

**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%	9€		45.5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5€	35.5€	58.5€

### APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19%	6cL		7€
Spritz Apérol	15cL		11€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45%	2cL		5€

### VINS D'APÉRITIFS

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

### BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€

### Bières bouteilles

Desperados original - 5,9%	33cL		6€
Corona	33cL		6€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%	33cL		6€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%	33cL		6€
Pelforth brune - 6,5%	33cL		6€
Brooklyn Lager - 5,2%	33cL		6.5€
Lagunitas IPA - 6,2%	35.5cL		7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%	33cL		6€

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

Heineken 0.0	33cL		6€
--------------	------	--	----

### CIDRE

Cidre brut Appie,	33cL		7€
-------------------	------	--	----



## COCKTAILS

- 11€ -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

### "Avec Passion"

Vodka, crème Passion, jus de pomme, limonade

-

### "Coco bongo"

Rhum blanc, crème coco, jus mangue & maracuja

-

### "Le gunta"

Tequila, sirop pêche, jus abricot & ananas

-

### "Raspberry Tonic"

Gin, Schweppes tonic, sirop de framboises

-

### "Le Saint Germain du Perray"

Liqueur St Germain, crème cassis, jus pommecitron

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

## MOCKTAILS

- 9€ -

### "Purple Sénart"

Jus de pomme, sirop de violette eau gazeuse

-

### "Le Green Parc Virgin"

jus de litchi aloe vera, citron vert, limonade

-

### "Le Virgin Hive"

Crème de passion, jus de pomme, citron jaune

# MILLESIMÉ

## LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc	7€		35€
<i>AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023</i>			
AOC Ménetou Salon			38€
<i>DOMAINE LECLERC 2022/2023</i>			
AOC Chablis	10€		49€
<i>DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023</i>			
AOP Lubéron BIO			45€
<i>DOMAINE LA CAVALE 2022</i>			

## LES VINS ROSÉS


	15cl		75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	7€		35€
<i>CHATEAU VIRAN 2023</i>			
AOC Côtes du Rhône BIO			39€
<i>GRAND VENEUR "bellissime" 2023</i>			

## LES VINS ROUGES


	15cl	37,5cl	75cl
IGP Vaucluse			32€
<i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022</i>			
AOC Corbières			35€
<i>CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes" 2020/2021</i>			
AOC Minervois BIO		39€	
<i>MAS DU LOUP 2022/2023</i>			
AOC Nicolas de Bourgueil	8€		39€
<i>DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020</i>			
AOC Médoc	12€		49€
<i>CHÂTEAU FONTIS 2018</i>			
AOC Monthélie			79€
<i>DOMAINE GAVIGNET 2022/2023</i>			

# FOOD

## COTÉ SALÉ

Terrine artisanale au foie aux cèpes 	9€
Pizza royale, ou végétarienne, salade verte	12€
Croque-monsieur jambon/ fromage	12€
Croque-Monsieur au Poulet, salade verte	9€
Planche de charcuterie, fromage ou mixte	14€
Salade fraîche du moment	12€

## COTÉ SUCRÉ

Mousse au chocolat, croustillant praliné	7€
Eton mess, macaron et caramel au beurre salé 	9.5€
Moelleux au chocolat, glace vanille	8€

LIFE IS SHORT  
EAT DESERT  
FIRST

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Espresso	2.7€
Café tiramisu onctueux	5.2€
Latte Macchiato	5.2€
Double espresso	3.5€

### Thés Kusmi tea

#### Thés noirs 3.5€

- English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam
- Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices
- 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 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
- Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

#### 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

Matcha latte	3.5€
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	3.5€

# L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

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

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5€

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

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

## UN ZESTE DE FRAICHEUR (33CL) 7.5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio)

100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)

100% naturel et français

Thé glacé maison

# ALCOOLS

Gin Monkey 47 Dry - 47%	4cl	10€
Vodka Absolut - 40%		8€
Tequila Olmeca - 38%		8€
Gin Gibson - 37,5%		8€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%		17€
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%		8€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)		11€
Rhum Arrangé		9€

## WHISKIES BLEND

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

## WHISKIES CLASSIC MALT

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

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

## 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

Cointreau - 40%	7€
Get 27 - 21%	7€
Limoncello - 18%	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.

