

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

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 rafraichissante)	33cl 7	
Mort Subite Lambic Kriek (Aromatisée cerise)	33cl 7	
Lagunitas IPA 6,2° (Amère aux notes d'agrumes)	35cl 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 rafraichissante)	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 11
Cachaça, sucre de canne, citron vert

Negroni 9cl 10
Gin Gibson's, Martini rouge, Campari

Piña Colada 20cl 12
Rhum blanc Havana Club 3 ans,
purée de coco Monin, jus d'ananas Granini,
citron jaune, Angostura bitter orange

Lillet Tonic 16cl 9
Lillet, Schweppes Indian Tonic

Espresso Martini 14cl 12
Vodka Absolut, Kahlua, café, sirop de sucre
de canne Monin

Mojito Classique/Fruits rouges 11
/Passion 20cl
Rhum blanc Havana Club 3 ans,
menthe fraîche, sucre blanc et roux,
citron vert, eau pétillante



BAR À SPRITZ

Aperol 16cl 9
Aperol, Prosecco, eau pétillante

St-Germain 16cl 12
Liqueur de Saint-Germain, Prosecco,
eau pétillante

Limoncello 16cl 9
Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Crodino Biondo Spritz sans alcool 17,5cl 7



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 Monin, nectar d'ananas
et nectar de mangue Granini,
sirop de violette Monin

Coco Love 20cl 8
Purée de framboise et purée de coco Monin,
citron jaune, limonade

Virgin Mojito Classique
/Fruits rouges/Passion 20cl 8
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 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

AOP Côtes de Provence 8 29 37 85
Sainte Victoire - Gassier
« Le Pas du Moine »
2023

IGP Côtes Catalanes 6 29
Domaines Cazes
« Le Canon du Maréchal »
2023

APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 51 2cl 5	
Martini Rosso, Bianco 6cl 7	
Campari 6cl 7	
Porto rouge 6cl 6	
Graham's Fine Tawny 19° 6cl 7	
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 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 Ruighe 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	

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

SODAS, JUS DE FRUITS ET NECTARS & FRUIT PRESSÉ

Coca Cola 33cl 4.80

Coca Cola Sans Sucre

Coca Cola Cherry

Limnades 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)

Nectars Granini 25cl 4.80
(Pamplemousse, ananas, fraise,
abricot)

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

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 (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.