

THIRSTYKIE



ENJOY ENSEMBLE

ROOM SERVICE

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	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€

APÉRITIFS

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

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc	12.5cL	5.5€
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise		
Lillet Tonic - 17%	15cL	8.5€
St Raphaël rouge - 14,9%	6cL	6€

BIÈRES

Bières pressions

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

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée	33cL	5.5€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila	33cL	6.5€
Mort Subite White Lambic - 4,2%, rafraichissante et acidulée	33cL	7€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices	33cL	5.5€
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère	33cL	5.5€
Brooklyn Lager - 5,2%, florale et houblonnée	33cL	7.5€
Corona,	33cL	7€

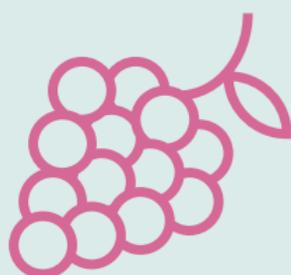
Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0,	33cL	5.5€
Desperados virgin 0.0 - 0%, notes d'agrumes et citron	33cL	6€

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio),	33cL	6.5€
--	------	------

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS

	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>			

LES VINS ROSÉS

	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>			

LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Vaucluse			24€
<i>CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022</i>			
AOC Corbières			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>			

PETITE FAIM

COTÉ SALÉ

Sélection de fromages AOP- à partager	17€
Planche de Fromages AOP	15€
Planche de Charcuteries	15€
Croque-monsieur au comté*	13€
Carpaccio de daurade Royal marinade aux agrumes	10.35€



COTÉ SUCRÉ

Chia puddinf au lait de coco et fruits de saison	8.05€
Choc addict	9.2€
Salade de fruits	9.2€



POUR PLUS
DE CHOIX,
N'HÉSITEZ PAS
À DEMANDER
**LA CARTE
DU RESTO !**

**DISPONIBLE AUX HEURES
D'OUVERTURE UNIQUEMENT**



BIEN AU CHAUD

CAFÉ NESPRESSO

Double espresso	4€
Espresso	2.7€
Cappuccino	4.9€
Cold brew vanille glacé	4.9€

THÉS KUSMI TEA

Thés noirs 3.5€

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 3.5€

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 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

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 3.5€

Matcha latte 3.5€



LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	5€		

EAU CASTALIE "MICROFILTRATION", 0 KM, 0 DÉCHET

Plate ou gazeuse 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

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 6.5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (33CL) 6.5€

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)

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /
IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

Bio

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

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

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.



PEFC™ 10-31-1560

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC
Ici, le durable c'est du sérieux !