

# T NIGHT

IS THE NIGHT \*

\* Ce soir, c'est LE soir



## Bar & petites faims

.....

Sur le pouce 24h/24



# Le bar est ouvert

.....

## Le champagne

12cl 37,5cl 75cl

Champagne de Castellane Brut

**55€**

Champagne Delamotte Brut

**35€**

.....

## Les apéritifs

Vodka Absolut – 40% (4cL)

**7€**

Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single malt - 40% (4cL)

**8€**

Martini Rosso ou Bianco – 14,4% (5cL)

**5€**

Gin Gibson's – 37,5% (4cL)

**7€**

Pastis – 45% (2cL)

**5€**

Ricard – 45% (2cL)

**5€**

Rhum Havana Club 3 Ans – 40% (4cL)

**7€**

Porto rouge Graham's Fine Tawny – 19% (6cL)

**5€**

Whisky J&B Rare – 40% (4cL)

**7€**

Kir cassis, mûre ou pêche Cartron (12cL)

**4€**

.....

## Les bières pression

25cl 50cl

1664 Blonde - 5,5%

**5€**

**7€**

.....

## Les bières bouteille

Grimbergen Blanche - 5.5%, Blonde - 6.7%, Ambrée - 6.5% (33cL)

**6€**

1664 sans alcool 0.0 - 0% (33cL)

**6€**

Pietra ambrée (33cL)

**6€**

La bête bière de caractère (33cL)

**6€**

Brooklyn East IPA (33cL)

**6€**

.....

## Les boissons fraîches et gazeuses

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

50cl

100cl

Vittel

**4€**

**6€**

San Pellegrino

**4€**

**6€**

Fanta orange (25cL)

**4.5€**

Fuze Tea Pêche (25cL)

**4.5€**

Perrier (33cL)

**5€**

Schweppes Indian Tonic ou Agrum (25cL)

**4.5€**

Sprite (25cL)

**4.5€**

Orangina (25cL)

**4.5€**

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33cL)

**5€**

Jus de fruits Granini (25cL)

**4.5€**

Orange, pomme, tomate

Nectar de fruits Granini (25cL)

**4.5€**

Abricot, ananas, pamplemousse, multi vitaminé

# Tchin !

.....

## Les vins

15cl 25cl 37,5cl 75cl

### Blancs

IGP Pays d'Oc

**7€**

Les Petites Arcades Sauvignon

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

**10€**

Château L'Hyvernière

### Rosés

IGP Pays d'Oc

**7€**

Les Petites Arcades Grenache

IGP Méditerranée

**15€**

Wine O'Clock

### Rouges

IGP Pays d'Oc

**7€**

Les Petites Arcades Merlot

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

**16€**

Domaine Olivier

AOP Côte du Rhône Village

**19€**

Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"

## Les cocktails

Moscow Mule (15cL)

**7.5€**

Pornstar (10cL)

**7.5€**

South Beach (10cL)

**7.5€**

.....

## Les digestifs

Calvados Drouin 5 ans d'âge – 45% (4cL)

**7€**

Baileys Irish Cream – 17% (4cL)

**7€**

Get 27 – 21% (4cL)

**6€**

.....

## Les boissons chaudes

Boisson chocolatée

**3€**

Café crème

**3€**

Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection

**3€**

Café expresso, déca

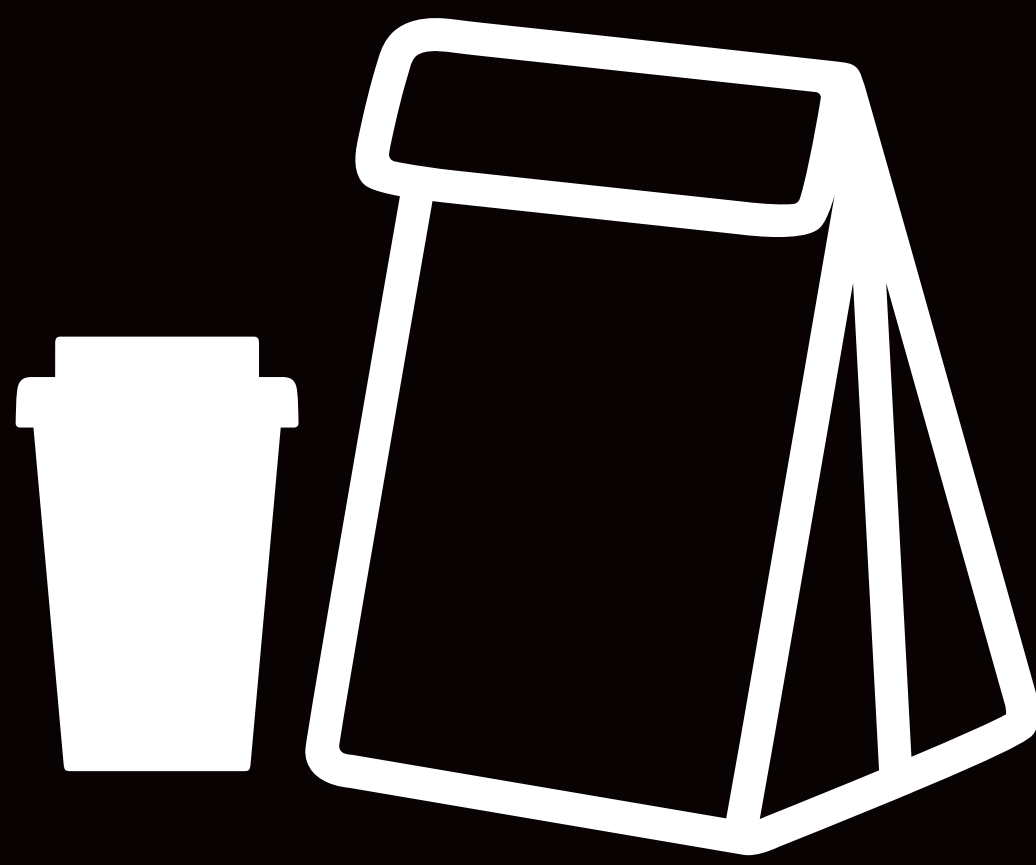
**3€**

Double expresso

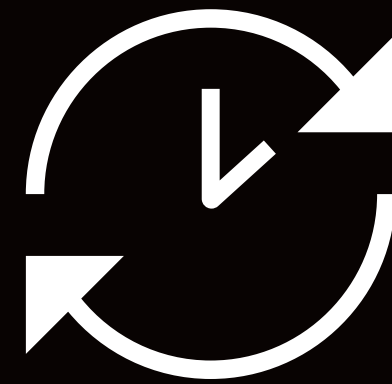
**4€**

# En toute liberté

.....



Au bar ou à emporter  
en chambre



## A partager

.....

Petites sardines à l'huile d'olive	<b>8€</b>
Sélection de fromages affinés	<b>9€</b>
Sélection de charcuteries "Label Rouge"	<b>10€</b>



# Côté salé

Lasagnes à la bolognaise bio	<b>13€</b>
Gratin de coquillettes et jambon	<b>11€</b>
Maxi croque-monsieur au Comté	<b>10€</b>
Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf	<b>11€</b>

# Côté sucré

Coulant tiède au chocolat bio, coulis de fruits rouges	<b>6€</b>
Salade de fruits frais	<b>4€</b>
Yaourt nature ou aux fruits	<b>3€</b>
Compotée de pomme à la vanille naturelle Bonne Maman	<b>4€</b>

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.