

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

Notre fournisseur local

MAISON PERSON

torréfacteur à Reims depuis 1974

BIÈRES & CIDRE

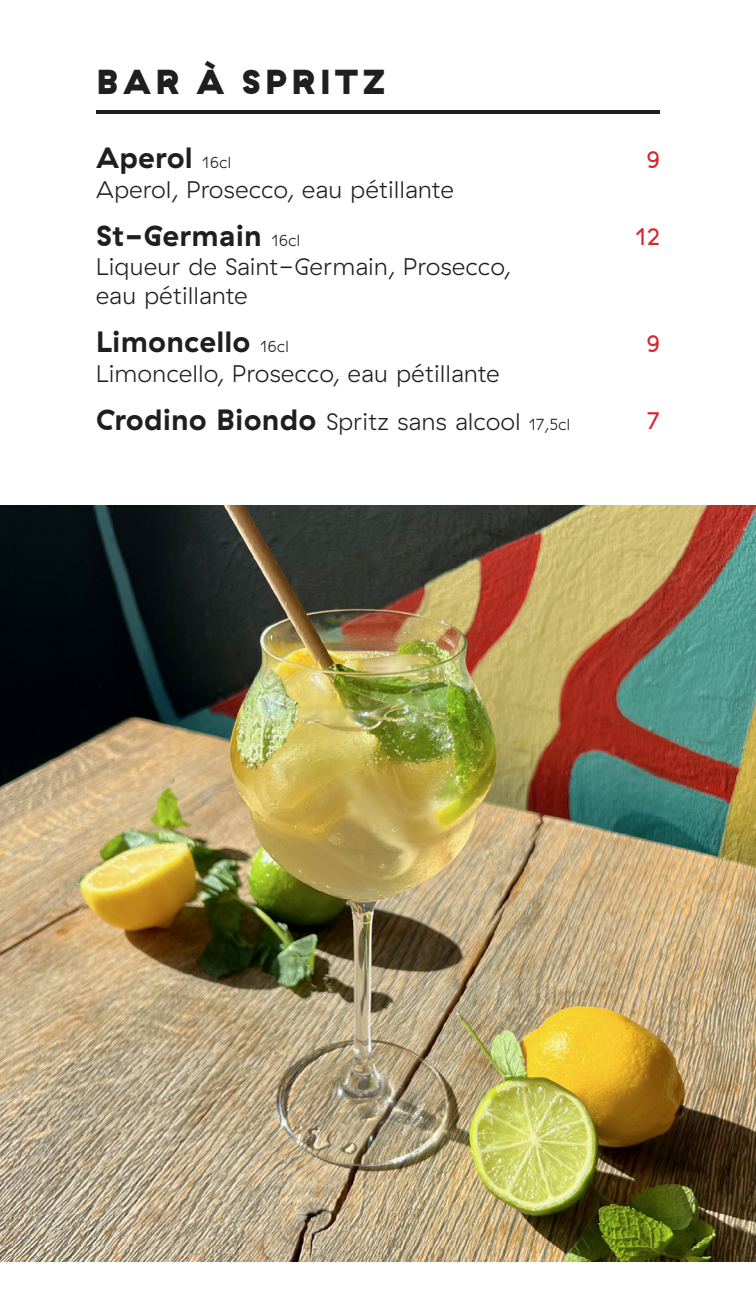
PRESSION		
Heineken	25cl 4.90 50cl 8.50	
Affligem blonde	25cl 5.60 50cl 9.20	
BOUTEILLES		
La bière locale	33cl 7	
Mort Subite Witte Lambic (Acidulée et rafraîchissante)	33cl 7	
Mort Subite Lambic Kriek (Aromatisée cerise)	33cl 7	
Lagunitas IPA 6,2° (Amère aux notes d'agrumes)	35,5cl 7	
Grimbergen blonde (Dominance de fruits mûrs et d'épices)	33cl 7	
Grimbergen ambrée (Amère & sucrée)	33cl 7	
Desperados (Arômes de tequila & d'agrumes)	33cl 7	
Corona (Intense et rafraîchissante)	33cl 7	
Pelforth brune (Arômes de malt & de café)	33cl 7	
Supplément Picon	+1€	
SANS ALCOOL		
Heineken O.O. (Fruitée et désaltérante)	33cl 6	
Desperados Virgin (Arômes d'agrumes et zestes de citron)	33cl 6	
CIDRE		
APPIE Le Brut	33cl 6.50	

COCKTAILS

CRÉATION
Demandez à votre Barman ! 12

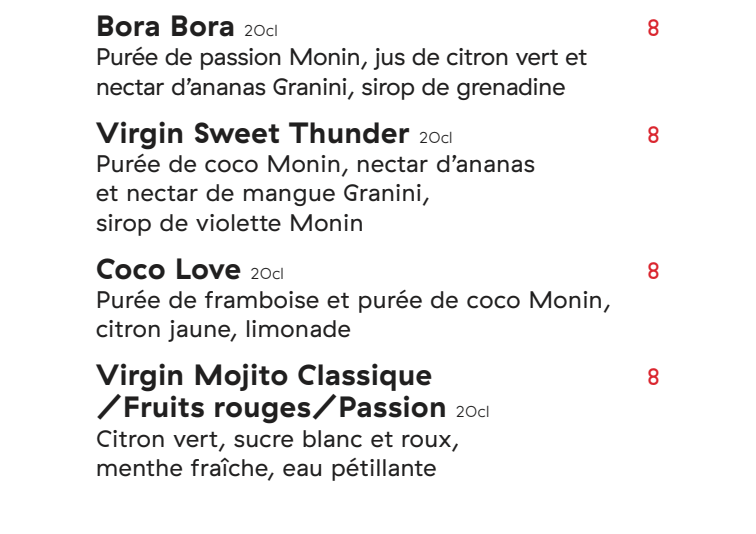
CLASSIQUES

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



BAR À SPRITZ

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



MOCKTAILS

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



CHAMPAGNES

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

LA CAVE

BLANCS	Verre* 15cl	Bte 75cl
AOP Lirac Maison Ogier «Le Petit Paradoxe» 2023		32
IGP Côtes Catalanes Domaine Cazes «Le Canon du Maréchal» 2022/2023	6	29
ROUGES	Verre* 15cl	Bte 75cl
AOP Haut-Médoc Cru bourgeois «Château Liversan» 2016	8	42
AOC Côtes-de-Bourg Lucie & Stéphane Donze «Château Martinat» 2020	7	32
IGP Côtes Catalanes Domaine Cazes «Le Canon du Maréchal» 2022/2023	6	29
ROSÉS	Verre* Med Bte Mag 15cl 50cl 75cl 150cl	
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire - Gassier « Le Pas du Moine » 2023	8	29 37 85
IGP Côtes Catalanes Domaines Cazes « Le Canon du Maréchal » 2023	6	29

APÉRITIFS CLASSIQUES

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

LA DISTILLERIE

VODKAS 4cl	
Grey Goose	11
Absolut	8
TÉQUILA 4cl	
Olmeca Blanco	8
GINS 4cl	
Generous	10
Gibson's	8
Monkey 47	12
RHUMS 4cl	
Zacapa 23 Ans d'âge	14
Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva	12
WHISKIES & BOURBONS 4cl	
Blend	
J&B Rare	8
Chivas Regal 12 Ans	10
Classic Malt	
Talisker Port Rigue	10
Single Malt 10 Ans	
Aberlour Forest Reserve	9
Single Malt 10 Ans	
American	
Bulleit Rye	12
Jack Daniel's	9
Irish Jameson Triple Distilled	9
Scotch Haig Club Clubman	8
Japan Nikka From the Barrel	10

EAUX

Vittel	50cl 4.60 100cl 6
San Pellegrino	50cl 4.60 100cl 6
Perrier	33cl 4.60
Eau Castalie 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	
Limonaides Mona (Citron vert ou Pétillant pomme)	33cl 6
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 (Tomate, orange, citron vert, pomme)	25cl 4.80
Nectars Granini (Pamplemousse, ananas, fraise, abricot)	25cl 4.80
Sirop Monin (Fraise, grenadine, cassis, pêche, citron, menthe, violette)	4cl
À l'eau	2.80
Diabolo	3.50

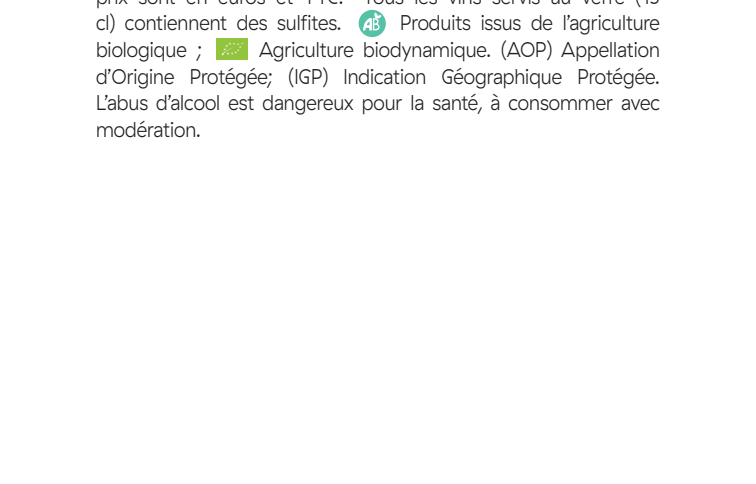
DIGESTIFS

(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	
Grout 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
Chocolat Monbana Max Havelaar	4.60
Thés Kusmi	4.60
Thés verts : De Chine, Détox, À la menthe	
Thés noirs : Quatre Fruits Rouges, Earl Grey, English Breakfast	
Infusions Kusmi Tea	4.60
AquaRosa (biscuits & 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.