



**drink lovers**  
selection of drinks  
to quench all thirsts



## ALL ABOARD

<b>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€

### DRINKS

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

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir with white Burgundy 12.5cL	6€
with Cartron crème de cassis de Bourgogne- blackcurrant	
Lillet Tonic - 17% 15cL	9€

### BEERS

Draft beers	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€

#### Bottled beers

Desperados original - 5,9%, tequila flavoured with notes of citrus 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€
--------------------	----

### CIDER

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



## COCKTAILS

- 11€ -

ASK FOR OUR DAILY COCKTAIL !

With Passion

Vodla, passion cream, apple juice, lemonade

-

Coco Bongo

White rum, coconut cream mangos&maracujas jui

-

Le Gunta

Tequila, peach syrup, apricots&pineapple juice

-

Raspberry Tonic

Gin, schweppes tonic, raspberry syrup

-

Saint Germain du Perray

St Germain liqueur, blackcurrant, apple lemon

ASK FOR THE CLASSICS !

## MOCKTAILS

- 9€ -

Purple Sénart

Apple juice, violet syrup, sparkling water

-

Green Parc Virgin

Lychee juice, aloe vera lime, lemonade

-

Virgin Hive

Passion cream, apple juice, lemon

# VINTAGE YEAR

<b>PDO WHITE WINE</b>	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>			
<b>PDO ROSE WINE</b>	15cl	37,5cl	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>			
<b>PDO RED WINE</b>	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

LIFE IS SHORT  
EAT DESSERT  
FIRST

## SALADRY FOOD

Block of foie gras 180 G	16€
Royal pizza, or vegetarian, green salad	12€
Croque-monsieur, grilled comté and ham sandwich	12€
Chicken croque-monsieur, green salad	9€
Charcuterie, or cheese board	14€
Fish soup or soup of the moment	12€

## SWEET THINGS

Chocolate fondant	7.5€
Vanilla cream	8.5€
Clafoutis or tarte tatin	7€

# KEEP WARM



## HOT BEVERAGES

### Café Nespresso

Double espresso	4€
Espresso	3€
Creamy tiramisu coffee	5.2€
Latte Macchiato	5.2€
Cappuccino	5.2€
Iced cold brew vanilla	5.2€

### Thés Kusmi tea

#### Thés noirs 5.4€

- Thé Prince Wladimir (bio) Black tea, lemon, vanilla and spices
- English Breakfast Tea (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€

- green tea from China (bio) Thé vert Sencha de Chine
- green mint tea (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
- Detox tea (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

Monbana Fair-trade Chocolate (bio)	3.5€
Matcha latte	3.5€

# THIRSTY

Free carafe or glass of water on request

MINERAL WATER	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	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

#### GRANINI FRUITS JUICES AND NECTAR 4.5€

- Tomato, orange or apple juice 25cL
- Pink Grapefruit, pineapple, strawberry, apricot nectar 25cL

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

#### A TOUCH OF FRESHNESS (33CL) 7.5€

Fresh herbal : lemon, cucumber, thyme, sparkling water

Homemade Iced tea

- Craft soda Mona - Lemon & Green Lemon (bio)  
100% naturel et peu sucrée
- Craft soda Mona - Sparkling apple juice (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€
Arranged rum	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€

Free carafe or glass of water on request.

Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.

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

IGP - Indication Géographique Protégée.

Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.

Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.

BIO : Products from organic farming.

Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.

The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.

The origin of our beef is displayed in this restaurant.

The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.

Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service.