

L'AMOUR FOOD

SERVI SUR UN PLATEAU!



POUR TRINQUER

CHEERS

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 - DRINKS

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 - BEERS

BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

BIÈRES 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 LEVER SON VERRE

RAISE YOUR GLASS !

LES VINS BLANCS

PDO WHITE WINES

Languedoc - Roussillon (bio) **28**
Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019

Sud-Ouest **24**
BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018

Bourgogne **9** **25** **42**
J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018

LES VINS ROSÉS

PDO ROSÉ WINES

Vallée du Rhône **24**
Domaine La Champone AOP Lubéron 2019

Provence **7** **29**
Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019

LES VINS ROUGES

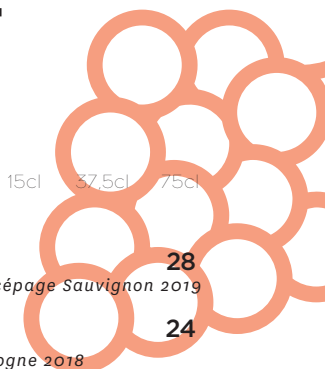
PDO RED WINES

Val de Loire **5.5** **14** **24**
Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018

Beaujolais **8** **30**
Château de Pierreux AOP Brouilly 2018

Bordeaux **23** **39**
Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015

Languedoc - Roussillon (bio) **26**
La Livinière Sirius AOP Minervois 2018



FAIM

COTÉ SALÉ

SAVOURY FOOD

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 24 MOIS D’AFFINAGE	10
SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D’ABOTIA	6.5
FROMAGE COUP DE CŒUR	6.5
SÉLECTION DE FROMAGES AOP- À PARTAGER	14
PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D’ESPELETTE	5.5
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ*	12
HOUMOUS, PAIN PITA	5.5

COTÉ SUCRÉ

SWEET SIDE

GRANOLA GRAINES À L’ANCIENNE, CHIA, AMARANTE ET LIN	6.5
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*	6.5
CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON	7.5

POUR PLUS DE CHOIX, N’HÉSITÉS PAS À DEMANDER LA CARTE DU RESTAURANT !

Disponible aux heures d’ouverture
uniquement. Servis en chambre, les plats du
restaurant seront majorés de 15%.

FOR MORE CHOICE, DON’T HESITATE TO ASK FOR THE RESTAURANT’S «À LA CARTE» MENU !

Available during restaurant opening hours only.
For room service, the restaurant’s dishes have
a 15% surcharge

SOIF !

LARMES DE CROCODILE

CROCODILE TEARS

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l *MINERAL WATER*

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

GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS

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 PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 6.5

LIMONADE MAISON

THÉ GLACÉ MAISON

FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE, THYM, EAU GAZEUSE



BIEN AU CHAUD

KEEP WARM

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)



Prix service compris 15% (ST)

Tous nos prix sont en euros et TTC.

Prices in euros incl.tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.



Produits issus de l'agriculture biologique.

Products from organic farming.



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.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

DÉVELOPPÉ PAR **SOPEDI**



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs