

THIRSTYKIE



ENJOY ENSEMBLE

DRINK

ALL ABOARD!



CHAMPAGNE

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne			
Tsarine Premium Brut - 12,5%	11€		59€
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			95€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	14€	42€	75€

DRINKS

Porto Graham's Fine Tawny - 19%	6cL	6€
Spritz Apérol	15cL	10€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45%	2cL	4.5€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5%	6cL	5.5€

FRENCH APÉRITIFS

Kir with white Burgundy	12.5cL	5.5€
with Cartron crème de cassis de Bourgogne- blackcurrant		
Lillet Tonic - 17%	15cL	8.5€

BEERS

Draft beers	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€
Affligem - 6,7%		5.2€	8.5€
Lagunitas IPA - 6,2%		6€	10€

Bottled beers

Desperados original - 5,9% tequila flavoured with notes of citrus	33cL	6.5€
Corona	33cL	7€
Hapkin blonde riche et fruitée	33cL	7€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%	33cL	5.5€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%	33cL	5.5€
Pelforth brune - 6,5%	33cL	5.5€
Brooklyn Lager - 5,2%	33cL	7.5€
Lagunitas IPA - 6,2%	35.5cL	6€
La Brasserie du roi Bière Bio Ask for our selections Local	33cL	7.5€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0	33cL	5.5€
Desperados virgin 0.0 - 0%, citrus and lemon notes	33cL	6€

CIDER

Cidre brut Appie	33cL	6.5€
------------------	------	------



SUPER COCKTAILS

- 10.5€ -

ASK FOR OUR DAILY COCKTAIL !

The Botanic
Sassy cider, peach syrup, Aperol

-

The Smoked
Lagavulin Whiskey, Amber St Raphaël, Orange Bitter

-

The Citrus
Gin monkey 47, Paragon Timur, lime juice

-

The Exotic
Diplomatico Rhum, St-Germain liqueur, pineapple juice

-

ASK FOR THE CLASSICS !

COLORFULL MOCKTAILS

- 7.5€ -

Floreale & Timur Spritz
Floreale & Timur Spritz

-

The greedy
Mango juice, coconut puree, lime juice

-

VINTAGEYEAR



PDO WHITE WINE	15cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc	6€		25€
<i>AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023</i>			
AOC Ménetou Salon			36€
<i>DOMAINE LECLERC 2022/2023</i>			
AOC Chablis	10€		49€
<i>DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023</i>			
AOP Lubéron BIO			45€
<i>DOMAINE LA CAVALE 2022</i>			

PDO ROSÉ WINE	15cl		75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	6€		28€
<i>CHATEAU VIRAN 2023</i>			
AOC Côtes du Rhône BIO			28€
<i>GRAND VENEUR "bellissime" 2023</i>			

PDO RED WINE	15cl	37,5cl	75cl
IGP Vaucluse			24€
<i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022</i>			
AOC Corbières 2020/2021			28€
<i>CHÂTEAU GRAND MOULIN "vieilles vignes" 2020/2021</i>			
AOC Minervois BIO			32€
<i>MAS DU LOUP 2022/2023</i>			
AOC Nicolas de Bourgueil	8€		39€
<i>DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020</i>			
AOC Médoc	11€		52€
<i>CHÂTEAU FONTIS 2018</i>			
AOC Monthélie			79€
<i>DOMAINE GAVIGNET 2022/2023</i>			

FOOD



SAVOURY FOOD	
To share - Selection of PDO cheeses	16€
AOP Cheese Board	14€
Charcuterie board	14€
Croque Monsieur* - Grilled comté cheese and ham sandwich	12€
Royal sea bream carpaccio "Citrus Marinade"	9€

SWEET SIDE

Chia pudding with coconut milk & fresh fruits et fruits frais de saison	7€
Choco- Addict	8€
Fruit salad	8€

KEEP WARM

HOT DRINKS

Torrefacteur local "Caron"

Espresso café Caron	2.5€
Double espresso café Caron	3.5€

Café Nespresso

Double espresso	4€
Espresso	2.7€
Creamy tiramisu coffee	4.9€
Latte Macchiato	4.9€
Cappuccino	4.9€
Iced cold brew vanilla	4.9€

Thés Kusmi tea

Thés noirs 3.5€

Thé Prince Wladimir (bio) Black tea, lemon, vanilla and spices

English Breakfast Tea (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 3.5€

green tea from China (bio) Thé vert Sencha de Chine

green mint tea (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Detox tea (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3.5€

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

Monbana Fair-trade Chocolate (bio) 3.5€

Matcha latte 3.5€

THIRSTY

Free carafe or glass of water on request

MINERAL WATER

	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

MICROFILTRED WATER FONTAINE CASTALIE

Still or sparkling water 2.5€

SODAS 4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry

Coca-Cola sans sucre 33cL

Fanta orange, Sprite 25cL

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull,

Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina 25cL

GRANINI FRUITS JUICE AND NECTAR 4.5€

Tomato, orange or apple juice 25cL

Pink Grapefruit, pineapple, strawberry, apricot nectar 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 6.5€

A TOUCH OF FRESHNESS (33CL) 6.5€

Fresh herbal : lemon, cucumber, thyme, sparkling water

Homemade Iced tea

Craft soda Mona - Lemon & Green Lemon (bio)
100% naturel et peu sucrée

Craft soda Mona - Sparkling apple juice (bio)
100% naturel et français

ALCOOLS



BRIGADE
BAROQUE

By

	4cl
Gin Monkey 47 Dry - 47%	13€
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%	7€
Gin Gibson - 37,5%	7€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	10.5€
Vodka Absolut - 40%	7€
Tequila Olmeca - 38%	7€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	16€
Rhum Don Papa Baroko	14€

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare - 40%	6€
Chivas Regal 12 ans - 40%	10€

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans - 45,8%	12€
Aberlour 10 ans - 40%	7€
Lagavulin 16 ans 43%	16€

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%	10€
Hennessy XO - 40%	25€

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age - 40%	8€
Château de Laubade	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€

Prix nets (ST)

Free carafe or glass of water on request.
Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.
Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.
BIO : Products from organic farming.
Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.
The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.
The origin of our beef is displayed in this restaurant.
The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.
Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service



PEFC™ 10-31-1560

This card is printed on PEFC certified paper
Here, sustainability is serious business!