

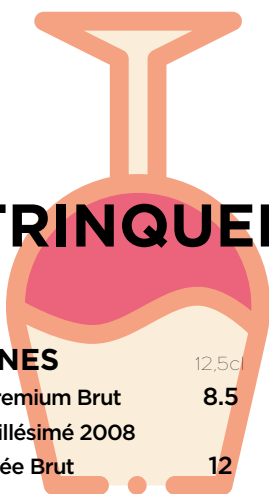
L'AMOUR FOOD

SERVI SUR UN PLATEAU !



POUR TRINQUER

CHEERS



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

APÉRITIFS

Pastis 51	2cL		4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny	6cL		6
Martini bianco ou rosso	6cL		5
Ricard	2cL		4.5
Campari	6cL		5

VINS D'APÉRITIFS - DRINKS

Kir au bourgogne blanc			5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
Lillet Tonic	15cL		8
St Raphaël ambré	6cL		6

BIÈRES - BEERS

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

BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen ambrée			5
amère & sucrée 33cl			
Hapkin blonde			6
riche & de caractère 33cl			
Desperados			5
arômes de tequila & d'agrumes 33cl			
Ciney blonde			5.5
douce & équilibrée 33cl			
Lagunitas IPA			6
amère aux notes d'agrumes 35.5cl			
Heineken 0.0			4.5
33cl			
Mort Subite Kriek			6
cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl			
Grimbergen blanche			5
agrumes & notes d'épices 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 2019

Bourgogne **9 25 42**
J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020

LES VINS ROSÉS

PDO ROSÉ WINES

Provence **7 29**
Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020

Vallée du Rhône **24**
Domaine La Champone AOP Lubéron 2020

LES VINS ROUGES

PDO RED WINES

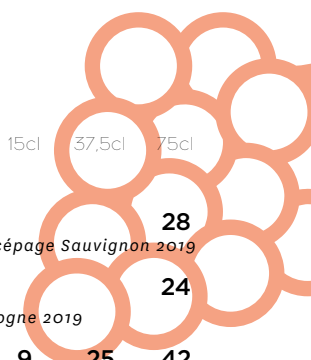
Bordeaux **39**
Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015

Languedoc - Roussillon (bio) **26**
La Livinière Sirius AOP Minervois 2019

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

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

Bordeaux **23**
Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2016



FAIM

COTÉ SALÉ

SAVOURY FOOD

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

COTÉ SUCRÉ

SWEET SIDE

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

POUR PLUS DE CHOIX, N'HÉSITEZ 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

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

MINERAL WATER

EVIAN	3.5	4.5
BADOIT	3.5	4.5
PERRIER	4	

SODAS 4.5

ORANGINA 25cL		
FUZE TEA PÊCHE 25cL		
SPRITE 33cL		
SCHWEPES AGRUM / SCHWEPES INDIAN TONIC / REDBULL 25cL		
OASIS TROPICAL 25cL		
COCA-COLA / COCA-COLA CHERRY / COCA-COLA SANS SUCRE 33cL		
FANTA ORANGE 33cL		

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS

JUS D'ORANGE 25cL		
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE 25cL		
NECTAR D'ANANAS 25cL		
JUS DE POMME 25cL		
JUS DE TOMATE 25cL		
NECTAR D'ABRICOT 25cL		
NECTAR DE FRAISE 25cL		

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 6.5

LIMONADE MAISON
FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE,
THYM, EAU GAZEUSE
THÉ GLACÉ MAISON



BIEN AU CHAUD

KEEP WARM

CAFÉ NESPRESSO

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

THÉS KUSMI TEA 3.5

PRINCE WLADIMIR : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

THÉ VERT SENCHA

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

LABEL IMPÉRIAL : Thé vert, orange et cannelle

THÉ ENGLISH BREAKFAST

DÉTOX : Maté, thé vert et citronnelle

BOOST : Maté, thé vert et épices

INFUSIONS KUSMI TEA 3.5

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

CAMOMILLE

LATTÉS 3.5

**CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE
MONBANA (BIO)**

MATCHA



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