



la mer à boire

sélection de boissons
pour épencher toutes les soifs



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9.5		47
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			83
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5	35	59

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			6
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			5
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cL			6.5
Prosecco 12.5cL			6.5
Spritz 15cL			9

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc 12.5cL			6
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic - 17% 15cL			8
St Raphaël rouge - 14,9% 6cL			7

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken - 5%	4	5	8
Affligem	5	6.5	9.5

Bières bouteilles

Kronenbourg 1664 - Blonde, . 33cL			5
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, <i>ronde & sucrée</i> 33cL			6
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes & notes d'épices</i> 33cL			6
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			6
Mort Subite White Lambic - 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6
Lagunitas IPA - 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			7
Hapkin blonde - 8,5%, <i>riche & fuitée</i> 33cL			6
Pelforth brune - 6,5%, <i>caramélisée & de caractère</i> 33cL			6
Brooklyn Lager - 5,2%, <i>florale et houblonnée</i> 33cL			7

Sans alcool, la fête est plus folle !

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

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio), 33cL			7
---	--	--	---



COCKTAILS

- 9 -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Le Fumé

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

-

Le Botanic

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apérol

-

Le Citrus

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

-

L'Exotique

Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas

-

Le Fleuri

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 7 -

Le Gourmand

Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert

-

Le Fruité

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

-

Cold Brew Latte Glacé

Cold Brew Iced Latte Vanille

MILLESIMÉ

LES VINS BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio) 35

Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral - 12%

Chablis - Gloire de Chablis 9 28 44

J. Moreau et Fils - Vif & fruité - 12,5%

Pouilly-Fuissé 49

Aegerter - Délicat & charnu - 12,5%

LES VINS ROSÉS

Coteaux Varois en Provence (bio) 34

Château de l'Escarelle - Floral & élégant - 13%

Côtes de Provence 42

Ultimate Provence - Fruité & intense - 12,5%

IGP Oc Zodiak Syrah Grenache - Biodynamie 30

Zodiak - Vif & fruité - 12,5%

LES VINS ROUGES

St Nicolas de Bourgueil (bio) 35

Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand - 13%

Côtes du Roussillon Villages 40

Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif - 15%

Brouilly 38

Aegerter Léger & floral - 12,5%

Côtes du Rhône Villages 7 22 30

Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité - 13,5%

Haut-Médoc 8.5 43

Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité

FOOD

COTÉ SALÉ

Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	12
Pâté de campagne au piment d'espelette	6.5
Petites sardines en boîte, <i>Beurre et toast de pain</i>	7
Sélection de fromages AOP- à partager	14
Croque-monsieur au comté*	13
Houmous, pain pita	7
Fromage coup de cœur	7
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	8

COTÉ DOUTÉ

Pancakes* au sirop d'érable	7
Chia pudding au lait de coco <i>et fruits frais de saison</i>	8
Mousse au chocolat noir*	7.5
Granola graines à l'ancienne <i>Chia, amarante et lin</i>	7
Mug cake au chocolat	7

LIFE IS SHORT
EAT DESERT
FIRST

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Espresso	2.6
Double espresso	3.9
Cappuccino	5
Cold brew vanille glacé	5

Thés Kusmi tea

Thés noirs

4

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast (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

4

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

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

Infusions

4

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

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 4

Matcha latte 4

Café tiramisu onctueux 5

Latte Macchiato 5

L'ARMÉE DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

Evian 4 5

Badoit 4 5

Perrier 4.5

SODAS

5

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

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

5

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (33CL)

7

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio)

100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)

100% naturel et français

ALCOOLS

	4cl
Gin Monkey 47 Dry - 47%	9.5
Gin Gibson - 37,5%	7.5
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	10.5
Vodka Absolut - 40%	7.5
Tequila Olmeca - 38%	7.5
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%	7.5
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	16
WHISKIES BLEND - 4cl	
Whiskie J&B rare - 40%	6
Chivas Regal 12 ans - 40%	8
WHISKIES CLASSIC MALT	
Talisker 10 ans - 45,8%	9.5
Aberlour 10 ans - 40%	7
Lagavulin	10
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 VS - 40%	9.5
Hennessy XO - 40%	13
ARMAGNAC - 4cl	
Château de Laubade Hors d'Age - 40%	8
Armagnac Château De Laubade VSOP	7.5
CALVADOS - 4cl	
Drouin - 40%	7.5
EAUX DE VIE - 4cl	
Mirabelle Cartron - 45%	7.5
Poire Williams Cartron - 43%	7.5
LIQUEURS - 4cl	
Get 27 - 21%	6.5
Cointreau - 40%	6.5
Get 31	6.5

Prix nets (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 !