

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	



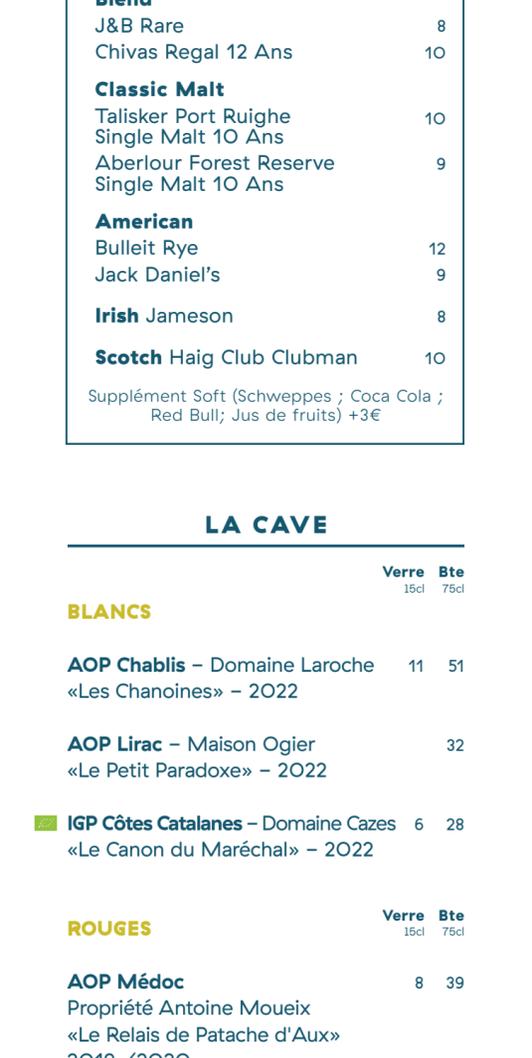
SPRITZ

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	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 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	6
-----------------------------	---

Saint-Raphaël Quina Ambré 16° 6cl	7
-----------------------------------	---

Blanc Cassis 12cl	6
(Crème Cartron : cassis 19°, framboise de Bourgogne ou mûre 18°)	

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	10
Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 Ans	9

American

Bulleit Rye	12
Jack Daniel's	9

Irish Jameson

Jameson	8
---------	---

Scotch Haig Club Clubman

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
---	---	----

	Verre 15cl	Bte 75cl
--	------------	----------

ROUGES

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
---	---	----

	Verre 15cl	Bte 75cl
--	------------	----------

ROSÉS

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 biologique ; (AOP) Appellation d'Origine Protégée ; (IGP) Indication Géographique Protégée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.