

LES BOISSONS

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO !

Nos Planches	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
Crème fine de légume	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – Super Producteur	
Duo de terrines	8
terrines de campagne & pâte au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken	25cl 4.90	50cl 8.50
Affligem blonde	25cl 5.50	50cl 9

BOUTEILLES

La bière locale	33cl 6.50
Mort Subite Witte Lambic (Acidulée et rafraîchissante)	33cl 7
Lagunitas IPA 6,2* (Amère aux notes d'agrumes)	25cl 7
Grimbergen blonde (Dominance de fruits mûrs et d'épices)	33cl 6.50
Grimbergen ambrée (Amère & sucrée)	33cl 6.50
Desperados (Arômes de tequila & d'agrumes)	33cl 6.50
Pelforth brune (Arômes de malt & de café)	33cl 6.50

SANS ALCOOL

Heineken O.O (Fruitée et désaltérante)	33cl 6
Desperados Virgin (Arômes d'agrumes et zestes de citron)	33cl 6

CIDRE

Cidre de Normandie «Sassy»	33cl 6.50
----------------------------	-----------

COCKTAILS

CRÉATIONS

Groovy Step 15cl	12
Vodka Absolut, Bénédictine, nectar d'ananas Granini, sirop de fraise Monin	
Sweet Thunder 20cl	12
Rhum blanc Havana Club 3 ans, nectar d'ananas et de mangue Granini, purée de coco et sirop de violette Monin	

CLASSIQUES

Negroni 9cl	10
Gin Gibson's, Martini rouge, Campari	
I'm So Fresh 16cl	11
Lillet blanc, sirop de fraise Monin, concombre, menthe fraîche, eau pétillante	
Mojito 20cl	11
Classique/Fruits rouges/Passion Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau pétillante	
Caïpirinha 16cl	11
Cachaça, sirop de sucre de canne, citron vert	



SPRITZ

Aperol 16cl	9
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
Campari 16cl	10
Campari, Prosecco, eau pétillante	
St-Germain 16cl	12
Liqueur de Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante	
Crodino Biondo 17,5cl	7
« Apéritif Italien sans alcool »	



MOCKTAILS

Bora Bora 20cl	8
Purée de passion Monin, jus de citron vert et nectar d'ananas Granini, sirop de grenadine	
Virgin Sweet Thunder 20cl	8
Purée de coco et sirop de violette Monin, nectar d'ananas et de mangue Granini	
Guilty Detox 20cl	8
Yuzu Monin, sirop de sucre de canne, sirop de thé vert matcha, jus de citron vert Granini, eau pétillante	
Virgin Mojito	8
Classique/Fruits rouges/Passion Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau pétillante	



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 Magnum 150cl 108

LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 51 2cl	5
Martini Rosso, Bianco 6cl	7
Campari 6cl	7
Porto rouge	6
Graham's Fine Tawny 19° 6cl	7
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	10
Absolut	8
TEQUILA 4cl	
Olmeca Blanco	8
GINS 4cl	
Generous	12
Gibson's	8
Monkey 47	11
RHUMS 4cl	
Don Papa	10
Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva	14
WHISKIES & BOURBONS 4cl	
Blend	
J&B Rare	8
Chivas Regal 12 Ans	10
Classic Malt	
Talisker Port Ruighe	10
Single Malt 10 Ans	
Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 Ans	9
American	
Bulleit Rye	12
Jack Daniel's	9
Irish Jameson	8
Scotch Haig Club Clubman	10

Supplément Soft (Schweppes ; Coca Cola ; Red Bull; Jus de fruits) +3€

LA CAVE

	Verre 15cl	Bte 75cl
BLANCS		
AOP Chablis – Domaine Laroche «Les Chanoines» – 2022	11	51
AOP Lirac – Maison Ogier «Le Petit Paradoxe» – 2022		32
IGP Côtes Catalanes – Domaine Cazes «Le Canon du Maréchal» – 2022	6	28

ROUGES	Verre 15cl	Bte 75cl
AOP Médoc Propriété Antoine Moueix «Le Relais de Patache d'Aux» 2019 /2020	8	39
AOC Côtes de Bourg «Château Grand Chemin» – 2021	6	27
AOP Crozes Hermitage Maison Ogier «L'Orientale» – 2022		49
IGP Côtes Catalanes – Domaine Cazes «Le Canon du Maréchal» – 2022	6	28

ROSÉS	Verre 15cl	Bte 75cl
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire «Le Pas du Moine» – 2022	7	34
VDF Rosé Martinat Lucie & Stéphane Donze	6	27

LES EAUX

Vittel	50cl 4.50	100cl 5.50
San Pellegrino	50cl 4.50	100cl 5.50
Perrier		33cl 4.50

SODAS, FRUITS PRESSÉS, JUS DE FRUITS & NECTARS

Coca Cola	33cl 4.80
Coca Cola Sans Sucre	
Coca Cola Cherry	
Limonades 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 ou Pomme)	25cl 4.80
Nectars Granini (Pamplemousse, Ananas, Fraise, Abricot)	25cl 4.80
Sirop Monin (Fraise, Grenadine, Cassis, Pêche, Citron, Menthe)	4cl
À l'eau	2.80
Diabolo	3.50

DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux de vie)

CRÈMES & LIQUEURS 4cl	
Get 27, Get 31	8
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	4.50
Cappuccino	4.70
Chocolat Monbana Max Havelaar	4.50
Thés Kusmi	4.50
Thés verts : De Chine, Détox, À la menthe	
Thés noirs : Quatre Fruits Rouges, Earl Grey, English Breakfast	
Infusions Kusmi Tea	4.50
AquaRosa (Ibiscus & fruits rouges), Verveine-menthe, Camomille	

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Produits issus de l'agriculture biologique ; Agriculture biodynamique. (AOP) Appellation d'Origine Protégée; (IGP) Indication Géographique Protégée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.