



**la mer à boire**

sélection de boissons  
pour épencher toutes les soifs



## A L'ABORDAGE

<b>LES CHAMPAGNES</b>	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	<b>9</b>		<b>46</b>
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			<b>82</b>
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>59</b>

### APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			<b>6.5</b>
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			<b>4.9</b>
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			<b>5.4</b>

### VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL			<b>5.5</b>
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic - 17% 15cL			<b>8.5</b>
St Raphaël rouge - 14,9% 6cL			<b>6.5</b>

### BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken - 5%	<b>3.5</b>	<b>4.6</b>	<b>7.6</b>

#### Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde &amp; sucrée</i> 33cL			<b>5.5</b>
Hapkin blonde - 8,5%, <i>riche &amp; fuitée</i> 33cL			<b>6.5</b>
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			<b>5.5</b>
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			<b>6.5</b>
Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			<b>6.5</b>
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes &amp; notes d'épices</i> 33cL			<b>5.6</b>
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée &amp; de caractère</i> 33cL			<b>5.6</b>
Brooklyn Lager - 5,2%, <i>florale et houblonnée</i> 33cL			<b>6.5</b>

#### Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken o.o, 33cL			<b>5.5</b>
Desperados virgin o.o - 0%, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL			<b>5.5</b>

### CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio), 33cL			<b>6.5</b>
---	--	--	------------



## COCKTAILS

- 9.5 -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Le St-Germain Spritz  
Le Raffinement de l'Art de l'Apéritif à la Française

-

Mojito  
rhum, sucre de canne, perrier, citron vert

-

Pina colada  
rhum, jus d'ananas, purée de coco

-

-

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

## MOCKTAILS

- 7.5 -

Virgin Mojito  
citron vert, perrier, sucre de canne, menthe

-

Mango Marty  
Mango Marty

-

Martini Floreale Tonic  
Martini Floreale Tonic

# MILLESIMÉ

## LES VINS BLANCS

15cl 37,5cl 75cl

Chablis - Gloire de Chablis 10.4 29 48

*J. Moreau et Fils - Vif & fruité - 12,5%*

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio) 32

*Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral - 12%*

## LES VINS ROSÉS

15cl 75cl

Coteaux Varois en Provence (bio) 33

*Château de l'Escarelle - Floral & élégant - 13%*

IGP Oc Zodiak Syrah Grenache - Biodynamie 28

*Zodiak - Vif & fruité - 12,5%*

## LES VINS ROUGES

15cl 37,5cl 75cl

St Nicolas de Bourgueil (bio) 33

*Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand - 13%*

Haut-Médoc 9 42

*Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité - 14%*

Côtes du Rhône Villages 8 22 32

*Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité - 13,5%*

Brouilly 37

*Aegerter Léger & floral - 12,5%*

## FOOD

### COTÉ SALÉ

La planche côté terre charcuterie, fromage et rilette	14
La planche côté mer en fonction du marché	14
Croque-monsieur au comté* accompagné de salade verte	12
Petites sardines en boîte beurre et toast de pain	7
Fromage coup de cœur accompagné de salade verte	7

### COTÉ SUCRÉ

Dolce riz au lait au caramel et sarrasin .	7
Crèmeux citron/verveine .	8
Coupe de glaces parfum au choix	5

LIFE IS SHORT  
EAT DESERT  
FIRST

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double expresso	3.3
Expresso	2.5
Cappuccino	4.9
Cold brew vanille glacé	5.2

### Thés Kusmi tea

#### Thés noirs 3.6

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices
English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam
Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

#### Thés verts 3.5

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine
Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

#### Infusions 3.5

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges
Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	3.5
Matcha latte	3.5
Café tiramisu onctueux	5.2
Latte Macchiato	5.2

# L'ARMÉE DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

## EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

Evian	3.6	4.6
Badoit	3.5	4.5
Perrier	4	

## SODAS 4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cL
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche 25cL

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

## APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

## UN ZESTE DE FRAICHEUR (33CL) 7.5

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio)
100% naturel et peu sucrée
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)
100% naturel et français

# ALCOOLS

	4cl
Gin Monkey 47 Dry - 47%	10
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%	8
Gin Gibson - 37,5%	8
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	11
Vodka Absolut - 40%	8
Tequila Olmeca - 38%	8
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	13
ARTRY	10
<b>WHISKIES BLEND</b> - 4cl	
Whiskie J&B rare - 40%	7
Chivas Regal 12 ans - 40%	9
<b>WHISKIES CLASSIC MALT</b>	
Talisker 10 ans - 45,8%	10
Aberlour 10 ans - 40%	8
<b>AMERICAN WHISKY</b>	
Bulleit Rye - 45%	12.5
Jack Daniel's - 40%	8
<b>IRISH WHISKEY</b>	
Jameson - 40%	7.5
<b>SCOTCH WHISKEY</b>	
Haig Club Clubman - 40%	9

# DIGESTIFS

<b>COGNAC</b> - 4cl	
Hennessy VS - 40%	10.5
Hennessy XO - 40%	14.5
<b>ARMAGNAC</b> - 4cl	
Château de Laubade Hors d'Age - 40%	9
<b>CALVADOS</b> - 4cl	
Drouin - 40%	8
<b>EAUX DE VIE</b> - 4cl	
Mirabelle Cartron - 45%	8
Poire Williams Cartron - 43%	8
<b>LIQUEURS</b> - 4cl	
Get 27 - 21%	7
Cointreau - 40%	7

Prix nets (PR)

\* Produit décongelé / previously frozen

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



PEFC™ 10-31-1560

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC  
Ici, le durable c'est du sérieux !