

LES BOISSONS

DE BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail du moment (Demandez au Barman)	10
Aperol Spritz – 15cl	8.50
Aperol, Prosecco, Perrier	
Lillet Tonic – 15cl	8.50
Lillet, Schweppes Indian Tonic	
Mojito Classique / Fruits rouges – 15cl	10
Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, Perrier	
Caïpirinha – 15cl	10
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Piña Colada – 25cl	10
Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, ananas frais	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito – 15cl	7
Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, Perrier	
Virgin Colada – 15cl	7
Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais	
Red Fruit – 25cl	7
Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise	
L'audacieux – 25cl	7
Thé vert à la menthe Kusmi, jus de pomme, Ginger beer	

LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 12,5cl	13
<i>(crème de cassis 19°, framboise de Bourgogne 18° ou mûre 18° Cartron)</i>	
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	12,5cl 13 - 37,5cl 39 - 75cl 70
Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2012	75cl 90
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	75cl 95
Tsarine Premium Brut	12,5cl 11 - 75cl 56 - Magnum 150cl 100

A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive	15
Duo de terrines de campagne	6.50
Cornet de frites	4
🍷 Tarte du boulanger tomate-mozzarella	17.50
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17 et piment d'Espelette à la plancha	

LES BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken	25cl 4.50 - 50cl 8
Affligem blonde	25cl 5 - 50cl 9

BOUTEILLES

La bière locale 33cl	6.50
Mort Subite Witte Lambic 33cl	7
<i>(Acidulée et rafraichissante)</i>	
Mort Subite Kriek 33cl	7
<i>(Cerise associée à l'acidulé du lambic)</i>	
Lagunitas IPA 6,2° 35,5cl	7
<i>(Amère aux notes d'agrumes)</i>	
Hapkin blonde 8,5° 33cl	7
<i>(Riche et de caractère)</i>	
Brooklyn Lager 33cl	7
<i>(Notes florales et houblonnées)</i>	
Grimbergen Blonde 33cl	6
<i>(Dominance de fruits mûrs et d'épices)</i>	
Grimbergen Ambrée 33cl	6
<i>(Amère & sucrée)</i>	
Desperados 33cl	6
<i>(Arômes de tequila & d'agrumes)</i>	
Heineken 0.0 (Sans alcool) 33cl	5.50
Cidre Bio Sassy < L'Angélique > 🍷 33cl	6

LA CAVE

BLANCS

Verre 15cl Bte 75cl

AOP Pouilly Fumé – Famille Bourgeois 9 44
«En Travertin» – 2021

AOP Côtes du Rhône – Domaine Ogier 26
«Les Caprices d'Antoine » – 2020

 **IGP Côtes Catalanes** – Domaine Cazes 5.50 26
«Le Canon du Maréchal » – 2021

ROUGES

AOP Morgon – Domaine de la Roche Saint Jean 6 29
«Les Grands Cras» – 2021

AOP Châteauneuf du Pape 65
«Clos de l'Oratoire des Papes» – 2020


AOP Médoc Cru Bourgeois 44
Château Patache d'Aux – 2015/2016

AOP Haut Médoc – Château Lacombe 8 39
«Nouillac» – 2017

AOP Côtes de Bourg – Martinat 26
«Lucie & Stéphane Donze» – 2018

 **IGP Côtes Catalanes** – Domaines Cazes 5.50 26
«Le Canon du Maréchal» – 2020

ROSÉS

 **AOP Côtes de Provence Sainte Victoire** 31
«Le Pas du Moine» – 2020/2021
50cl 25€ / 75cl 31€ / 150cl 68€

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 6 28
Château Beaulieu – «Cuvée Alexandre»
2020/2021

 **IGP Côtes Catalanes** – Domaines Cazes 26
«Le Canon du Maréchal» – 2021

VDF Le Rosé Martinat 5 24
«Lucie & Stéphane Donze»


LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 5l-2cl	4.50
Martini Rosso, Bianco - 6cl	6.50
Campari - 6cl	6.50
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° - 6cl	6.50
Saint-Raphaël Quina Ambré 16° - 6cl	7
Americano - 7cl	7
Blanc Cassis - 12cl	6.50

(Crème Cartron : cassis 19°, framboise de Bourgogne ou mûre 18°)

LA DISTILLERIE

VODKAS 4cl	
Absolut	7.50
Grey Goose	9

TEQUILA & GINS 4cl	
Tequila Olmeca Blanco	7.50
Gin Gibson's	8
Gin Monkey 47 Dry	10.50
 Gin Generous 44° Made in France	11.50

RHUMS 4cl	
Havana Club 3 ans	8
Vieux St James Cuvée 1765	15
Diplomatico Reserva	13

WHISKIES & BOURBONS 4cl	
J&B Rare	7.50
Jameson	8
Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 ans	8.50
Chivas Regal 12 ans	9.50
Talisker Port Ruighe 10 Ans	10.50
Haig Club Clubman 40°	10
Jack Daniel's	8
Bulleit Rye 45°	12.50
Lagavulin 16 ans	13.50

Supplément Soft (Schweppes ; Coca Cola ;
Red Bull; Jus de fruits) +2€

LES EAUX MINÉRALES

Evian	50cl 4 100cl 5
Badoit	50cl 4 100cl 5
Perrier	33cl 4

LES SODAS, FRUITS PRESSÉS, JUS DE FRUITS & NECTARS

Coca Cola	33cl 4.60
Coca Cola Sans Sucre	
Coca Cola Cherry	
Oasis Tropical	
Fanta orange	
Sprite	

Schweppes Indian Tonic	25cl 4.60
Schweppes Agrum'	
Orangina	
Fuze Tea pêche gourmande	
Red Bull	




Finley Ginger Ale	20cl 4.60
Ginger Beer	

Orange ou citron pressé	6.50
--------------------------------------	-------------

Jus Granini (Tomate, orange ou pomme) .	25cl 4.60
--	------------------

Nectars Granini	25cl 4.60
(Pamplemousse, ananas, multivitaminé, fraise, abricot)	

Sirop Monin (fraise, grenadine, cassis, pêche, citron, menthe)	
À l'eau	2.80
Diabolo	3.50

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande.  Produits issus de l'agriculture biologique ;  Agriculture biodynamique ;  Plat végétarien. (AOP) Appellation d'Origine Protégée ; (IGP) Indication Géographique Protégée ; (VDF) Vin de France. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux de vie) - 4cl

Get 27, Get 3l

7.50

Baileys

7.50

Malibu Coco

7.50

Limoncello

6.50

St-Germain (Liqueur de sureau)

8.50

Cognac Hennessy VS

10.50

Cognac Hennessy XO

15

Armagnac ChâteaudeLaubade Hors d'Age ..

9.50

Calvados Drouin

8.50

Calvados Groult 8 ans 4l°

10

Cointreau

7.50

Eau-de-vie Cartron

8.50

poire Williams ou mirabelle

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso/Ristretto/Décaféiné ...

2.60

Double espresso

4

Cappuccino

4.50

 **Chocolat Monbana Max Havelaar** ..

4

 **Thés Kusmi**

4

Thé vert De Chine

Thé vert à la menthe

Thé vert Détox

Thé noir Quatre fruits rouges

Thé noir Earl Grey

Thé noir English breakfast

 **Infusions Kusmi**

4

Aquarosa (Ibiscus & fruits rouges)

Verveine-menthe

Camomille