

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

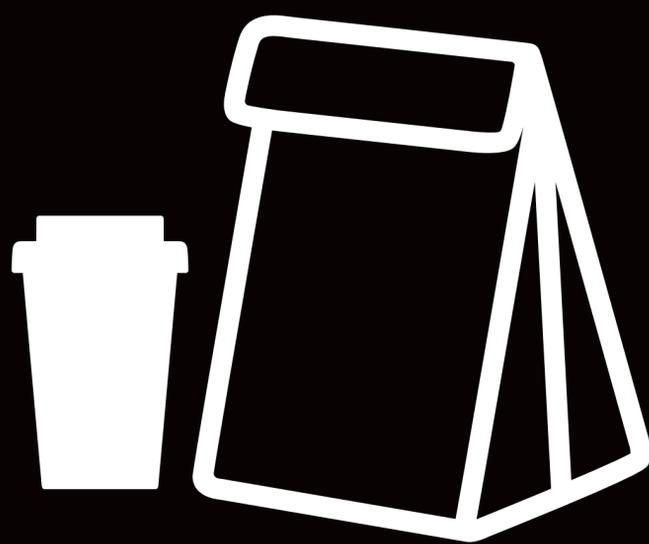
3€

Double expresso

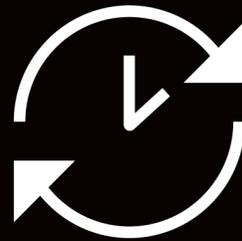
4€

En toute liberté

.....



Au bar ou à emporter
en chambre



A partager

.....

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

Côté salé

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

Côté sucré

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

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.