



la mer à boire

s é l e c t i o n d e b o i s s o n s
p o u r é p e n c h e r t o u t e s l e s s o i f s



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9€		45.5€
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			82€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5€	35.5€	58.5€

APÉRITIFS

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

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL			5.5€
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic - 17% 15cL			9€
Apérol - 12,5% 6cL			6.5€

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken - 5%		4.5€	7.5€
Affligem Pression - 6,7%		5.2€	8.5€

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde & sucrée</i> 33cL			6€
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			6€
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6.5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes & notes d'épices</i> 33cL			6€
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée & de caractère</i> 33cL			6€
Corona, 33cL			5.5€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken o.o, 33cL			6€
Desperados virgin o.o - 0%, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL			5.5€

CIDRE

Appie Le Brut - 4,7% 33cL			7€
---------------------------	--	--	----



COCKTAILS

- 10€ -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Mojito

Rhum Havana, Menthe, Sucre de Canne

-

Spritz

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

-

Americano

Campari, Martini Rouge

-

Old Fashioned

Jameson, Angostura

-

Ti Punch

Rhum Blanc, sucre de canne, citron vert

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 7.5€ -

Virgin Mojito

Sirop de Mojito, eau gazeuse, sucre, citron

-

L'Orange

Coca Cola, sirop de fraise, citron vert

-

Bora Bora

Sirop de grenadine, jus d'ananas

MILLESIMÉ

LES VINS BLANCS	15cl	75cl
IGP Pays d'Oc <i>"Infini Viognier"</i>	7€	35€
AOC Ménetou Salon <i>Domaine Leclerc</i>		45€
AOC Chablis <i>Domaine Thierry Mothe</i>	10€	49€
AOP Lubéron Bio <i>Domaine La Cavale</i>		45€
LES VINS ROSÉS		
AOC Coteaux d'Aix en Provence <i>Château VIRAN</i>	7€	35€
AOC Côtes du Rhône Bio - Grand Veneur <i>"Bellissime "</i>		39€
LES VINS ROUGES		
AOC ST Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Lorieux</i>	15cl	75cl 39€
IGP Vaucluse Château de Montmirail <i>"Expression "</i>	7€	32€
AOC Corbières Château Grand Moulin <i>"Vieilles vignes"</i>		35€
AOC Minervois Bio <i>Mas du Loup</i>		39€
AOC Médoc <i>Château Fontis</i>	12€	49€
AOC Monthélie <i>Domaine Gavignet</i>		79€

FOOD

LIFE IS SHORT
EAT DESERT
FIRST

COTÉ SALÉ

Planche de charcuterie	15€
Planche Mixte (<i>charcuterie et fromage</i>)	18€
Chicken Lettuce Under Bacon - Sandwich original	17.5€
Bowls Falafels <i>Bowls Falafels</i>	17€
Pizzas *	

*servi de gh à minuit (en dehors des heures d'ouverture du restaurant)

COTÉ SOCRÉ

Salade de fruits frais	7€
Crème Brulée au beurre de cacahuètes	9€
Gauffres gourmandes, sauce chocolat	8€

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso	3.5€
Expresso	2.7€
Cappuccino	5.2€
Cold brew vanille glacé	5.2€

Thés Kusmi tea

Thés noirs 3.5€

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 CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

Vittel 33cl 4€ 50cl 5.5€ 1l

San Pellegrino 33cl 4€ 50cl 5.5€ 1l

Perrier 4.5€

SODAS 4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cL

Fanta orange, Sprite 25cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche,

Oasis tropical, Orangina 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 Gibson - 37,5%	8€
Gin Monkey 47 Dry - 47%	10€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	11€
Vodka Absolut - 40%	8€
Tequila Olmeca - 38%	8€
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%	8€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	17€

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare - 40%	7€
Chivas Regal 12 ans - 40%	9€

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans - 45,8%	10€
Aberlour 10 ans - 40%	8€

AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye - 45%	12.5€
Jack Daniel's - 40%	8€

IRISH WHISKEY

Jameson - 40%	7.5€
---------------	------

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman - 40%	9€
-------------------------	----

DIGESTIFS

COGNAC - 4cl

Hennessy VS - 40%	10.5€
Hennessy XO - 40%	14.5€

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age - 40%	9€
-------------------------------------	----

CALVADOS - 4cl

Drouin - 40%	8€
--------------	----

EAUX DE VIE - 4cl

Mirabelle Cartron - 45%	8€
Poire Williams Cartron - 43%	8€

LIQUEURS - 4cl

Get 27 - 21%	7€
Cointreau - 40%	7€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

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

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

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

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

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

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.



PEFC™ 10-31-1560

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