées et boisées.

The first amber rum from Saint Pierre & Miquelon. Traditional light rum made from top-quality sugarcane molasses. Aged several months in bourbon oak barrels. Caramel color, fruity and woody notes.



BOREAL DRY GIN 41% ALC - 75 CL

Distillé avec des bourgeons de sapin et des feuilles de thé du Labrador locales. Le Boreal Dry Gin "Blue Edition" résulte d'une infusion de fleurs de pois papillon qui donne cette couleur bleu marine. Avec l'ajout d'un soda, une surprise vous attend.

GIN N'ROSES 41% ALC - 75 CL

Distillé avec des extraits de pétales de roses sauvages, fruit d'églantier et persil de mer de Saint Pierre et Miquelon.



PREMIUM VODKA 40% ALC - 75 CL

Vodka classique, triple distillation à base de blé biologique français.

BOREAL VODKA 40% ALC - 75 CL

Vodka classique, triple distillation à base de blé biologique français. Infusion de bourgeons de sapin de Saint Pierre et Miquelon.

Cocktails à base de gin

SAGE GIN FIZZ COCKTAIL - 24% ALC - 75CL

Cocktail à dilluer à base de gin, jus de citron et de sirop de sauge. Nous recommandons de dilluer avec du tonic ou de l'eau pétillante (2/3 de cocktail - 1/3 d'eau).

FLORAL COLLINS COCKTAIL - 24% - 75 CL

Cocktail à dilluer à base de gin, jus de citron et de sirop de lavande locale & hibiscus (recommandation : 2/3 de cocktail - 1/3 d'eau tonic ou pétillante).

SCARLET COLLINS COCKTAIL - 24% ALL - 75 CL

Cocktail à dilluer à base de gin, jus de citron et de sirop de canneberge & bourgeons de sapins. Nous recommandons de dilluer avec du tonic ou de l'eau pétillante (2/3 de cocktail - 1/3 d'eau).

Liqueurs (Fruits locaux)

LIQUEUR DE PLATEBIERE - 22% ALC - 75CL

baie de tourbières des régions boréales. Ce petit fruit orangé saura vous surprendre dans cette liqueur à déguster seule ou en dessert.

LIQUEUR DE CANNEBERGE - 22% ALC - 75 CL

Cette délicieuse liqueur est issue de baies infusées durant plusieurs mois avec de la sauge et des écorces d'oranges. L'assemblage créait une boisson savoureuse à déguster fraîche ou en dessert.

LIQUEUR DE BLEUET 23% ALC - 75 CL

Liqueur de bleuets (myrtille) avec des fruits frais cueillis à Saint Pierre. Idéale en digestif ou accompagné d'un dessert.