

ALCOOLS

Rhum Havana Club 3 Ans 4cl	8
Vodka Absolut 4cl	8
Tequila Olmeca 4cl	8
Gin Gibson 4cl	8
WHISKIES BLEND 4cl	
Chivas Regal 12 ans	9
Whiskie J&B rare	7
WHISKIES CLASSIC MALT 4cl	
Aberlour 10 ans	8
AMERICAN WHISKY 4cl	
Jack Daniel's	8

DIGESTIFS

COGNAC 4cl	
Hennessy VS	10,5
CALVADOS 4cl	
Drouin	8
EAUX DE VIE 4cl	
Poire Williams Cartron	8
Mirabelle Cartron	8
LIQUEURS 4cl	
Cointreau	7
Get 27	7

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.

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Expresso	2,7
Double expresso	3,5
Cappuccino	5,2
Chocolat Commerce Equitable Monbana Bio	3,5
Thés Kusmi tea Bio	5,4
Thés noirs	
English Breakfast, de Ceylan et d'Assam	
Earl Grey, à la bergamote	
Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges	
Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices	
Thés verts	
À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé vert de Chine, Thé vert Sencha de Chine	
Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	
Infusions Kusmi Tea Bio	4,1
AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	
Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	

LARMES DE CACAO

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Perrier	4		
SODAS			4,5
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca Cherry (33 cl)			
Oasis tropical, Fanta orange, Sprit, Orangina, Fuze tea pêche, Schweppes agrum (33 cl)			
Redbull (25 cl)			
NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl			4,5
Jus d'orange			
NECTARS & JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (DIVERS PARFUMS) 33 cl			4,9



la mer à boire

sélection de boissons
pour épencher toutes les soifs



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine <i>Premium Brut</i>		45
Laurent Perrier <i>La Cuvée Brut</i>	35	58

APÉRITIFS		
Pastis 51 (2cl)		4,9
Martini bianco ou rosso (6cl)		5,4
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)		6,5

APÉRITIFS FRANÇAIS		
St Raphaël rouge (6cl)		6,5
Lillet Tonic (15cl)		8,5
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron</i>		5,5

BIÈRES		
Bières bouteilles		
Hapkin blonde, <i>riche & fruitée (33cl)</i>		6
Grimbergen blonde, <i>bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)</i>		5,5
Grimbergen blanche, <i>bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)</i>		5,5
Grimbergen ambrée, <i>bière d'abbaye, ronde & sucrée (33cl)</i>		5,5
Pelforth brune, <i>caramélisée & de caractère (33cl)</i>		5,5
Brooklyn Lager, <i>florale et houblonnée (33cl)</i>		6,5
Lagunitas IPA, <i>amère aux notes d'agrumes (35,5cl)</i>		6,5
Mort Subite Witte Lambic, <i>rafraichissante et acidulée (33cl)</i>		6
Desperados original, <i>agrumes et arômes de téquila (33cl)</i>		6
Heineken long Neck (33cl)		5,5

CIDRE		
Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) Bio		6,5



MILLESIMÉ

LES VINS BLANCS AOP/IGP	15cl	37,5cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Bio <i>Clos des Orfeilles - Frais & minéral</i>			28

Chablis - Gloire de Chablis <i>Moreau et Fils - Vif & fruité</i>		28	44
-------------------------------------------------------------------------	--	-----------	-----------

LES VINS ROSÉS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Coteaux Varois en Provence Bio <i>Château de l'Escarelle - Floral & élégant</i>			33

LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon- Rond & fruité</i>		21	28

Côtes du Roussillon Villages - <i>Biodynamie</i> <i>Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif</i>			39
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-----------

Brouilly <i>Aegerter - Léger & floral</i>			37
--------------------------------------------------	--	--	-----------

