

# BAR

BRASSERIE MAISON

*Tout le monde s'y retrouve !*

## À L'APÉRO !

Nos Planches au choix Charcuteries/Fromages/Mixte	18
Croustillant de poulet ■ ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8
Houmous, toasts grillés	5
Crème fine de tomate <i>Super Producteur</i>	8
Duo de terrines pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne	8

## BIÈRES & CIDRE

<b>PRESSION</b>		
<b>Heineken</b>	25cl 4.90 50cl 8.50	
<b>Affligem blonde</b>	25cl 5.60 50cl 9.20	
<b>BOUTEILLES</b>		
<b>La bière locale</b> ■ ■ ■	33cl 7	
<b>Mort Subite Witte Lambic</b> (Acidulée et rafraichissante)	33cl 7	
<b>Mort Subite Lambic Kriek</b> (Aromatisée cerise)	33cl 7	
<b>Lagunitas IPA</b> 6,2° (Amère aux notes d'agrumes)	35cl 7	
<b>Grimbergen blonde</b> (Dominance de fruits mûrs et d'épices)	33cl 7	
<b>Grimbergen ambrée</b> (Amère & sucrée)	33cl 7	
<b>Desperados</b> (Arômes de tequila & d'agrumes)	33cl 7	
<b>Corona</b> (Intense et rafraichissante)	33cl 7	
<b>Pelforth brune</b> (Arômes de malt & de café)	33cl 7	
<b>Supplément Picon</b>	+1€	
<b>SANS ALCOOL</b>		
<b>Heineken O.O.</b> (Fruitée et désaltérante)	33cl 6	
<b>Desperados Virgin</b> (Arômes d'agrumes et zestes de citron)	33cl 6	
<b>CIDRE</b>		
<b>APPIE Le Brut</b> ■ ■ ■	33cl 6.50	

## COCKTAILS

**CRÉATION**  
Demandez à votre Barman ! 12

**CLASSIQUES**

<b>Caïpirinha</b> 12cl Cachaça, sucre de canne, citron vert	11
<b>Negroni</b> 9cl Gin Gibson's, Martini rouge, Campari	10
<b>Piña Colada</b> 20cl Rhum blanc Havana Club 3 ans, purée de coco Monin, jus d'ananas Granini, citron jaune, Angostura bitter orange	12
<b>Lillet Tonic</b> 16cl Lillet, Schweppes Indian Tonic	9
<b>Espresso Martini</b> 14cl Vodka Absolut, Kahlua, café, sirop de sucre de canne Monin	12
<b>Mojito Classique/Fruits rouges</b> /Passion 20cl Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau pétillante	11

**BAR À SPRITZ**

<b>Aperol</b> 16cl Aperol, Prosecco, eau pétillante	9
<b>St-Germain</b> 16cl Liqueur de Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante	12
<b>Limoncello</b> 16cl Limoncello, Prosecco, eau pétillante	9
<b>Crodino Biondo</b> Spritz sans alcool 17,5cl	7

**MOCKTAILS**

<b>Bora Bora</b> 20cl Purée de passion Monin, jus de citron vert et nectar d'ananas Granini, sirop de grenadine	8
<b>Virgin Sweet Thunder</b> 20cl Purée de coco Monin, nectar d'ananas et nectar de mangue Granini, sirop de violette Monin	8
<b>Coco Love</b> 20cl Purée de framboise et purée de coco Monin, citron jaune, limonade	8
<b>Virgin Mojito Classique</b> /Fruits rouges/Passion 20cl Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau pétillante	8

**CHAMPAGNES**

<b>Kir royal au Champagne</b> <b>Laurent-Perrier La Cuvée Brut</b> (crème de cassis 19°, framboise de Bourgogne 18° ou mûre 18° Cartron)	12,5cl 13
<b>Laurent-Perrier</b> <b>La Cuvée Brut</b>	12,5cl 13 37,5cl 39 75cl 70
<b>Laurent-Perrier</b> <b>Brut Millésimé - 2012</b>	75cl 98
<b>Laurent-Perrier</b> <b>Cuvée Rosé Brut</b>	75cl 100
<b>Tsarine Premium Brut</b>	75cl 58 150cl 109

**LA CAVE**

**BLANCS** Verre\* 15cl Bte 75cl

**AOP Lirac** 32

Maison Ogier  
«Le Petit Paradoxe»  
2023

IGP Côtes Catalanes 6 29

Domaine Cazes  
«Le Canon du Maréchal»  
2022/2023

**ROUGES** Verre\* 15cl Bte 75cl

**AOP Haut-Médoc** 8 42

**Cru bourgeois**  
«Château Liversan»  
2016

**AOC Côtes-de-Bourg** 7 32

Lucie & Stéphane Donze  
«Château Martinat»  
2020

IGP Côtes Catalanes 6 29

Domaine Cazes  
«Le Canon du Maréchal»  
2022/2023

**ROSÉS** Verre\* 15cl Med 50cl Bte 75cl Mag 150cl

IGP Côtes de Provence 8 29 37 85

**AOP Côtes de Provence**  
Sainte Victoire - Gassier  
« Le Pas du Moine »  
2023

IGP Côtes Catalanes 6 29

Domaines Cazes  
« Le Canon du Maréchal »  
2023

## APÉRITIFS CLASSIQUES

<b>Ricard, Pastis 51</b> 2cl ■ ■ ■	5
<b>Martini Rosso, Bianco</b> 6cl	7
<b>Campari</b> 6cl	7
<b>Porto rouge</b>	6
<b>Graham's Fine Tawny 19°</b> 6cl	6
<b>Saint-Raphaël Quina Ambré 16°</b> 6cl	7
<b>Blanc - Cassis</b> 12cl (Crème Cartron : cassis 19°, framboise de Bourgogne ou mûre 18°)	6

## LA DISTILLERIE

<b>VODKAS</b> 4cl	
<b>Grey Goose</b> ■ ■ ■	11
<b>Absolut</b>	8
<b>TÉQUILA</b> 4cl	
<b>Olmeca Blanco</b>	8
<b>GINS</b> 4cl	
<b>Generous</b> ■ ■ ■	10
<b>Gibson's</b>	8
<b>Monkey 47</b>	12
<b>RHUMS</b> 4cl	
<b>Zacapa 23 Ans d'âge</b>	14
<b>Havana Club 3 ans</b>	8
<b>Diplomatico Reserva</b>	12
<b>WHISKIES &amp; BOURBONS</b> 4cl	
<b>Blend</b>	
<b>J&amp;B Rare</b>	8
<b>Chivas Regal 12 Ans</b>	10
<b>Classic Malt</b>	
<b>Talisker Port Ruighe</b>	10
<b>Single Malt 10 Ans</b>	
<b>Aberlour Forest Reserve</b>	9
<b>Single Malt 10 Ans</b>	
<b>American</b>	
<b>Bulleit Rye</b>	12
<b>Jack Daniel's</b>	9
<b>Irish Jameson Triple Distilled</b>	9
<b>Scotch Haig Club Clubman</b>	8
<b>Japan Nikka From the Barrel</b>	10
Supplément Soft (Schweppes ; Coca Cola ; Red Bull ; Jus de fruits) +3€	

**EAUX**

**Vittel** 50cl 4.60 100cl 6

**San Pellegrino** 50cl 4.60 100cl 6

**Perrier** 33cl 4.60

**Eau AQUAchiara Plate ou Pétillante** 75cl 2.70

**SODAS, JUS DE FRUITS ET NECTARS & FRUIT PRESSÉ**

**Coca Cola** 33cl 4.80

**Coca Cola Sans Sucre**

**Coca Cola Cherry**

AB **Limonades Mona** 33cl 6

(Citron vert ou Pétillant pomme)

**Schweppes Indian Tonic** 25cl 4.80

**Schweppes Agrumes**

**Orangina**

**Oasis Tropical**

**Fanta Orange**

**Fuze Tea pêche gourmande**

**Sprite**

**Red Bull**

**Orange pressée** 25cl 6

**Jus Granini** 25cl 4.80

(Tomate, orange, citron vert,  
pomme)

25cl 4.80

**Nectars Granini**

(Pamplemousse, ananas, fraise,  
abricot)

4cl

**Sirop Monin** 4cl

(Fraise, grenadine, cassis, pêche,  
citron, menthe, violette)

**À l'eau** 2.80

**Diabolo** 3.50

## DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux de vie)

**CRÈMES & LIQUEURS** 4cl

**Get 27** ■ ■ ■ 8

**Menthe Pastille** ■ ■ ■ 8

**Chartreuse Verte** ■ ■ ■ 10

**Baileys** 8

**Malibu Coco** 8

**Limoncello** 7

**St-Germain** ■ ■ ■ 9

**Bénédictine** ■ ■ ■ 8

**Cointreau** ■ ■ ■ 8

**COGNACS** 4cl

**Hennessy VS** ■ ■ ■ 11

**Hennessy XO** ■ ■ ■ 15

**ARMAGNAC** 4cl

**Château de Laubade Hors d'Age** ■ ■ ■ 10

**CALVADOS** 4cl

**Groult 8 ans** ■ ■ ■ 10

**Drouin** ■ ■ ■ 9

**Eaux-de-vie Cartron** 4cl

**Poire Williams** ■ ■ ■ 9

**Mirabelle** ■ ■ ■ 9

**BOISSONS CHAUDES**

**Expresso/Ristretto/Décaféiné** 2.80

**Double expresso** 4.60

**Cappuccino** 4.80

AB **Chocolat Monbana Max Havelaar** 4.60

AB **Thés Kusmi** 4.60

Thés verts : De Chine, Détox, À la menthe

Thés noirs : Quatre Fruits Rouges,  
Earl Grey, English Breakfast

AB **Infusions Kusmi Tea** 4.60

AquaRosa (Ibiscus & fruits rouges),  
Verveine-menthe, Camomille

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Tous nos prix sont en euros et TTC. \*Tous les vins servis au verre (15 cl) contiennent des sulfites. AB Produits issus de l'agriculture biologique ; IGP Agriculture biologique. (AOP) Appellation d'Origine Protégée; (IGP) Indication Géographique Protégée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.