



une vie de chat

faites vous servir à votre guise
au chaud dans votre tanière

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	36	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			7
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic – 17% 15cL			8
St Raphaël rouge – 14,9% 6cL			6

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
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
Hapkin blonde – 8,5%, <i>riche & fuitée</i> 33cL			6
Desperados original - 5,9%, <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i> 33cL			6
Lagunitas IPA – 6,2%, <i>amère aux notes d'agrumes</i> 35.5cL			7
Mort Subite White Lambic – 4,2%, <i>rafraichissante et acidulée</i> 33cL			6
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, <i>agrumes & notes d'épices</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 0.0, 33cL			6
Desperados virgin 0.0 - 0%, <i>notes d'agrumes et citron</i> 33cL			6

CIDRE

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

MILLESIMÉ



GLOU
GLOU

LES VINS BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
Chablis - Gloire de Chablis <i>J. Moreau et Fils - Vif & fruité - 12,5%</i>	9.5	28	44
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio) <i>Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral - 12%</i>			35
Pouilly-Fuissé <i>Aegerter - Délicat & charnu - 12,5%</i>			49
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
IGP Oc Zodiak Syrah Grenache - Biodynamie <i>Zodiak - Vif & fruité - 12,5%</i>			30
Coteaux Varois en Provence (bio) <i>Château de l'Escarelle - Floral & élégant - 13%</i>			34
Côtes de Provence <i>Ultimate Provence - Fruité & intense - 12,5%</i>			42
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil (bio) <i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité & gourmand - 13%</i>			35
Brouilly <i>Aegerter Léger & floral - 12,5%</i>			38
Haut-Médoc <i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant & fruité</i>	8.5		43
Côtes du Roussillon Villages <i>Ego, Domaine Cazes - Fruité & expressif - 15%</i>			40
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond & fruité - 13,5%</i>	7	22	30

Food



COTÉ SALÉ

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

COTÉ DOUTÉ

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

POUR PLUS DE CHOIX

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER

LA CARTE DU RESTAURANT



DISPONIBLE AUX
HEURES D'OUVERTURE
UNIQUEMENT !

HE'S START
EAT DESERT
FIRST

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

<i>Espresso</i>	2.6
<i>Double espresso</i>	3.9
<i>Cappuccino</i>	5
<i>Cold brew vanille glacé</i>	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

Une majoration de 15% sera facturée
pour toute commande en room service

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

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 !