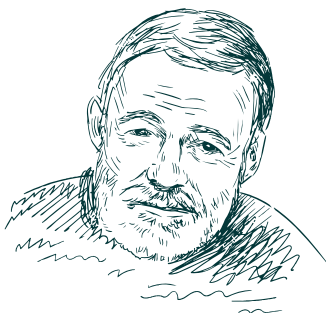


BAR
HEMINGWAY

|
COCKTAILS&CO



PRÉFACE

Ernest Hemingway dit un jour :

« un homme existe, dès le moment où il est ivre »

Il n'est plus à prouver que le célèbre écrivain, journaliste et correspondant de guerre était un spécialiste des sciences du bar. Grand amateur de « Mojito » et créateur du « Papa Doble » — aussi connu sous le nom « Hemingway Daiquiri » — il aurait selon la légende élaboré la recette du « Death in the Afternoon », portant le nom de son livre sur la corrida paru en 1932. Il était un client habitué de L'Imperator lors des tournées tauromachiques du célèbre matador Antonio Ordoñez. Il fait référence à l'hôtel et à la ville de Nîmes dans son livre « Le Jardin d'Eden ».



Ernest Hemingway once said :

« A man exists, from the moment he is drunk ».

There is no denying that the famous author, journalist, and war reporter was also a specialist when it comes to bars. Great lover of «Mojito» and creator of the «Papa Doble» — also known as «Hemingway Daiquiri» — according to legend he concocted the recipe of the cocktail «Death in the Afternoon», named as his book on bullfighting published in 1932. He was a regular client of L'Imperator during the bullfighting tours of the renowned matador Antonio Ordoñez. He refers to the hotel and the city of Nîmes in his book «The Garden of Eden».

TAPAS



Caviar d'aubergine. 14€

Sardillias, guidillas. 20€

Charcuterie ibérique. 25€

Croquetas, condiment Bravas. 15€

Bocadillo L'Impé. 18€

Poivrons rouges confits, pétales de ventrèche. 15€

Pommes allumettes. 14€

A PARTAGER



L-Bones . sauce guardian . pommes allumettes. 70€

Cocotte d'encornets farcis. 25€

Cocotte de caillettes,
purée de moutarde à l'estragon, épinards. 20€

DESSERTS



Parfait glacé aux fruits confits.
Madeleines cuites à la commande.

Tarte fine au chocolat Manjari.

Crème caramel.

Tarte feuilletée de Royal Gala caramélisées,
praliné Maison.

Glace stracciatella, gelée et marmelade d'agrumes.

Vacherin Alexandre, lait de coco au tapioca.

Crème de marron au Marc des Côtes du Rhône,
chantilly, confiture de mûre, cristal de vent au café.

Glaces et sorbets. Tuile aux amandes.

15€

COCKTAILS

|

HEMINGWAY SPÉCIAL SIGNATURE

*Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Jus de citron,
Sirop de sucre de canne, Blanc d'œuf*

17€

MANDARINE

Whisky Ballantine's 12ans, Cordial mandarine, Jus de citron

17€

L'IMPÉ MARTINI

*Vodka Bêlvédère, Café cold brew, Eau de miel de châtaigne,
Lait infusé à la cannelle*

17€

AVA ET MOI

*Gin Bombay Sapphire, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron,
Sirop de sucre de canne, Champagne*

18€

CÉLINE

*Armagnac Armin 6 ans, Purée de poire, Jus de citron,
Sirop de Vanille, Ginger Ale*

18€

COCKTAIL DU MOMENT

17€

COCKTAILS CLASSIQUES

|

N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré

16€

MOCKTAILS

|

EDEN

*Jus de cranberry, Jus de citron vert, Sirop de Fleur de sureau,
Concombre, Ginger beer*

12€

VIRGIN L'IMPÉ

Jus de pomme, Jus de citron, Sirop de pêche, Basilic, Eau gazeuse

12€

CHARME

Purée de poire, Jus de Pomme, Sirop de Vanille, Cannelle

13€

APÉRITIFS

|

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Pastis 51, Ricard, Suze | 8€ |
| <i>4cl</i> | |
| Campari | 8€ |
| Martini Bianco, Dry, Rosso | 8€ |
| Lillet Blanc, Rosé, Rouge | 8€ |
| Muscat Doux Château L'Ermitage | 9€ |
| La Quintynie Vermouth Blanc Royal | 13€ |
| La Quintynie Vermouth Royal Rouge | 13€ |
| <i>6cl</i> | |
| Apérol | 11€ |
| <i>8cl</i> | |
| Porto Rouge | 10€ |
| Porto Blanc | 10€ |
| Niepoort Vintage 2015 | 25€ |
| <i>8cl</i> | |

EAUX-DE-VIE

|

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Metté Distillerie Artisanale : | |
| Marc d'Alsace de Gewurztraminer | 14€ |
| Framboise Sauvage | 15€ |
| Poire Williams | 15€ |
| Mirabelle Hors d'Age | 30€ |

LIQUEURS

|

| | |
|--|-----|
| Italicus | 15€ |
| Amaretto Di Saronno | 10€ |
| Bailey's | 10€ |
| Chambord Liqueur Royale | 12€ |
| Chartreuse Verte | 15€ |
| Chartreuse Jaune | 15€ |
| Chartreuse Jaune MOF | 20€ |
| Chartreuse VEP (<i>Vieillessement Exceptionnellement Prolongé</i>) | 55€ |
| Cointreau | 10€ |
| Drambuie | 11€ |
| Get 27 | 10€ |
| Grand Marnier | 12€ |
| Kahlua | 10€ |
| Luxardo Maraschino | 10€ |
| St Germain | 12€ |
| Père Henry : | 9€ |
| <i>Crème de Cassis/Framboise</i> | |
| <i>Abricot/Fraise/Pêche</i> | |

BIÈRES

|

| | |
|--------------------------------|-----|
| Heineken Pression <i>25cl</i> | 8€ |
| 1664 <i>33cl</i> | 9€ |
| Hoegaarden Blanche <i>33cl</i> | 10€ |
| Corona <i>33cl</i> | 10€ |
| Grimbergen Blonde <i>33cl</i> | 12€ |

CHAMPAGNES

|

JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT CUVÉE CELINE

| | |
|--------------------------|-----|
| La Coupe <i>10cl</i> | 14€ |
| La Bouteille <i>75cl</i> | 90€ |

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

| | |
|--------------------------|------|
| La Coupe <i>10cl</i> | 15€ |
| La Bouteille <i>75cl</i> | 100€ |

VINS

|

VINS REGIONAUX

Blanc, Rosé, Rouge

| | |
|--------------------------|-----|
| Le Verre <i>10cl</i> | 7€ |
| La Bouteille <i>75cl</i> | 40€ |

SPIRITUEUX^{4cl}

|

WHISKIES FRANÇAIS

| | |
|-----------------|-----|
| Bellevoje Bleu | 15€ |
| Bellevoje Blanc | 18€ |
| Bellevoje Rouge | 25€ |

WHISKIES ECOSSAIS

| | |
|-----------------------------|-----|
| Ballantine's | 9€ |
| Ballantine's 12 ans | 12€ |
| Aberlour 10 ans | 14€ |
| Glenlivet Founder's Reserve | 15€ |
| Oban 14 ans | 22€ |
| Lagavulin 16 ans | 24€ |
| Scapa Glansa | 27€ |
| Chivas Mizunar | 30€ |
| Glenlivet 15 ans | 35€ |
| Glenlivet 18 ans | 40€ |
| Chivas Regal Ultis | 55€ |
| Glenfarclas 21 ans | 60€ |

WHISKIES IRLANDAIS

| | |
|----------------------|-----|
| Jameson | 10€ |
| Bushmills | 12€ |
| Jameson Black Barrel | 14€ |

WHISKIES AMÉRICAINS

| | |
|-------------------------|-----|
| Jack Daniel's | 10€ |
| Jack Daniel's Gentlemen | 14€ |
| Marker's Mark | 15€ |
| Lot N°40 Rye | 17€ |

WHISKIE JAPONNAIS

| | |
|-----------------------|-----|
| Nikka from the Barrel | 12€ |
|-----------------------|-----|

COGNACS

| | |
|------------------------------|------|
| Rémy Martin VSOP Mature Cask | 14€ |
| Hennessy VS | 14€ |
| Camus Borderies VSOP | 25€ |
| Martell XO | 35€ |
| Rémy Martin XO | 40€ |
| François Voyer 1er Cru XO | 40€ |
| Hennessy XO | 45€ |
| Martell Cordon Bleu | 55€ |
| Braastad XO Superior | 60€ |
| Through The Grapevine | 65€ |
| Through The Grapevine Voudon | 70€ |
| Martell Cohiba | 80€ |
| Hennessy Paradis | 125€ |
| Rémy Martin Louis XIII | 255€ |

ARMAGNACS

| | |
|----------------------------------|------|
| Armin 6 ans | 13€ |
| Armin 10 ans | 25€ |
| Bas Armagnac Gaston Legrand 1998 | 50€ |
| Pansue Baron Gaston Legrand 1950 | 75€ |
| Laberdolive 1929 | 155€ |

CALVADOS

| | |
|---|-----|
| Christian Drouin VSOP | 12€ |
| Christian Drouin Hors d'Age Pays d'Auge | 25€ |

RHUMS

| | |
|--------------------------------|-----|
| Havana 3 ans | 10€ |
| Havana 7 ans | 14€ |
| Boukman | 17€ |
| Pacto Navio | 17€ |
| El Pasador de Oro XO | 18€ |
| Zacapa Soleira 23 | 20€ |
| La Hechicera | 22€ |
| Havana Seleccion de Maestros | 22€ |
| Thoreau | 25€ |
| El Pasador de Oro Gran Reserva | 30€ |
| Havana 15 ans | 45€ |
| Havana Union Cohiba | 55€ |

TEQUILAS ET MEZCAL

| | |
|-----------------|-----|
| Del Maguey | 13€ |
| Altos Blanco | 15€ |
| Avion Silver | 18€ |
| Avion Reposado | 22€ |
| Patron Reposado | 24€ |
| Avion Reserva | 35€ |

VODKAS

| | |
|----------------------|-----|
| Absolut | 10€ |
| Zubrowka bison grass | 12€ |
| Grey Goose | 13€ |
| Belvedere Pure | 14€ |
| Absolut ELYX 42,3° | 16€ |
| Beluga Gold Line | 30€ |

GIN

| | |
|-----------------|-----|
| Bombay Sapphire | 12€ |
| Citadelle | 13€ |
| Hendrick's | 14€ |
| L'Acrobate | 15€ |
| Beefeater 24 | 16€ |
| Garrigue | 18€ |
| Monkey 47 | 25€ |
| Kinobi | 30€ |

PISCO

| | |
|----------------------|-----|
| Demonio de Los Andes | 12€ |
|----------------------|-----|

CACHAÇAS

| | |
|--------|-----|
| Leblon | 10€ |
|--------|-----|

JUS DE FRUITS



| | |
|--|-----|
| JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » 33cl | 9€ |
| Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Pomme Cox's, Ananas, Raisin Rouge Merlot, Framboise Mecker | 11€ |
| JUS DE FRUITS PRESSÉS | |
| Citron, Orange, Pamplemousse | 10€ |

SODAS



| | |
|---|-----|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina 33cl | 8€ |
| Limonade artisanale Lorina 33cl | 12€ |
| Fever-Tree 20cl | 9€ |
| <i>Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale</i> | |

EAUX MINÉRALES



| | |
|------------------------------|-----|
| Vittel 25cl | 4€ |
| Vichy St Yorre, Perrier 33cl | 6€ |
| Chateldon 75cl | 10€ |

BOISSONS CHAUDES



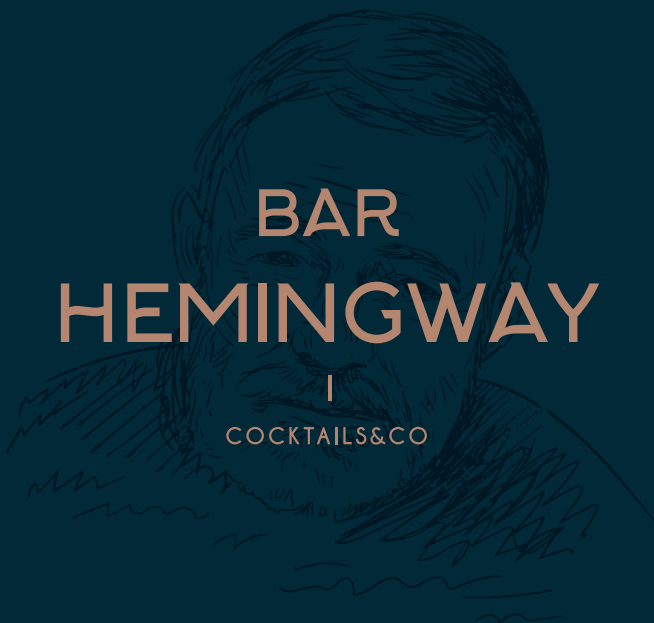
| | |
|-----------------|----|
| CAFÉS | |
| Espresso | 4€ |
| Double Espresso | 6€ |
| Café Crème | 6€ |
| Cappuccino | 6€ |
| Chocolat | 7€ |
| Décaféiné | 4€ |

THÉS - MARIAGE FRÈRES 6€

| | |
|--|--|
| Thés Noir | |
| French Breakfast | |
| Earl Grey Imperial | |
| Darjeeling Himalaya | |
| Casablanca (<i>thé vert & noir / menthe douce / bergamote</i>) | |
| Thés Vert | |
| Thé Vert Fujiyama | |
| Thé Vert de Provence (<i>rose / lavande</i>) | |

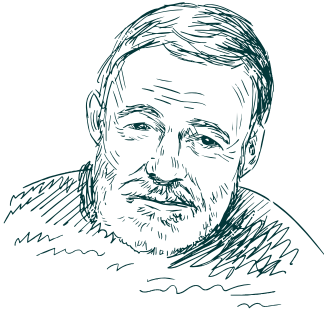
INFUSIONS (*sans théine*) 6€

| | |
|---|--|
| Thymus Citriodorus (<i>thym / citron</i>) | |
| Mentha Piperita (<i>menthe poivrée</i>) | |
| Rouge Bourbon (<i>rooibos goût vanillé</i>) | |



BAR
HEMINGWAY

|
COCKTAILS&CO



PREFACE

Ernest Hemingway once said :

« A man exists, from the moment he is drunk ».

There is no denying that the famous author, journalist, and war reporter was also a specialist when it comes to bars. Great lover of «Mojito» and creator of the «Papa Doble» — also known as «Hemingway Daiquiri» — according to legend he concocted the recipe of the cocktail «Death in the Afternoon», named as his book on bullfighting published in 1932. He was a regular client of L'Imperator during the bullfighting tours of the renowned matador Antonio Ordoñez. He refers to the hotel and the city of Nîmes in his book «The Garden of Eden».



Ernest Hemingway dit un jour :

« un homme existe, dès le moment où il est ivre »

Il n'est plus à prouver que le célèbre écrivain, journaliste et correspondant de guerre était un spécialiste des sciences du bar. Grand amateur de « Mojito » et créateur du « Papa Doble » — aussi connu sous le nom « Hemingway Daiquiri » — il aurait selon la légende élaboré la recette du « Death in the Afternoon », portant le nom de son livre sur la corrida paru en 1932. Il était un client habitué de L'Imperator lors des tournées tauromachiques du célèbre matador Antonio Ordoñez. Il fait référence à l'hôtel et à la ville de Nîmes dans son livre « Le Jardin d'Eden ».

TAPAS

|

Eggplant caviar. 14€

Sardillias, guidillas. 20€

Iberian charcuterie. 25€

Croquetas, Bravas condiment. 15€

Bocadillo L'Impé. 18€

Candied red peppers, belly petals. 15€

Matched fries. 14€

TO SHARE

|

L-Bones. guardian sauce. matches fries. 70€

Casserole of stuffed squid. 25€

Casserole of curdles,
Mustard puree with tarragon, spinach. 20€

DESSERTS

|

Candied fruits frozen parfait.
Fresh madeleines cooked «à la minute».

Manjari chocolate tart.

Crème caramel.

Puff pie with caramelized Royal Gala apple,
homemade praliné.

Stracciatella cheese ice cream,
citrus fruits jelly and marmalade.

Vacherin Alexandre, coconut milk with tapioca.

Chestnut cream with Marc des Côtes du Rhône brandy,
whipped cream, mulberry jam, coffee cristal de vent.

Ice creams and sorbets. Almond tuile.

15€

COCKTAILS

|

HEMINGWAY SPÉCIAL SIGNATURE

*Havana rum 7 years old, Amaretto Disaronno,
Lemon juice, Cane sugar syrup, Egg white*

17€

MANDARINE

Ballantine's 12 years old Whisky, Tangerine Cordial, Lemon juice

17€

L'IMPÉ MARTINI

*Vodka Bèlvédère, Cold brew coffee, Chesnut honey water,
Cinnamon-infused milk*

17€

AVA ET MOI

*Gin Bombay Sapphire, Grapefruit Juice, Lemon juice,
Cane sugar syrup, Champagne*

18€

CÉLINE

*Armagnac Armin 6 years old, Pear puree, Lemon juice,
Vanilla syrup, Ginger Ale*

18€

COCKTAIL OF THE MOMENT

17€

CLASSIC COCKTAILS

|

Do not hesitate to ask for your favorite classic cocktail

16€

MOCKTAILS

|

EDEN

*Cranberry juice, Lime juice, Elderflower syrup,
Cucumber, Ginger beer*

12€

VIRGIN L'IMPÉ

Apple juice, Lemon juice, Peach syrup, Basil, Sparkling water

12€

CHARME

Pear puree, Apple juice, Vanilla syrup, Cinnamon

13€

APERITIFS

|

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Pastis 51, Ricard, Suze | 8€ |
| <i>4cl</i> | |
| Campari | 8€ |
| Martini Bianco, Dry, Rosso | 8€ |
| Lillet White, Rosé, Red | 8€ |
| Muscat Doux Château L'Ermitage | 9€ |
| La Quintynie Vermouth White Royal | 13€ |
| La Quintynie Vermouth Royal Red | 13€ |
| <i>6cl</i> | |
| Apérol | 11€ |
| <i>8cl</i> | |
| Red Porto | 10€ |
| White Porto | 10€ |
| Niepoort Vintage 2015 | 25€ |
| <i>8cl</i> | |

BRANDIES

|

| | |
|---------------------------------|-----|
| Craft distillery Metté: | |
| Marc d'Alsace de Gewurztraminer | 14€ |
| Framboise Sauvage | 15€ |
| Poire Williams | 15€ |
| Mirabelle Hors d'Age | 30€ |

LIQUORS

|

| | |
|---|-----|
| Italicus | 15€ |
| Amaretto Di Saronno | 10€ |
| Bailey's | 10€ |
| Chambord Liqueur Royale | 12€ |
| Chartreuse Verte | 15€ |
| Chartreuse Jaune | 15€ |
| Chartreuse Jaune MOF | 20€ |
| Chartreuse VEP (<i>Aging Exceptionally Prolonged</i>) | 55€ |
| Cointreau | 10€ |
| Drambuie | 11€ |
| Get 27 | 10€ |
| Grand Marnier | 12€ |
| Kahlua | 10€ |
| Luxardo Maraschino | 10€ |
| St Germain | 12€ |
| Père Henry : | 9€ |
| <i>Crème de Cassis/Framboise</i> | |
| <i>Abricot/Fraise/Pêche</i> | |

BEERS

|

| | |
|-------------------------|-----|
| Heineken Pression 25cl | 8€ |
| 1664 33cl | 9€ |
| Hoegaarden Blanche 33cl | 10€ |
| Corona 33cl | 10€ |
| Grimbergen Blonde 33cl | 12€ |

CHAMPAGNE

|

JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT CUVÉE CELINE

| | |
|------------------------|-----|
| One Glass <i>10cl</i> | 14€ |
| One Bottle <i>75cl</i> | 90€ |

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

| | |
|------------------------|------|
| One Glass <i>10cl</i> | 15€ |
| One Bottle <i>75cl</i> | 100€ |

WINES

|

REGIONAL WINES

WHITE, ROSÉ, RED

| | |
|------------------------|-----|
| One Glass <i>10cl</i> | 7€ |
| One Bottle <i>75cl</i> | 40€ |

SPIRIT *4cl*

|

FRENCH WHISKIES

| | |
|-----------------|-----|
| Bellevoje Bleu | 15€ |
| Bellevoje Blanc | 18€ |
| Bellevoje Rouge | 25€ |

SCOTCH WHISKIES

| | |
|-----------------------------|-----|
| Ballantine's | 9€ |
| Ballantine's 12 ans | 12€ |
| Aberlour 10 ans | 14€ |
| Glenlivet Founder's Reserve | 15€ |
| Oban 14 ans | 22€ |
| Lagavulin 16 ans | 24€ |
| Scapa Glansa | 27€ |
| Chivas Mizunar | 30€ |
| Glenlivet 15 ans | 35€ |
| Glenlivet 18 ans | 40€ |
| Chivas Regal Ultis | 55€ |
| Glenfarclas 21 ans | 60€ |

IRISH WHISKIES

| | |
|----------------------|-----|
| Jameson | 10€ |
| Bushmills | 12€ |
| Jameson Black Barrel | 14€ |

AMERICAN WHISKIES

| | |
|-------------------------|-----|
| Jack Daniel's | 10€ |
| Jack Daniel's Gentlemen | 14€ |
| Marker's Mark | 15€ |
| Lot N°40 Rye | 17€ |

JAPANESE WHISKIES

| | |
|-----------------------|-----|
| Nikka from the Barrel | 12€ |
|-----------------------|-----|

COGNACS

| | |
|------------------------------|------|
| Rémy Martin VSOP Mature Cask | 14€ |
| Hennessy VS | 14€ |
| Camus Borderies VSOP | 25€ |
| Martell XO | 35€ |
| Rémy Martin XO | 40€ |
| François Voyer 1er Cru XO | 40€ |
| Hennessy XO | 45€ |
| Martell Cordon Bleu | 55€ |
| Braastad XO Superior | 60€ |
| Through The Grapevine | 65€ |
| Through The Grapevine Voudon | 70€ |
| Martell Cohiba | 80€ |
| Hennessy Paradis | 125€ |
| Rémy Martin Louis XIII | 255€ |

ARMAGNACS

| | |
|----------------------------------|------|
| Armin 6 ans | 13€ |
| Armin 10 ans | 25€ |
| Bas Armagnac Gaston Legrand 1998 | 50€ |
| Pansue Baron Gaston Legrand 1950 | 75€ |
| Laberdolive 1929 | 155€ |

CALVADOS

| | |
|---|-----|
| Christian Drouin VSOP | 12€ |
| Christian Drouin Hors d'Age Pays d'Auge | 25€ |

RUMS

| | |
|--------------------------------|-----|
| Havana 3 ans | 10€ |
| Havana 7 ans | 14€ |
| Boukman | 17€ |
| Pacto Navio | 17€ |
| El Pasador de Oro XO | 18€ |
| Zacapa Soleira 23 | 20€ |
| La Hechicera | 22€ |
| Havana Seleccion de Maestros | 22€ |
| Thoreau | 25€ |
| El Pasador de Oro Gran Reserva | 30€ |
| Havana 15 ans | 45€ |
| Havana Union Cohiba | 55€ |

TEQUILAS ET MEZCAL

| | |
|-----------------|-----|
| Del Maguey | 13€ |
| Altos Blanco | 15€ |
| Avion Silver | 18€ |
| Avion Reposado | 22€ |
| Patron Reposado | 24€ |
| Avion Reserva | 35€ |

VODKAS

| | |
|----------------------|-----|
| Absolut | 10€ |
| Zubrowka bison grass | 12€ |
| Grey Goose | 13€ |
| Belvedere Pure | 14€ |
| Absolut ELYX 42,3° | 16€ |
| Beluga Gold Line | 30€ |

GIN

| | |
|-----------------|-----|
| Bombay Sapphire | 12€ |
| Citadelle | 13€ |
| Hendrick's | 14€ |
| L'Acrobate | 15€ |
| Beefeater 24 | 16€ |
| Garrigue | 18€ |
| Monkey 47 | 25€ |
| Kinobi | 30€ |

PISCO

| | |
|----------------------|-----|
| Demonio de Los Andes | 12€ |
|----------------------|-----|

CACHAÇAS

| | |
|--------|-----|
| Leblon | 10€ |
|--------|-----|

FRUIT JUICES



| | |
|--|-----|
| « ALAIN MILLIAT » FRUIT JUICES <i>33cl</i> | 9€ |
| Bergeron Apricot, Vineyard Peach, Cox's Apple, Pineapple, Merlot Red Grape, Mecker Raspberry | 11€ |
| FRESH FRUIT JUICES | |
| Lemon, Orange, Grapefruit | 10€ |

SODAS



| | |
|---|-----|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina <i>33cl</i> | 8€ |
| Lorina Artisanal lemonade <i>33cl</i> | 12€ |
| Fever-Tree <i>20cl</i> | 9€ |
| <i>Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale</i> | |

MINERAL WATER



| | |
|-------------------------------------|-----|
| Vittel <i>25cl</i> | 4€ |
| Vichy St Yorre, Perrier <i>33cl</i> | 6€ |
| Chateldon <i>75cl</i> | 10€ |

HOT BEVERAGES



| | |
|-----------------|----|
| COFFE | |
| Espresso | 4€ |
| Double Espresso | 6€ |
| Latte | 6€ |
| Cappuccino | 6€ |
| Hot chocolate | 7€ |
| Decaffeinated | 4€ |

TEA - MARIAGE FRÈRES 6€

| | |
|---|--|
| Black | |
| French Breakfast | |
| Earl Grey Imperial | |
| Darjeeling Himalaya | |
| Casablanca (<i>black & green tea / sweet mint / bergamot</i>) | |
| Green | |
| Thé Vert Fujiyama | |
| Thé Vert de Provence (<i>rose / lavender</i>) | |

INFUSION (*without theine*) 6€

| | |
|---|--|
| Thymus Citriodorus (<i>thyme / lemon</i>) | |
| Mentha Piperita (<i>peppermint</i>) | |
| Rouge Bourbon (<i>rooibos vanilla</i>) | |