

RA FRAÎ CHILLER

CHILLER AU FRAIS



POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS

| | 15cl | 37,5cl | 75cl |
|--|----------|-----------|-----------|
| Languedoc - Roussillon (bio) Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019 | | | 28 |
| Sud-Ouest BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018 | | | 24 |
| Bourgogne J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018 | 9 | 25 | 42 |

LES VINS ROSÉS

| | 15cl | 37,5cl | 75cl |
|--|----------|--------|-----------|
| Vallée du Rhône Domaine La Champone AOP Lubéron 2019 | | | 24 |
| Provence Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019 | 7 | | 29 |

LES VINS ROUGES

| | 15cl | 37,5cl | 75cl |
|--|------------|-----------|-----------|
| Val de Loire Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018 | 5.5 | 14 | 24 |
| Beaujolais Château de Pierreux AOP Brouilly 2018 | 8 | | 30 |
| Bordeaux Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015 | | 23 | 39 |
| Languedoc - Roussillon (bio) La Livinière Sirius AOP Minervois 2018 | | | 26 |

DE TOUTES LES COULEURS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROP MONIN

MOCKTAILS

0

L'ÉPICÉ

Jus de pomme, Kusmi Tea thé vert menthe, ginger beer

LE FRUITÉ

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

LE GOURMAND

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

LE MARIN

Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic

COCKTAILS

0

LE FLEURI

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

LE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

LE FUMÉ

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

LE BOTANIC

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apérol

L'EXOTIQUE

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

**DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
ET LES CLASSIQUES**



POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES

| | 12,5cl | 37,5cl | 75cl |
|-------------------------------------|--------|--------|------|
| CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT | 8.5 | | 45 |
| LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT | 12 | 35 | 58 |
| LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2008 | | | 82 |

APÉRITIFS

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|-----|
| RICARD 2cL | | | 4.5 |
| PASTIS 51 2cL | | | 4.5 |
| MARTINI BIANCO OU ROSSO 6cL | | | 5 |
| CAMPARI 6cL | | | 5 |
| PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cL | | | 6 |

VINS D'APÉRITIFS

| | | | |
|------------------------|--|--|---|
| ST RAPHAËL AMBRÉ 6cL | | | 6 |
| LILLET TONIC 15cL | | | 8 |
| KIR AU BOURGOGNE BLANC | | | 5 |

avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise

BIÈRES

PRESSION

| | 15cl | 25cl | 50cl |
|----------|------|------|------|
| Heineken | 3.5 | 4.5 | 7.5 |

BOUTEILLES

| | | | |
|--|--|--|-----|
| CINEY BLONDE | | | 5.5 |
| douce & équilibrée 33cl | | | |
| HAPKIN BLONDE | | | 6 |
| riche & de caractère 33cl | | | |
| LAGUNITAS IPA | | | 6 |
| amère aux notes d'agrumes 35.5cl | | | |
| GRIMBERGEN BLANCHE | | | 5 |
| agrumes & notes d'épices 33cl | | | |
| GRIMBERGEN AMBRÉE | | | 5 |
| amère & sucrée 33cl | | | |
| MORT SUBITE KRIEK | | | 6 |
| cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl | | | |
| DESPERADOS | | | 5 |
| arômes de tequila & d'agrumes 33cl | | | |
| HEINEKEN 0.0 | | | 4.5 |
| 33cl | | | |

CIDRE

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|
| Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cl | | | 5 |
|-------------------------------------|--|--|---|

POUR DÉGUSTER

| ALCOOLS | 4cl |
|--|------|
| RHUM HAVANA CLUB 3 ANS | 7 |
| RHUM VIEUX SAINT JAMES CUVÉE 1765 | 16 |
| DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA | 16 |
| VODKA ABSOLUT | 7 |
| TEQUILA OLMECA BLANCO | 7 |
| GIN GIBSON | 7 |
| GIN MONKEY 47 DRY | 9.5 |
| GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA - MADE IN FRANCE (BIO) | 10.5 |

| WHISKIES BLEND | |
|-----------------------|---|
| CHIVAS REGAL 12 ANS | 8 |
| WHISKIE J&B RARE | 6 |

| WHISKIES CLASSIC MALT | |
|------------------------------|-----|
| ABERLOUR 10 ANS | 7 |
| TALISKER 10 ANS | 9.5 |

| AMERICAN WHISKY | |
|------------------------|-----|
| JACK DANIEL'S | 7.5 |
| BULLEIT RYE | 12 |

| IRISH WHISKEY | |
|----------------------|---|
| JAMESON | 7 |

| SCOTCH WHISKEY | |
|-----------------------|-----|
| HAIG CLUB CLUBMAN | 8.5 |





POUR
RE-DÉGUSTER

COGNAC - 4cl

HENNESSY XO

13

HENNESSY VS

9.5

ARMAGNAC - 4cl

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE

8

CALVADOS - 4cl

DROUIN

7.5

EAUX DE VIE - 4cl

POIRE WILLIAMS CARTRON

7.5

MIRABELLE CARTRON

7.5

LIQUEURS - 4cl

6.5

COINTREAU

GET 27

SOIF !

LARMES DE CROCODILE

| EAUX MINÉRALES | 33cl | 50cl | 1l |
|-----------------------|------|------|-----|
| EVIAN | | 3.5 | 4.5 |
| BADOIT | | 3.5 | 4.5 |
| PERRIER | 4 | | |

| | | | |
|--------------|--|--|-----|
| SODAS | | | 4.5 |
|--------------|--|--|-----|

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZÉRO 33cL

OASIS TROPICAL 33cL

FANTA ORANGE 33cL

SPRITE 33cL

ORANGINA 25cL

SCHWEPPE AGRUM / SCHWEPPE INDIAN TONIC / REDBULL 25cL

FUZE TEA PÊCHE 25cL

| | | | |
|--|--|--|-----|
| NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI | | | 4.5 |
|--|--|--|-----|

JUS DE TOMATE 25cL

JUS D'ORANGE 25cL

JUS DE POMME 25cL

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE 25cL

NECTAR D'ANANAS 25cL

NECTAR DE FRAISE 25cL

NECTAR D'ABRICOT 25cL

Apérikids - l'apéro des presque grands ! 5

| | | | |
|------------------------------|------|--|-----|
| UN ZESTE DE FRAICHEUR | 15cl | | 6.5 |
|------------------------------|------|--|-----|

LIMONADE MAISON

THÉ GLACÉ MAISON

FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE, THYM, EAU GAZEUSE





BIEN AU CHAUD

CAFÉ NESPRESSO

| | |
|------------------------------|-----|
| EXPRESSO | 2.4 |
| DOUBLE EXPRESSO | 3.2 |
| CAPPUCCINO | 4.9 |
| LATTE MACCHIATO | 4.9 |
| FLAT WHITE | 4.9 |
| CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX | 4.9 |
| MACCHIATO GLACÉ À LA VANILLE | 4.9 |

THÉS KUSMI TEA 3.5

THÉ VERT SENCHA

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX : Maté, thé vert et citronnelle

BOOST : Maté, thé vert et épices

PRINCE WLADIMIR : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

THÉ VERT À LA MENTHE NANAH : Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

LABEL IMPÉRIAL : Thé vert, orange et cannelle

INFUSIONS KUSMI TEA 3.5

CAMOMILLE

AQUAROSA : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

LATTÉS 3.5

MATCHA

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE
MONBANA (BIO)

FAIM

COTÉ SALÉ

| | |
|--|----|
| JAMBON IBÉRIQUE CEBO 24 MOIS D’AFFINAGE | 9 |
| SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D’ABOTIA | 6 |
| FROMAGE COUP DE CŒUR | 6 |
| SÉLECTION DE FROMAGES AOP- À PARTAGER | 13 |
| PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D’ESPELETTE | 5 |
| CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ* | 11 |
| HOUMOUS, PAIN PITA | 5 |
| PETITES SARDINES EN BOÎTE, BEURRE ET TOAST DE PAIN | 6 |

COTÉ SUCRÉ

| | |
|--|---|
| GRANOLA GRAINES À L’ANCIENNE, CHIA, AMARANTE ET LIN | 6 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR* | 6 |
| CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON | 7 |
| MUG CAKE AU CHOCOLAT | 6 |
| PANCAKES* AU SIROP D’ÉRABLE | 6 |



* Produit décongelé / previously frozen. Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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. Ici, le durable c'est du sérieux !

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. 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.

Prix service compris 15% (ST)

DÉVELOPPÉ PAR **SOPEDI**



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs