

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 Super Producteur	8
Duo de terrines pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne	8

Notre fournisseur local

BRASSERIE RABOURDIN

Bières artisanales Terrano
(blonde/blanche/ambree)

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)	35cl 7
Grimbergen blonde (Dominance de fruits mûrs et d'épices)	33cl 7
Grimbergen ambree (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 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 framboise 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 8
/Fruits rouges/Passion 20cl
Citron vert, sucre blanc et roux,
menthe fraîche, eau pétillante



CHAMPAGNES

Kir royal au Champagne 12,5cl 13
Laurent-Perrier La Cuvée Brut

(Crème de cassis 19°, framboise
de Bourgogne 18° ou mûre 18° Cartron)

Laurent-Perrier 12,5cl 13 37,5cl 39 75cl 70
La Cuvée Brut

Laurent-Perrier 75cl 98
Brut Millésimé - 2012

Laurent-Perrier 75cl 100
Cuvée Rosé Brut

Tsarine Premium Brut 75cl 58 150cl 109

LA CAVE

BLANCS Verre* 15cl Bte 75cl

AOP Chablis 11 51
Domaine Laroche
«Les Chanoines»
2022/2023

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

AOP Crozes Hermitage 49
Maison Ogier
«L'Orientale»
2022/2023

AOC Côtes-de-Bourg 7 32
Lucie & Stéphane Donze
«Château Martinat»
2020

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

APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 51 2cl 5

Martini Rosso, Bianco 6cl 7

Campari 6cl 7

Promo 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

Olmecca 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

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)

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

Grout 8 ans 10

Drouin 9

EAUX-DE-VIE CARTRON 4cl

Poire Williams 9

Mirabelle 9

BOISSONS CHAUDES

Espresso/Ristretto/Décaféiné 2.80

Double espresso 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.