

BAR

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

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>(Aromes de tequila & d'agrumes)</i>	
Heineken 0.0 (Sans alcool) 33cl	5 ^{.50}
Cidre Bio Sassy « L'Angélique » 33cl	6

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail du moment 10
(Demandez au Barman)

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

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

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€

LA CAVE

BLANCS Verre 15cl Bte 75cl

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

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

IGP Côtes Catalanes 5^{.50} 26
Domaine Cazes
«Le Canon du Maréchal» – 2021

ROUGES Verre 15cl Bte 75cl

AOP Morgon 6 29
Domaine de la Roche Saint Jean
«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 8 39
Château Lacombe
«Nouillac» – 2017

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

🍷 **IGP Côtes Catalanes** 5^{.50} 26
Domaines Cazes
«Le Canon du Maréchal» – 2020

ROSÉS Verre 15cl Bte 75cl

🍷 **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** 26
Domaines Cazes
«Le Canon du Maréchal» – 2021

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

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 25cl 4^{.60}

(Tomate, orange ou pomme)

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}

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 Château de Laubade Hors d'Age . 9^{.50}

Calvados Drouin 8^{.50}

Calvados Groult 8 ans 41° 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

Capuccino 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

Carafé 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.