

# TONIGHT

IS THE NIGHT\*



\* Ce soir, c'est LE soir

## Bar & petites faims

.....

**Sur le pouce 24h/24**

*Selection of food & drinks  
Available 24 hours a day*



# Le bar est ouvert

.....

*The bar is open*

## **Le champagne** / *Champagne*

Pommery Brut Royal / **25 €** (37,5 cl) / **48 €** (75 cl)

.....

## **Les apéritifs** / *Aperitif*

Le blanc (12 cl) / **4 €** cassis, mûre ou pêche

Porto rouge Graham's Fine Tawny / **4,5 €** (6 cl)

Martini Rosso ou Bianco / **4,5 €** (5 cl)

.....

## **Les bières pression** / *Draught beers*

Pression / **3,9 €** (25 cl) / **4,6 €** (33 cl) / **6 €** (50 cl)

.....

## **Les bières bouteille** / *Bottled beers*

Grimbergen / **5 €** (33 cl)

Blonde ou Blanche ou Ambrée

Carlsberg / **5 €** (33 cl)

1664 / **4,8 €** (33 cl)

1664 0° sans alcool / **5 €** (33 cl)

.....

## **Les boissons fraîches et gazeuses**

*Fresh and soft drinks*

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

*Free carafe or glass of water on request*

Evian / **2,9 €** (50 cl) / **4,5 €** (100 cl)

Badoit / **2,9 €** (50 cl) / **4,5 €** (100 cl)

Fanta Orange / **4 €** (33 cl)

Fuze Tea Pêche / **4 €** (25 cl)

Perrier / **4 €** (33 cl)

Schweppes Indian Tonic ou Agrum' / **4 €** (25 cl)

Sprite / **4 €** (33 cl)

Orangina / **4 €** (25 cl)

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre / **4 €** (33 cl)

Jus de fruits Granini / **4 €** (25 cl)

Orange, pomme, tomates

Nectar de fruits Granini / **4 €** (25 cl)

Abricot, ananas, pamplemousse

# Tchin !

.....

## *Cheers!*

### **Les vins** / *Wines*

#### **Blancs** / *White*

**IGP Pays d'Oc / 5,5€** (15 cl) / **28€** (75 cl)

Chardonnay Laroche Bio

**Anjou AOC / 8€** (37,5 cl) / **19€** (75 cl)

Cheninposteur Philippe Germain Bio

**IGP Pays d'Oc / 22€** (75 cl)

Marius Viognier « Carte postale »

**IGP Pays d'Oc / 6€** (25 cl)

Chardonnay Justin - Verre Blanc

#### **Rosés** / *Rosé*

**Côtes de Provence AOC / 28€** (75 cl)

La Source Gabriel

**IGP Méditerranée / 20€** (75 cl)

La Demoiselle Sans-Gêne Bio

**IGP Pays d'Oc / 6€** (25 cl)

Cinsault Justin - Verre

#### **Rouges** / *Red*

**IGP Cévennes / 19€** (75 cl)

Climat Cévenol Bio

**Côtes du Rhône AOC / 26€** (75 cl)

Les Grès de Gayanne Bio

**IGP Pays d'Oc / 6€** (25 cl)

Malbec Justin - Verre

**Bordeaux AOP Mouton Cadet / 28€** (75 cl)

Baron Philippe de Rothschild

**IGP Pays d'Oc / 12,5€** (37,5 cl) / **22€** (75 cl)

Pinot Noir Le Versant Bio

**Corbières AOC / 12,5€** (37,5 cl) / **22€** (75 cl)

Hameaux des Ollieux Cuvée Alice Bio

### **Les mocktails** / *Mocktails*

**Fresh Fizz / 5,5€** / Sprite, sirop de melon et orange

**Virgin Spritz / 5,5€** / Sirop d'orange Spritz et eau gazeuze

**Peach Tea / 5,5**

Fuze tea pêche, sprite, sirop de pêche et citron jaune

.....

### **Les boissons chaudes** / *Hot drinks*

**Café expresso ou décaféiné / 2€**

**Café crème / 2€**

**Double expresso / 3€**

**Boisson chocolatée / 2,5€**

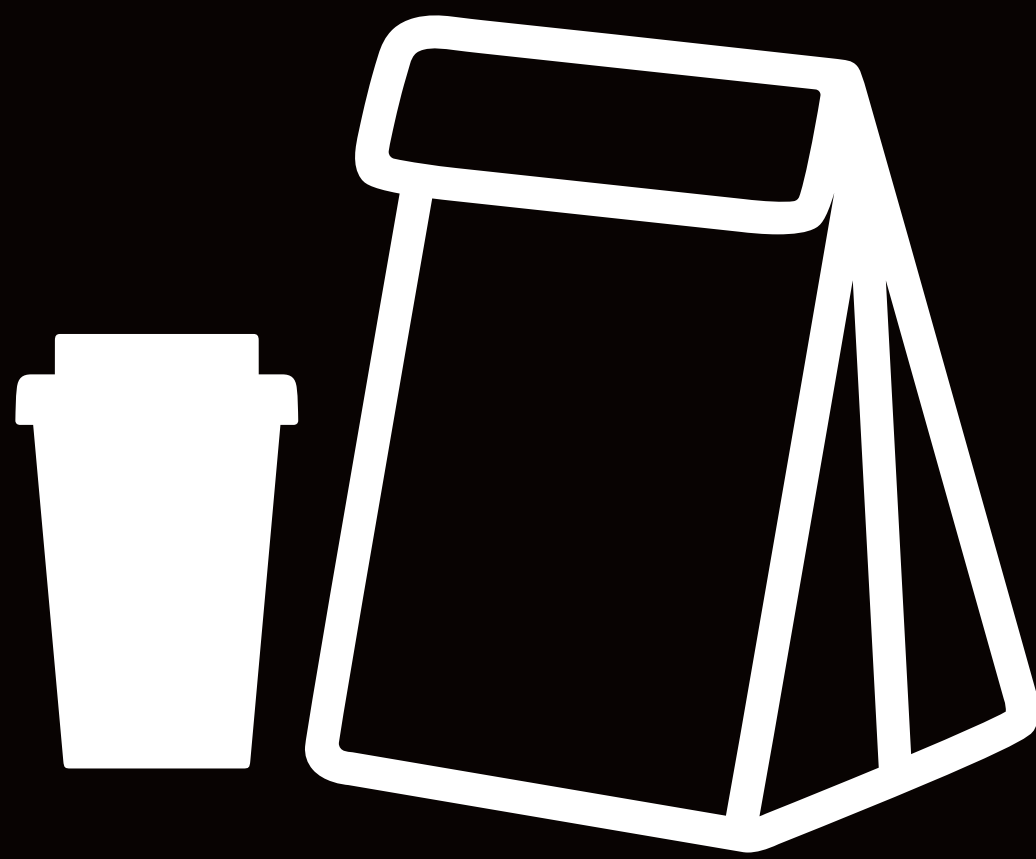
**Thé & infusion « Palais des Thés » / 2,5€**

Demandez notre sélection

# En toute liberté

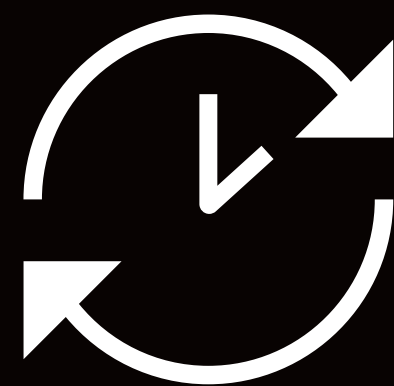
.....

*Enjoy the way you like!*



**Au bar ou à emporter  
en chambre**

*At the bar or to take in room*



## **Grignoter !**

*Snacks!*

.....

**Petites sardines à l'huile d'olive / 6,5 €**

*Small sardines in olive oil*

**Sélection de fromages affinés / 7,5 €**

*Selection of aged cheeses*

**Sélection de charcuteries « Label Rouge » / 8,5 €**

*Selection of "Label Rouge" certified charcuterie*

# Se rassasier!

*Get your fill!*

.....

**Lasagnes à la bolognaise bio\*** **12 €**  
*Organic bolognese lasagna*

**Gratin de coquillettes et jambon\*** **9 €**  
*Gratin of small pasta and ham*

**Maxi croque-monsieur au Comté\*** **11€**  
*Large Comté croque-monsieur*

**Hachis parmentier à l'effiloché de bœuf\*** **11 €**  
*Minced parmentier with pulled beef*

**Penne au saumon\*** **12€**  
*Salmon Penne*

**Pizza Margherita Junior\*** **12€**

**Pizza Margherita Senior\*** **14€**

**Supplément Jambon + Fromage** **2,5€**  
*Extra ham and cheese*

# Et craquer !

*Indulge!*

.....

**Coulant tiède au chocolat bio\*,  
coulis de fruits rouges** **5,5 €**  
*Warm organic chocolate fondant,  
with a red berry coulis*

**Salade de fruits frais** **4 €**  
*Fresh fruit salad*

**Yaourt nature ou aux fruits** **2 €**  
*Yoghurt, plain or with fruit*

**Compotée de pomme** **4 €**  
*Apple compote*

**Häagen-Dazs Vanille Macadamia (100 ml)** **4 €**  
*Häagen-Dazs Macadamia Nut Brittle Icecream (100 ml)*

# Menus

*Menus*

.....

**Entrée + plat ou plat + dessert** **16 €**  
*Starter + dish or dish + dessert*

**Entrée + plat + dessert** **20 €**  
*Starter + dish + dessert*

