

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF SUNDY LIBEROS ET SON ÉQUIPE



BAR À HUÎTRES

	LES 3	LES 6	LES 9
BRETAGNE			
CREUSES DE BRETAGNE CADORET N°3 . . .	6 ⁹⁰	13 ⁸⁰	20 ⁷⁰
NORMANDIE			
SPÉCIALES SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3 . . .	7 ⁸⁰	15 ⁶⁰	23 ⁴⁰
HUITRES GILLARDEAU			
SPÉCIALES GILLARDEAU N°3.	11 ⁷⁰	23 ⁴⁰	35 ¹⁰

◉ LES HUÎTRES JOYEUSES ◉

13⁰⁰

3 X HUÎTRES SPÉCIALES SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3
+
1 VERRE DE VIN BLANC 13CL Entre-Deux-Mers Château Bonnet

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

CREVETTES GRISES (env. 100g)	10 ⁰⁰
BULOTS (env. 300g)	12 ⁵⁰
CREVETTES ROSES LABEL ROUGE . . (les 12)	29 ⁰⁰ . . (les 6) 14 ⁵⁰
1/2 HOMARD* servi froid	22 ⁵⁰
mayonnaise	
HOMARD* ENTIER servi froid (env. 450g ~ 500g)	45 ⁰⁰
mayonnaise	

• PLATEAUX • DE

FRUITS DE MER

ÉCAILLER 29⁵⁰

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3
3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
3 crevettes roses Label Rouge,
bulots, mayonnaise



DÉGUSTATION D'HUÎTRES 33⁵⁰

4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3,
4 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
4 Spéciales Gillardeau n°3



ROSALIE 58⁵⁰

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3,
3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3,
2 Spéciales Gillardeau n°3, 1/2 homard*,
5 crevettes roses Label Rouge,
bulots, crevettes grises,
mayonnaise

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 17H
HORS JOURS FÉRIÉS

HORS-D'ŒUVRE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19⁵⁰
BOISSONS NON COMPRIS

HORS-D'ŒUVRE

◉ VELOUTÉ DE BUTTERNUT, châtaignes, croûtons dorés
ou ◉ ŒUF PLEIN AIR PARFAIT,
fricassée de champignons, crème de beaufort, croûtons dorés
ou ◉ RAVIOLES DU ROYANS LABEL ROUGE,
crème de parmesan

PLATS

MOULES À LA CRÈME, frites
ou ◉ BOWL DE SAISON
ou ◉ QUICHE LORRAINE

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON
ou MOUSSE SOUFFLÉE CHOCOLAT
ou COUPE DE GLACE 2 BOULES

MENU BRASSERIE

HORS-D'ŒUVRE + PLAT + DESSERT 39⁵⁰
BOISSONS NON COMPRIS

HORS-D'ŒUVRE

SOUPE À L'OIGNON GRÂTINÉE À L'EMMENTAL
ou 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE
ou TERRINE DES AMIS DE LA MAISON BROSSET,
pickles d'oignons rouges, jeunes pousses

PLATS

CORDON BLEU DE ROSALIE, coquillettes, crème de Parmesan
ou PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI,
fondue de poireaux au Parmesan, crème au cidre
ou ◉ RAVIOLES DU ROYANS LABEL ROUGE, crème de Parmesan

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON
ou ÎLE FLOTTANTE, crème anglaise, caramel au beurre salé
ou CAFÉ LIÉGEOIS ou CHOCOLAT LIÉGEOIS

MENU ENFANT

JUSQU'À 11 ANS

16⁵⁰

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE, poêlée de légumes

ou COQUILLETTES AU JAMBON

ou NUGGETS DE POULET, frites

ou SAUCISSE AU COUTEAU,
purée de pommes de terre au beurre

+

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMIE

ou SALADE DE FRUITS

ou BOULE DE GLACE

+

JUS DE POMME • 20CL

ou VITTEL FRUITÉ FRAISE ET FRAMBOISE • 33CL

ou VITTEL • 33CL

sirop au choix : Grenadine, Framboise, Fraise, Menthe

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : poêlée de légumes,
riz, purée de pommes de terre au beurre



HORS-D'ŒUVRE

🍴	VELOUTÉ DE BUTTERNUT, châtaignes, croûtons dorés	9 ⁰⁰
🍴	ŒUF PLEIN AIR PARFAIT, fricassée de champignons, crème de beaufort, croûtons dorés . . .	9 ⁵⁰
🍴	RAVIOLES DU ROYANS LABEL ROUGE, crème de Parmesan	10 ⁵⁰
🍴	DEMI-CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI, pain grillé, jeunes pousses	11 ⁵⁰
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	12 ⁵⁰
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE . . . (les 12) 22 ⁰⁰ (les 6)	12 ⁵⁰
	TERRINE DES AMIS DE LA MAISON BROSSET, pickles d'oignons rouges, jeunes pousses	13 ⁰⁰
	COCKTAIL AVOCAT-CREVETTES.	13 ⁵⁰
	TARTARE DE BAR AUX AGRUMES, pomme granny smith, vinaigrette au fruit de la passion . .	14 ⁰⁰
	SAUMON D'ÉCOSSE MARINÉ, pommes de terre, crème d'oignons doux, pickles.	14 ⁵⁰

GRANDES ASSIETTES

🍴	COQUILLETTES À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE D'ÉTÉ**, champignons, Parmesan	19 ⁵⁰
🍴	BOWL DE SAISON, boulghour aux herbes, légumes rôtis, Feta AOP, avocat, betterave, fèves, grenade, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.	19 ⁵⁰
	SALADE CÉSAR, suprême de volaille française rôti, œuf plein air, Parmesan, romaine, croûtons dorés, sauce César	21 ⁵⁰
🍴	RAVIOLES DU ROYANS LABEL ROUGE, crème de Parmesan	21 ⁵⁰

VIANDES

SAUCISSE AU COUTEAU DE LA MAISON BROSSET.	21 ⁵⁰
purée de pommes de terre au beurre, jus corsé	
CORDON BLEU DE ROSALIE	23 ⁵⁰
coquillettes, crème de Parmesan	
BURGER DE ROSALIE	24 ⁵⁰
steak haché de bœuf normand, Comté AOP, confit d'oignons, roquette, frites	
BURGER AU BRIE DE MELUN	25 ⁵⁰
steak haché de bœuf normand, crème de Brie de Melun, poitrine fumée, sauce à la truffe d'été**, confit d'oignons, roquette, frites	
SUPRÊME DE VOLAILLE FRANÇAISE AUX MORILLES . . .	27 ⁵⁰
gratin dauphinois	
VÉRITABLE STEAK AU POIVRE, frites	27 ⁵⁰
MAGRET DE CANARD	28 ⁵⁰
pommes de terre grenaille, fricassée de champignons, sauce au poivre vert	
FILET DE BŒUF, béarnaise, frites	34 ⁵⁰

POISSONS

MOULES À LA CRÈME, frites.	21 ⁵⁰
PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI	24 ⁵⁰
fondue de poireaux au Parmesan, crème au cidre	
FILET DE BAR AU BEURRE BLANC.	25 ⁵⁰
poêlée d'épinards frais, fricassée de champignons	
NOIX DE SAINT-JACQUES	30 ⁵⁰
risotto crémeux au Parmesan, sauce au champagne	
HOMARD* ENTIER GRILLÉ (env. 450g ~ 500g).	48 ⁵⁰
béarnaise, frites	

GARNITURES	6 ⁰⁰
Purée de pommes de terre au beurre, Frites, Légumes rôtis, Jeunes pousses	

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS	11 ⁵⁰
Sainte-Maure de Touraine, Comté AOP, Camembert au lait cru de Normandie	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	9 ⁵⁰
ÎLE FLOTTANTE, crème anglaise, caramel au beurre salé	9 ⁵⁰
CARPACCIO D'ANANAS	10 ⁵⁰
minestrone de fruits exotiques, crème glacée à la noix de coco	
BRIOCHE PERDUE.	11 ⁵⁰
pommes caramélisées, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	
PARIS-BREST	11 ⁵⁰
MOUSSE SOUFFLÉE CHOCOLAT.	12 ⁵⁰
crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD.	12 ⁵⁰
CAFÉ GOURMAND	13 ⁵⁰
fruits exotiques, mini crème brûlée à la vanille Bourbon, mini mousse au chocolat, mini chou praliné	

COUPES GLACÉES

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX
Crèmes glacées : vanille Bourbon de Madagascar, chocolat, café des Indes, caramel au beurre salé, yaourt, noix de coco
Sorbets : citron vert, fraise, framboise, mangue

2 BOULES.	8 ⁵⁰
3 BOULES.	10 ⁵⁰
CAFÉ LIÉGEOIS ou CHOCOLAT LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
COUPE NOCCIOLATA.	12 ⁵⁰
crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, crème glacée chocolat, sauce nocciolata, crème fouettée, noisettes	
COUPE EXOTIQUE	12 ⁵⁰
sorbet mangue, crème glacée à la noix de coco, fruits exotiques, coulis de fruit de la passion, crème fouettée, amandes effilées	
DAME BLANCHE	12 ⁵⁰
crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées	



COCKTAILS CRÉATIONS

- ROSALIE • 15CL** 13⁵⁰
Gin Bombay Citron Pressé, Aperol, sirop de rhubarbe,
jus de citron frais, jus de pamplemousse frais,
vegan foamer
*Bombay Citron Pressé Gin, Aperol, rhubarb syrup,
fresh lemon juice, fresh grapefruit juice, vegan foamer*
- JOSEPHINE • 14CL** 13⁵⁰
Vodka 42 Below, liqueur de vanille, sirop de chocolat
blanc, jus de citron frais, nectar de poire
*42 Below Vodka, vanilla liqueur, white chocolate syrup,
fresh lemon juice, pear nectar*
- GABRIEL • 17CL** 13⁵⁰
Rhum Bacardi Carta Oro, liqueur de fruits de la passion Fair,
sirop de gingembre, jus de citron frais, jus d'ananas
*Bacardi Carta Oro Rum, Fair Passion Fruit Liqueur,
ginger syrup, fresh lemon juice, pineapple juice*

SPRITZ

- APEROL SPRITZ
ou CAMPARI SPRITZ • 14CL** 10⁵⁰
Aperol ou Campari, Prosecco Riccadonna,
Perrier, orange fraîche
*Aperol or Campari, Prosecco Riccadonna,
Perrier, fresh orange*
- ST-GERMAIN SPRITZ • 14CL** 12⁵⁰
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain,
Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune
et romarin frais
*St-Germain elderflower liqueur,
Riccadonna Prosecco, Perrier,
lemon and fresh rosemary*
- ITALICUS SPRITZ • 14CL** 12⁵⁰
Liqueur de bergamote Italicus,
Prosecco Riccadonna, Perrier,
citron jaune et romarin frais
*Italicus bergamot liqueur,
Riccadonna Prosecco, Perrier,
yellow lemon and fresh rosemary*

COCKTAILS CLASSIQUES

- MOJITO • 14CL** 12⁵⁰
Rhum Bacardi Carta Oro, sucre de canne,
Perrier, citron vert, menthe fraîche
Bacardi Carta Oro Rum, cane sugar, Perrier, lime, fresh mint
- MOJITO AUX FRUITS • 14CL** 12⁵⁰
Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, citron vert,
menthe fraîche, purée de fruit de la passion*
ou purée de mangue*
Bacardi Carta Oro rum, passion fruit puree
or mango puree*, Perrier, lime, fresh mint*
- EXPRESSO MARTINI • 13CL** 12⁵⁰
Vodka 42 Below, liqueur de café Fair,
sirop de sucre de canne, expresso Massaya bio
*Vodka 42 Below, Baileys, cane sugar syrup,
organic Massaya expresso*
- MOSCOW MULE • 18CL** 12⁵⁰
Vodka 42 Below, jus de citron frais,
premium ginger beer Fever-Tree
*Vodka 42 Below, fresh lemon juice,
Fever-Tree premium ginger beer*
- MARGARITA • 8CL** 12⁵⁰
Tequila Cazadores blanco, Triple Sec,
jus de citron frais, sel
Tequila Cazadores blanco, Triple Sec, fresh lemon juice, salt
- COSMOPOLITAN • 14CL** 12⁵⁰
Vodka 42 Below, Triple Sec, jus de citron frais,
nectar de cranberry
Vodka 42 Below, Triple Sec, fresh lemon juice, cranberry nectar
- PALOMA • 16CL** 12⁵⁰
Tequila Cazadores blanco, jus de citron frais,
soda pamplemousse Fever Tree
*Cazadores blanco tequila, fresh lemon juice,
Fever Tree grapefruit soda*
- NEGRONI • 9CL** 12⁵⁰
Gin Bombay Sapphire, Vermouth Martini Rosso,
Martini Riserva Bitter, zeste d'orange
*Bombay Sapphire Gin, Vermouth Martini Rosso,
Martini Riserva Bitter, orange zest*
- BOURBON OLD FASHIONED • 8CL** 12⁵⁰
Bourbon Buffalo Trace, sirop de sucre de canne,
Angostura bitter, zeste d'orange
*Buffalo Trace Bourbon, cane sugar syrup,
Angostura bitter, orange zest*
- BRAMBLE • 9CL** 12⁵⁰
Gin Bombay Sapphire, crème de mûre,
sirop de sucre de canne, jus de citron frais
*Bombay Sapphire Gin, blackberry cream,
cane sugar syrup, fresh lemon juice*

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

JUS DÉTOX & MOCKTAILS

- GINGER DÉTOX • 18CL** 9⁵⁰
Ananas, fruit de la passion, pomme, citron,
gingembre, curcuma
Pineapple, passion fruit, apple, lemon, ginger, turmeric
- GREEN DETOX • 18CL** 9⁵⁰
Pomme, concombre, citron, gingembre
Apple, cucumber, lemon, ginger
- VIRGIN MOJITO • 14CL** 9⁵⁰
Jus de pomme, citron vert, Perrier, sucre de canne,
menthe fraîche
Apple juice, lime, Perrier, cane sugar, fresh mint
- VIRGIN MOJITO AUX FRUITS • 14CL** 9⁵⁰
Purée de fruit de la passion* ou purée de mangue*,
citron vert, Perrier, sucre de canne, menthe fraîche
Passion fruit puree or mango puree*, lime, Perrier,
cane sugar, fresh mint*

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

- VIRGIN GIN & TONIC • 16CL** 9⁵⁰
Distillat Botanique Nolow n°4, premium indian tonic water
fever-Tree, citron jaune, menthe fraîche
*Nolow Botanical Distillate, Fever-Tree Premium
Indian Tonic Water, lemon, fresh mint*
- VIRGIN COSMO • 16CL** 9⁵⁰
Distillat botanique JNPR n°2, sirop d'orange,
jus de citron frais, jus de cranberry, menthe fraîche
*JNPR botanical distillate n°2, orange syrup, fresh lemon juice,
cranberry juice, fresh mint*
- VIRGIN NEGRONI • 9CL** 9⁵⁰
Nolow Bitter n°7, Distillat Botanique Nolow n°4,
Martini Vibrante, zeste d'orange
*Nolow Bitter n°7, Distillat Botanique Nolow n°4,
Martini Vibrante, orange zest*
- VIRGIN SPRITZ • 16CL** 9⁵⁰
Martini Vibrante, premium indian tonic water Fever-Tree,
orange fraîche, romarin frais
*Martini Vibrante, premium indian tonic water Fever-Tree,
fresh orange, fresh rosemary*





BIÈRES & CIDRES

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

	33CL	50CL
1664 BLONDE	7 ⁰⁰	10 ⁰⁰

Lager française à la fine amertume
French Lager with fine bitterness

GRIMBERGEN BLONDE	8 ⁰⁰	11 ⁰⁰
--------------------------	-----------------	------------------

Bière d'Abbaye aux arômes de fruits mûrs et épices
Abbey beer with flavor of ripe fruit and spices

1664 BLANC	8 ⁰⁰	11 ⁰⁰
-------------------	-----------------	------------------

Bière blanche rafraîchissante aux notes d'agrumes
Refreshing Wheat beer with citrus flavors

TIGRE BOCK IPA	8 ⁰⁰	11 ⁰⁰
-----------------------	-----------------	------------------

Bière de caractère à la franche amertume
A beer of character with a marked bitterness

BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLES BEERS AND BOTTLED CIDER

	33CL
DUCASSE TRIPLE	8 ⁰⁰

CORONA	8 ⁰⁰
---------------	-----------------

CIDRE BRUT BIOLOGIQUE ET NATUREL FILS DE POMME	8 ⁰⁰
---	-----------------

«Le Sauvage»

SANS ALCOOL ALCOHOL FREE

	33CL
1664 0,0%	6 ⁵⁰

CIDRE 0,0% BIOLOGIQUE ET NATUREL FILS DE POMME	6 ⁵⁰
---	-----------------

«Le Sage»

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC • 13CL	7 ⁵⁰
--------------------------------	-----------------

KIR ROYAL • 12CL	14 ⁰⁰
-------------------------	------------------

LILLET BLANC, LILLET ROSÉ • 6CL	7 ⁵⁰
--	-----------------

SUZE, CAMPARI • 6CL	7 ⁵⁰
----------------------------	-----------------

MARTINI RISERVA BITTER • 6CL	7 ⁵⁰
-------------------------------------	-----------------

PASTIS 51, RICARD • 2CL	5 ⁰⁰
--------------------------------	-----------------

VERMOUTH MARTINI ROUGE • 6CL	7 ⁵⁰
-------------------------------------	-----------------

VERMOUTH MARTINI BLANC • 6CL	7 ⁵⁰
-------------------------------------	-----------------

VERMOUTH DRY NOILLY PRAT • 6CL	7 ⁵⁰
---------------------------------------	-----------------

AMERICANO • 8CL	8 ⁵⁰
------------------------	-----------------

Vermouth Martini Rouge, Noilly Prat Dry,
Martini Riserva Bitter, orange fraîche



VINS AU VERRE & EN CARAFE

WINE BY THE GLASS & CARAFE

VINS BLANCS AOP

	13CL 	25CL 	50CL 
RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE" Gustave Lorentz	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	28 ⁰⁰
CHABLIS "GRANDE CUVÉE" La Chablisienne	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰
SANCERRE "LA MERCY-DIEU" Bailly Reverdy	13 ⁰⁰	24 ⁰⁰	45 ⁰⁰
ENTRE-DEUX-MERS Château Bonnet	7 ⁰⁰	13 ⁰⁰	24 ⁵⁰
SAUTERNES "LIONS DE SUDUIRAUT" 2nd vin du château Suduiraut	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰

VINS ROUGES AOP

BOURGOGNE "GAMAY" Jean Loron	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	28 ⁰⁰
CROZES-HERMITAGE Domaine Esprit	9 ⁰⁰	16 ⁵⁰	31 ⁵⁰
CÔTES DU RHÔNE Domaine de Verquière (vin biologique)	7 ⁰⁰	13 ⁰⁰	24 ⁵⁰
PESSAC-LÉOGNAN Château Lafont Menaut	10 ⁰⁰	18 ⁵⁰	35 ⁰⁰
PUISSEGUIN SAINT-EMILION Château des Laurets	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE Peyrassol (vin biologique)	7 ⁰⁰	13 ⁰⁰	24 ⁵⁰
CÔTES DE PROVENCE AOP "WHISPERING ANGEL" Château d'Esclans	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰





CHAMPAGNES BRUTS AOP

BLANCS	12CL	75CL
JACQUART «MOSAÏQUE»	14 ⁰⁰	77 ⁰⁰
MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»	17 ⁰⁰	94 ⁰⁰
BARONS DE ROTHSCHILD «CONCORDIA»		95 ⁰⁰
RUINART «R»		115 ⁰⁰
VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»		120 ⁰⁰
ROSÉS		
JACQUART «SIGNATURE»	16 ⁰⁰	85 ⁰⁰
MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»		116 ⁰⁰
PRESTIGES		
DOM RUINART «BLANC DE BLANCS» 2013		330 ⁰⁰
DOM PÉRIGNON 2015		360 ⁰⁰

VINS BLANCS

WHITE WINE

ALSACE AOP	75CL
RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE" Gustave Lorentz.	40 ⁰⁰
GEWURZTRAMINER Christophe Mittnacht (vin biologique)	52 ⁰⁰
BOURGOGNE AOP	
BOURGOGNE «CHARDONNAY» Domaine Paquet (vin biologique).	48 ⁰⁰
CHABLIS "GRANDE CUVÉE" La Chablisienne	60 ⁰⁰
SAINT-VÉРАН "VIEILLES VIGNES" Domaine Chardigny (vin biologique).	59 ⁰⁰
POUILLY-FUISSÉ Domaine Auvigue (vin biologique)	66 ⁰⁰
MONTAGNY "LES CENTES PIÈCES" Domaine Faiveley 2023	76 ⁰⁰
MEURSAULT "LES CHEVALIÈRES" Xavier Monnot 2023	146 ⁰⁰
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
IGP PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor	36 ⁰⁰
CORBIÈRES-BOUTENAC AOP "RACINE" Ollieux Romanis (vin biologique)	38 ⁰⁰
LIMOUX AOP "CHARDONNAY" Domaine de l'Aigle (vin biologique)	58 ⁰⁰
BORDEAUX AOP	
ENTRE-DEUX-MERS Château Bonnet	36 ⁰⁰
PESSAC-LÉOGNAN Château Lafont Menaut	45 ⁰⁰
VALLÉE DE LA LOIRE AOP	
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE "LES BARBOIRES" Domaine David	28 ⁰⁰
MENETOU-SALON Château de Maupas (vin biologique)	48 ⁰⁰
SANCERRE "LA MERCY-DIEU" Bailly Reverdy 2023	65 ⁰⁰
POUILLY-FUMÉ Domaine de Ladoucette 2023	90 ⁰⁰





• • • VINS ROUGES • • •

RED WINE

BOURGOGNE AOP	75CL
BOURGOGNE GAMAY Jean Loron	36 ⁰⁰
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS Domaine Patrick Hudelot 2022 (vin biologique)	64 ⁰⁰
SANTENAY "CHARMES" Roger Belland 2022	78 ⁰⁰
NUITS-SAINT-GEORGES "LES MONTROZIERES" Domaine Faiveley 2023	106 ⁰⁰
BEAUJOLAIS AOP	
FLEURIE Domaine des Marrans	48 ⁰⁰
MOULIN-À-VENT Domaine Lemaitre	54 ⁰⁰
VALLÉE DU RHÔNE AOP	
CÔTES-DU-RHÔNE Domaine de Verquière (vin biologique)	35 ⁰⁰
CROZES-HERMITAGE Domaine Esprit	53 ⁰⁰
SAINT-JOSEPH Les Vins de Vienne	59 ⁰⁰
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "LES GRANIÈRES" Château la Nerthe 2020 (vin biologique)	78 ⁰⁰
LANGUEDOC-ROUSSILLON AOP	
IGP PAYS D'OC "PINOT NOIR" Saint-Victor.	36 ⁰⁰
CORBIERES BOUTENAC AOP "RACINE" Ollieux Romanis (vin biologique).	40 ⁰⁰
HAUTE VALLEE DE L'AUDE AOP "PINOT NOIR"	78 ⁰⁰
Domaine de l'Aigle (vin biologique)	
BORDEAUX AOP	
FRANCS CÔTES DE BORDEAUX Château cru Godard (vin biologique).	35 ⁰⁰
PUISSEGUIN SAINT-EMILION Château des Laurets 2018	60 ⁰⁰
CHÂTEAU BELAIR MONANGE "ANNONCE"	120 ⁰⁰
2 nd Vin du Château - Saint-Émilion Grand Cru 2017	
PESSAC-LÉOGNAN Château Lafont-Menaut	50 ⁰⁰
CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU "LE PETIT CAILLOU"	86 ⁰⁰
3 ^{ème} Vin du Château - Saint-Julien 2017	
CHÂTEAU CLARKE Listrac-Médoc 2019	88 ⁰⁰
CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE "Lacoste Borie" 2 nd Vin du Château - Pauillac 2017	92 ⁰⁰
CHÂTEAU MARGAUX "Le Margaux" 3 ^{ème} Vin du Château - Margaux 2018	130 ⁰⁰
VALLÉE DE LA LOIRE AOP	
TOURAIN "PREMIÈRE VENDANGE"	43 ⁰⁰
Henry Marionnet (vin biologique sans soufre)	
SANCERRE Pascal Jolivet.	61 ⁰⁰

• • • VINS ROSÉS • • •

ROSÉ WINE

PROVENCE AOP	75CL
IGP MÉDITERRANÉE Peyrassol (vin biologique)	36 ⁰⁰
CÔTES DE PROVENCE AOP "WHISPERING ANGEL" Château d'Esclans.	60 ⁰⁰

Les millésimes ne sont pas indiqués sur tous nos vins et sont susceptibles d'être modifiés.
Pour plus d'information, demandez à votre maître d'hôtel. AOP: Appellation d'Origine Protégée.
Vintages are not indicated on all our wines and are subject to change.
For more information, ask your maître d'hôtel. PDO: Protected Designation of Origin





EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
VITTEL	5 ⁵⁰	7 ⁵⁰
S.PELLEGRINO	5 ⁵⁰	7 ⁵⁰
PERRIER FINES BULLES	5 ⁵⁰	7 ⁵⁰

◉ BOISSONS FRAÎCHES ◉

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY • 33CL	6 ⁰⁰
PERRIER • 33CL	6 ⁰⁰
FUZE TEA PÊCHE, FUZE TEA CITRON VERT, ORANGINA, FANTA ORANGE, SPRITE • 25CL	6 ⁰⁰
LIMONADE ARTISANALE LORINA NATURE • 33CL	6 ⁰⁰
COCKTAIL FRAMBOISE 0,0% BIOLOGIQUE YOLEAU • 25CL	6 ⁵⁰
COCKTAIL FLEURS DE SUREAU 0,0% BIOLOGIQUE YOLEAU • 25CL	6 ⁵⁰
PREMIUM INDIAN TONIC WATER FEVER-TREE • 20CL	6 ⁰⁰
PREMIUM GINGER BEER FEVER TREE • 20CL	6 ⁰⁰
PREMIUM GINGER ALE FEVER TREE • 20CL	6 ⁰⁰
JUS D'ORANGES PRESSÉES • 20 CL OU JUS DE CITRONS PRESSÉS • 12CL	6 ⁰⁰
<i>Squeezed orange juice or lemon juice</i>	
PUR JUS DE FRUITS ET NECTARS 100% BIOLOGIQUES JUS DE RÊVE • 25CL	6 ⁵⁰
<i>Jus d'Orange, Jus de Tomate, Jus de Pomme, Nectar d'abricot, Jus d'Ananas Pure orange juice, pure tomato juice, pure apple juice, apricot nectar, pure pineapple juice</i>	

Supplément sirop 0,50€ (Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat)
Syrup Supplement €0.50 (Mint, Grenadine, Peach, Lemon, Orgeat)

– BOISSONS CHAUDES –

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande,
à base de boisson d'avoine Oatly avec un supplément de 1€
All our hot drinks can be made, on request, with Oatly oat drink for a supplement of 1€

EXPRESSO MASSAYA BIOLOGIQUE, ALLONGÉ, DÉCAFEINÉ	3 ⁹⁰
NOISETTE	4 ⁰⁰
DOUBLE EXPRESSO	6 ⁰⁰
CAPPUCCINO	6 ⁰⁰
CAFÉ CRÈME, LATTE MACCHIATO	6 ⁰⁰
CAFÉ VIENNOIS	6 ⁰⁰
CHOCOLAT CHAUD ANGELINA	7 ⁵⁰
CHOCOLAT VIENNOIS ANGELINA	8 ⁰⁰
CHAÏ LATTE, GOLDEN LATTE	6 ⁵⁰
MATCHA LATTE, BLACK LATTE	6 ⁵⁰
THÉS ET INFUSIONS ANGELINA	6 ⁰⁰
<i>Thés verts : menthe, jasmin Thés noirs : breakfast, Earl Grey, Darjeeling Infusions : verveine, tilleul-menthe, rooibos rouge vanille</i>	
IRISH COFFEE	12 ⁰⁰
<i>Expresso, Jameson Irish Whiskey, sirop de sucre de canne, crème fouettée</i>	





SPIRITUEUX

WHISKIES

	4CL
BALLANTINE'S FINEST • BLENDED - ÉCOSSE	10 ⁰⁰
BELLEVOYE BLEU • TRIPLE MALT - FRANCE	12 ⁰⁰
ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE SINGLE MALT - ÉCOSSE	14 ⁰⁰
CRAIGELLACHIE 13 ANS • SINGLE MALT - ÉCOSSE	15 ⁰⁰
LAGAVULIN 16 ANS • SINGLE MALT - ÉCOSSE	17 ⁰⁰
JAMESON • BLENDED - IRLANDE	11 ⁰⁰
BUFFALO TRACE • KENTUCKY BOURBON - ÉTATS-UNIS	10 ⁰⁰
SAZERAC 6 ANS • KENTUCKY RYE - ÉTATS-UNIS	13 ⁰⁰
ANGEL'S ENVY PORT CASK FINISH - KENTUCKY BOURBON - ÉTATS-UNIS	16 ⁰⁰
NIKKA FROM THE BARREL • BLENDED - JAPON	15 ⁰⁰
THE MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK • SINGLE MALT - ÉCOSSE	16 ⁵⁰

GINs

BOMBAY SAPPHIRE • ANGLETERRE	10 ⁰⁰
BOMBAY CITRON PRESSÉ • ANGLETERRE	11 ⁰⁰
FAIR • FRANCE	11 ⁰⁰
CITADELLE • FRANCE	12 ⁰⁰
MONKEY 47 • ALLEMAGNE	14 ⁰⁰

VODKAS

42 BELOW • NOUVELLE ZÉLANDE	10 ⁰⁰
FAIR • FRANCE	12 ⁰⁰
GREY GOOSE ORIGINAL • FRANCE	14 ⁰⁰

TEQUILAS & MEZCAL

	4CL
CAZADORES BLANCO • MEXIQUE	12 ⁰⁰
PATRÓN SILVER • MEXIQUE	14 ⁰⁰
DEL MAGUEY VIDA • MEXIQUE	13 ⁰⁰

RHUMS

BACARDI CARTA ORO • PORTO RICO	10 ⁰⁰
HSE BLANC 50° • MARTINIQUE	11 ⁰⁰
PLANTERAY ORIGINAL DARK BLEND BARBADE & JAMAÏQUE	12 ⁰⁰
BRUGALL 1888 • RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	12 ⁵⁰
LA HECHICERA • COLOMBIE	13 ⁰⁰
BACARDI 10 ANS GRAN RESERVA DIEZ PORTO RICO	13 ⁰⁰
SANTA TERESA 1796 • VENEZUELA	14 ⁰⁰

COGNACS

MARTELL V.S	13 ⁰⁰
DELAMAIN PALE AND DRY XO	19 ⁰⁰

CALVADOS

FINE BOCAGE 30&40	12 ⁰⁰
COQUEREL XO	14 ⁰⁰

ARMAGNACS

BAS-ARMAGNAC VSOP	
DOMAINE MARQUESTAU	13 ⁰⁰
BAS-ARMAGNAC XO DOMAINE MARQUESTAU	13 ⁰⁰

LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

4CL

LIQUEURS

BAILEYS	10 ⁰⁰
AMARETTO ROASTED ADRIATICO	12 ⁰⁰
LIMONCELLO MAMMA MIA	12 ⁰⁰
GET 27	10 ⁰⁰
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	12 ⁰⁰
CHARTREUSE VERTE	13 ⁰⁰

EAUX-DE-VIE

POIRE WILLIAMS SAB'S • BOURGOGNE	14 ⁰⁰
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14 ⁰⁰

IGP: Indication Géographique Protégée. AOP: Appellation d'Origine Protégée. Prix nets en euros.
Service compris. Nous vous informons que vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuitement. 09/25
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

IGP: Protected Geographical Indication. AOP: Protected Designation of Origin. Net prices in euros.
Service included. We inform you that you can request free drinking water. 09/25
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. TO CONSUME WITH MODERATION

