

THIRSTYKIE



ENJOY ENSEMBLE

BAR

# À L'ABORDAGE !



## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	<b>8,5€</b>		<b>45€</b>
Laurent Perrier La Cuvée Brut	<b>12€</b>	<b>35€</b>	<b>58€</b>
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			<b>82€</b>

## APÉRITIFS

Ricard (2cl)			<b>4,5€</b>
Pastis (2cl)			<b>4,5€</b>
Martini bianco ou rosso (6cl)			<b>5€</b>
Campari (6cl)			<b>5€</b>
Porto rouge ou blanc Graham's Fine Tawny (6cl)			<b>6€</b>
Prosecco			<b>6,5€</b>

## APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)			<b>6€</b>
Lillet Tonic (15cl)			<b>8€</b>
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			<b>5€</b>

## BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken	<b>3,5€</b>	<b>4,5€</b>	<b>7,5€</b>
Affligem		<b>5,2€</b>	<b>8,2€</b>

## Bières bouteilles

Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)			<b>5€</b>
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée(33cl)			<b>5€</b>
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)			<b>5€</b>
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			<b>6€</b>
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)			<b>5,5€</b>
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de téquila (33cl)			<b>5,5€</b>
Bière régionale (33cl)			<b>6,5€</b>

## Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)			<b>5,5€</b>
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron (33cl)			<b>5€</b>

## CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) <b>BIO</b>			<b>6€</b>
--	--	--	-----------



# SUPER COCKTAILS

## LES CLASSIQUES

-

Mojito **10€**

rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier  
*rum, cane sugar, lime, fresh mint, perrier*

-

Chartreusito **11€**

chartreuse (liqueur locale), sucre de canne, citron vert,  
menthe fraîche, perrier  
*chartreuse (local liqueur), cane sugar, lime, fresh mint,  
perrier*

-

Pina Colada **10€**

rhum, jus d'ananas, crème de coco  
*rum, pineapple juice, coconut cream*

-

Aperol spritz **10€**

Aperol, prosecco, perrier

-

Caïpirinha nature ou framboise **9€**

Cachaça, citron vert, sucre de canne, perrier

-

Gin tonic **9€**

Gin, Schweppes tonic

## LES CRÉATIONS

-

Bloody Tropical **10€**

rhum ambré, jus d'orange, jus de mangue, sirop de grenadine  
*amber rum, orange juice, mango juice, grenadine syrup*

-

Chambord spritz **10€**

Liqueur Chambord (liqueur de framboises et mures), vin  
blanc, perrier

-

Laguna blu **10€**

Gin generous, curacao bleu (liqueur d'orange), citron vert, Perrier

-

# LES MOCKTAILS

- 8€ -

Virgin Mojito nature ou framboise  
sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, perrier  
*cane sugar, fresh mint, lime, perrier*

-

Virgin colada

Jus ananas et crème de coco

-

Le Tropic

jus d'ananas, citron vert, fruit de la passion, grenadine  
pineapple juice, lime, passion fruit, grenadine

# MILLÉSIMÉ



## LES VINS BLANCS AOP / IGP

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône <b>BIO</b> <i>Domaine Grand Veneur "reserve 2021"</i>	<b>8€</b>		<b>28€</b>
AOC Chablis <i>Domaine du Colombier 2020</i>	<b>9€</b>	<b>29€</b>	<b>48€</b>
Tariquet 1 <sup>ère</sup> grives	<b>8€</b>		<b>30€</b>
Chardonnay Domene Bugey	<b>7€</b>		<b>30€</b>

## LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence <b>BIO</b> <i>Domaine St Victorin 2022</i>			<b>37€</b>

## LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Croze Hermitage <i>Domaine Pradelle 2021</i>	<b>9€</b>	<b>28€</b>	<b>42€</b>
AOP Bourgueil <i>Domaine des Sonnets 2018</i>	<b>8€</b>		<b>29€</b>
AOC Saint Emilion Grand Cru <b>BIO</b> <i>Château Lescure 2016</i>			<b>49€</b>
AOP Terrasses du Larzac <i>Domaine de l'Aigueliere Velours 2020</i>	<b>8€</b>		<b>34€</b>
AOC Haute Côtes de Nuits <i>Aegerter "Belles Canailles" 2022</i>			<b>68€</b>

# PETITE FAIM

## COTÉ SALÉ

Saucisson de savoie	<b>7€</b>
Assiettes de fromages	<b>10€</b>
Pizza 4 fromage	<b>11€</b>
Pizza tartiflette	<b>11€</b>
Pizza royale	<b>11€</b>
Planche mixte	<b>18€</b>
Croque-monsieur au comté*	<b>12€</b>
<i>Croque monsieur - grilled comté cheese and ham sandwich</i>	
Houmous, pain pita	<b>6€</b>
<i>Humus, pita bread</i>	

## COTÉ SUCRÉ

Salade de fruits	<b>6€</b>
Mini Crêpes, confiture ou Nutella	<b>6€</b>
<i>Mini pancakes, jam or Nutella</i>	
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise	<b>8€</b>



# BIEN AU CHAUD

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Expresso	2,4€
Double expresso	3,2€
Cappuccino	4,9€

Thés Kusmi tea **BIO** 3,8€

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam  
Earl Grey, à la bergamote  
Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges  
Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

À la menthe,  
enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe  
Sencha, de Chine  
Detox,  
mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

3,8€

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

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** 3,5€  
Latte Macchiato 4,9€

# LARMES DE CROCO

## EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		3,5€	4,5€
San Pellegrino		3,5€	4,5€
Perrier	4€		

## SODAS

4,5€

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Oasis tropical (33 cl)  
Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrum,  
Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche (25 cl)

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 25 cl 4,5€

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

**UN ZESTE DE FRAICHEUR** 33 cl 6€

Soda artisanal Mona citron citron vert **BIO**  
100% naturel et peu sucré

Pétillant pomme artisanal Mona **BIO**  
100% naturel et français

# ALCOOLS



Rhum Havana Club 3 Ans	7€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans	16€
Vodka Absolut	7€
Gin Gibson	7€
Gin Monkey 47 Dry	9,5€
Gin Generous coriandre & combava - made in France <b>BIO</b>	10,5€

## WHISKIES BLEND 4cl

Chivas Regal 12 ans	8€
Whiskie J&B rare	6€

## WHISKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans	7€
Talisker 10 ans	9,5€

## AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's	7,5€
Bulleit Rye	12€

## IRISH WHISKEY

Jameson	7€
---------	----

## SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman	8,5€
-------------------	------

# DIGESTIFS



## COGNAC 4cl

Hennessy XO	13€
Hennessy VS	9,5€

## ARMAGNAC 4cl

Château de Laubade Hors d'Age	8€
-------------------------------	----

## EAUX DE VIE 4cl

Poire Williams Cartron	7,5€
Mirabelle Cartron	7,5€

## LIQUEURS 4cl

Cointreau	7,5€
Get 27 ou 31	7,5€

## LIQUEURS RÉGIONALES 4cl

Châtreuse verte	7,5€
Génépi	7,5€

\*Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année

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.