



la mer à boire

sélection de boissons
pour épencher toutes les soifs



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			82
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	8.5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12	35	58

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			4.5
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			6
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			5

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL			5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
St Raphaël rouge - 14,9% 6cL			6
Lillet Tonic - 17% 15cL			8

BIÈRES

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

Bières bouteilles

Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL	5.5
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde & sucrée</i> 33cL	5
Hapkin blonde - 8,5%, <i>riche & fûtée</i> 33cL	5.5
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</i> 33cL	5
Brooklyn Lager - 5,2%, <i>florale et houblonnée</i> 33cL	6
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL	6
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes & notes d'épices</i> 33cL	5
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée & de caractère</i> 33cL	5
Corona Corona 33cL	5

Sans alcool, la fête est plus folle !

Desperados virgin 0.0 - 0%, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL	5
Heineken 0.0, 33cL	5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio), 33cL	6
---	---



COCKTAILS

- 8.5 -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Le Fleuri

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

-

Le Citrus

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

-

Bacardi Berry Mojito

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 6.5 -

Le Fruité

Kusmi Tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry

-

Martini Floreale Tonic

-

Floreale & Timur Spritz

MILLESIMÉ

LES VINS BLANCS 15cl 37,5cl 75cl

AOC Chablis 10 49

DOMAINE DU COLOMBIER 2020

AOC Côtes du Rhône 35

DOMAINE DU GRAND VENEUR "Réserve" 2021 BIO

LES VINS ROSÉS 15cl 75cl

AOC Côtes de Provence 39

DOMAINE SAINT VICTORIN 2022 BIO

LES VINS ROUGES 15cl 37,5cl 75cl

AOP Terrasses du Larzac 43

DOMAINE DE L'AIGUELIÈRE "Velours" 2020

AOC Crozes Hermitage 52

DOMAINE PRADELLE 2021

AOC Hautes Côtes de Nuits 14 79

AEGERTER "Belles Canailles" 2022

AOC Saint Emilion Grand Cru 65

CHATEAU LESCURE 2016 BIO

AOP Bourgueil 32

DOMAINE DES SONNETS 2018

FOOD

COTÉ SALÉ

Pâté de campagne au piment d'espelette	5
Petites sardines en boîte <i>Beurre et toast de pain</i>	6
Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	10
Sélection de fromages AOP- à partager	13
Croque-monsieur au comté*	11

COTÉ D'ÉCARTÉ

Chia pudding au lait de coco et fruits frais de saison	7.5
Granola graines à l'ancienne <i>Chia, amarante et lin</i>	6
Pancakes* au sirop d'érable	6
Mug cake au chocolat	6

LIFE IS SHORT
EAT DESERT
FIRST

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2.4
Double expresso	3.2
Cold brew vanille glacé	4.9
Cappuccino	4.9

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

Café tiramisu onctueux	4.9
Latte Macchiato	4.9
Matcha latte	3.5
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	3.5

L'ARMÉE DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		3.5	4.5
Perrier	4		
San Pellegrino		3.5	4.5

SODAS 4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre, Orangina 33cL

Fanta orange, Sprite 25cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical 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) 6.5

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

	4cl
Gin Monkey 47 Dry - 47%	9.5
Vodka Absolut - 40%	7
Tequila Olmeca - 38%	7
Gin Gibson - 37,5%	7
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	16
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%	7
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	10.5

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare - 40%	6
Chivas Regal 12 ans - 40%	8

WHISKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans - 40%	7
Talisker 10 ans - 45,8%	9.5

AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye - 45%	12
Jack Daniel's - 40%	7.5

IRISH WHISKEY

Jameson - 40%	7
---------------	---

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman - 40%	8.5
-------------------------	-----

DIGESTIFS

COGNAC - 4cl

Hennessy XO - 40%	13
Hennessy VS - 40%	9.5

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age - 40%	8
-------------------------------------	---

CALVADOS - 4cl

Drouin - 40%	7.5
--------------	-----

EAUX DE VIE - 4cl

Mirabelle Cartron - 45%	7.5
Poire Williams Cartron - 43%	7.5

LIQUEURS - 4cl

Cointreau - 40%	6.5
Get 27 - 21%	6.5

Prix service compris 15% (ST)

* Produit décongelé / previously frozen

Tous nos prix sont en euros et TTC.

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

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

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



PEFC™ 10-31-1560

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