



## une vie de chat

faites vous servir à votre guise  
au chaud dans votre tanière

# A L'ABORDAGE

## LES CHAMPAGNES

	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

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL	5€
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL	7€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL	6€

## 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

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€

### Bières bouteilles

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

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

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

## CIDRE

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

# MILLESIMÉ




LES VINS BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc <i>AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023</i>	7€		35€
AOC Ménetou Salon <i>DOMAINE LECLERC 2022/2023</i>		38€	
AOC Chablis <i>DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023</i>	10€		49€
AOP Lubéron BIO <i>DOMAINE LA CAVALE 2022</i>			45€
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence <i>CHATEAU VIRAN 2023</i>	7€		35€
AOC Côtes du Rhône BIO <i>GRAND VENEUR "bellissime" 2023</i>			39€
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
IGP Vaucluse <i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022</i>			32€
AOC Corbières <i>CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes" 2020/2021</i>			35€
AOC Minervois BIO <i>MAS DU LOUP 2022/2023</i>			39€
AOC Nicolas de Bourgueil <i>DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020</i>	8€		39€
AOC Médoc <i>CHÂTEAU FONTIS 2018</i>	12€		49€
AOC Monthélie <i>DOMAINE GAVIGNET 2022/2023</i>			79€


# 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€

POUR PLUS DE CHOIX

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER

LA CARTE DU RESTAURANT



DISPONIBLE AUX  
HEURES D'OUVERTURE  
UNIQUEMENT !

DES START  
AT DESERT  
FIRST

Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

<i>Expresso</i>	2.7€
<i>Café tiramisu onctueux</i>	5.2€
<i>Latte Macchiato</i>	5.2€
<i>Double expresso</i>	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€

# LARMES 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

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.

Prix service compris 15% (PR)



PEFC™ 10-31-1560

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