



la mer à boire

sélection de boissons
pour épencher toutes les soifs



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

Porto Graham's Fine Tawny - 19%	6cL		6.5€
Spritz Apérol	15cL		9€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45%	2cL		5.4€

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
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€

Bières bouteilles

Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila	33cL		6€
Corona - 4,5%	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		7€
Lagunitas IPA - 6,2%	35.5cL		7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%	33cL		6.5€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken o.o,	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 de pêche, jus abricot & ananas

-

Raspberry Tonic

Gin, Schweppes tonic, sirop framboises

-

Le Saint Germain du Perray

LiqueurStGermain, crème cassis, jus pommecitron

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 9€ -

Purple Sénart

Jus de pomme, sirop 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 <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			
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			
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

Bloc de foie gras 180 G	16€
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€
Soupe de poissons ou potage du moment	12€

COTÉ SUCRÉ

Moelleux au chocolat	7,5€
Crème à la vanille	8.5€
Clafoutis ou tarte tatin	7€

LIFE IS SHORT
EAT DESERT
FIRST

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double espresso	4€
Espresso	3€
Café tiramisu onctueux	5.2€
Latte Macchiato	5.2€
Cappuccino	5.2€
Cold brew vanille glacé	5.2€

Thés Kusmi tea

Thés noirs 5.4€

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 5.4€

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 4.1€

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€

L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

Vittel 33cl 4€ 50cl 6€ 1l 6€

San Pellegrino 4€ 6€

Perrier 5€

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€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! €5.5€

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 - 37,5%	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%	17€
Rhum Arrangé	9€

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€
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 ou moins 10 %.

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

