

# L'ALCÔVE

CARTE BAR - L'ALCÔVE

# EN CONTINU

Carte disponible de 12h00 à 22h00 sauf les dimanches de 14h30 à 22h00

---

## À PARTAGER

Houmous et pain pita Hummus and Pita Bread	12€
Stracciatella et focaccia moelleuse Stracciatella and Soft Focaccia	14€
Planche de fromages Cheese Platter	17€
Planche de charcuteries Charcuterie Platter	17€
Planche de charcuteries & fromages Charcuterie and cheese platter	19€

Prix nets en euro, taxes et service inclus - Net prices in euros, including taxes and service

Origines des viandes et allergènes consultables à l'intérieur du restaurant. - The origin of meats and information about allergens can be found inside the restaurant.

Tous nos plats sont faits maison sauf : fromages, pains, frites et glaces. - All our dishes are homemade except for: cheeses, breads, fries, and ice creams.



# EN CONTINU

Carte disponible de 12h00 à 22h00 sauf les dimanches de 14h30 à 22h00

Salade César nature Cesar salad nature	16€
Salade César au poulet Cesar salad chicken	21€
Salade César au saumon fumé Caesar salad with smoked salmon	23€
Salade estivale aux légumes du soleil, halloumi grillé et sauce yaourt tahini Summer salad with sun vegetables, grilled halloumi, and yogurt tahini sauce	19€
Club sandwich au pastrami de bœuf, cheddar, avocat et pommes frites Beef pastrami club sandwich with cheddar, avocado, and french fries	24€
Burger de bœuf Limousin, cheddar fumé et bacon (avec ou sans) et pommes frites Limousin beef burger with smoked cheddar and bacon (with or without) and french fries	27€
Sandwich au homard, mayonnaise au wasabi, sésame noir, sucrine Lobster roll, wasabi mayonnaise, black sesame, sucrine green salad	24€
Pinsa Romana à la crème de truffe d'été (tuber Aestivum), coppa et roquette Pinsa Romana with summer truffle cream (Tuber Aestivum), coppa, and arugula salad	25€
Rigatoni à l'arrabiata Rigatoni arrabbiata	20€
Salade de fruits Fruit salad	12€
Tartelette citron meringuée, gel citron verveine Lemon meringue tartlet with lemon verbena gel	13€
Sélection de glaces et sorbets : vanille de Madagascar, chocolat, framboise, citron, café, noix de coco, abricot Selection of ice creams and sorbets: Madagascar vanilla, chocolate, raspberry, lemon, coffee, coconut, apricot	9€

Prix nets en euro, taxes et service inclus - Net prices in euros, including taxes and service

Origines des viandes et allergènes consultables à l'intérieur du restaurant. - The origin of meats and information about allergens can be found inside the restaurant.

Tous nos plats sont faits maison sauf : fromages, pains, frites et glaces. - All our dishes are homemade except for: cheeses, breads, fries, and ice creams.



# COCKTAILS SIGNATURES

20€

## LOUIS

(16cl)

Gin, Chambord, Champagne

Gin, Chambord black raspberry liquor, Champagne

Un jour d'été 1685, Louis XIV se rend au château de Chambord pour une partie de chasse. Sa découverte des fruits rouges le marque à tel point, qu'il fit créer la liqueur de Chambord.

On a summer day in 1685, Louis the XIV went to the castle of Chambord for a hunt. His discovery of red fruits marked him so such that he had created the Chambord black raspberry liquor.

## MARIE ANTOINETTE

(9cl)

Cognac, Bénédictine DOM, citron vert et sirop de sucre

Cognac, Benedictine DOM liqueur, lime and sugar syrup

Au Xe siècle, le château Royal de Cognac fut érigé en tant que bastion défensif pour contrer les incursions des Normands. Plus tard, au XVe siècle, il fut transformé en résidence seigneuriale, où naquit François Ier, l'un des monarques les plus renommés de France. Le Baron Otard, fondateur de la Maison de Cognac en 1795, a également laissé son empreinte sur cet illustre édifice.

In the 10th century, the Château Royal de Cognac was erected as a defensive bastion against Norman incursions. Later, in the 15th century, it was transformed into a seigneurial residence, where François I, one of France's most renowned monarchs, was born. Baron Otard, founder of the House of Cognac in 1795, also left his mark on this illustrious edifice.

# COCKTAILS DU BARMAN

18€

## GIN-GER MULE (25cl)

Gin, sirop de basilic, citron vert, ginger beer  
*Gin, basil syrup, lime, ginger beer*

## PIÑAMENDA (15cl)

Rhum, sirop d'orgeat, citron vert, jus d'ananas, menthe fraîche  
*Rum, orgeat syrup, lime, pineapple juice, fresh mint*

## L'AGRUME FIRE (17cl)

Tequila, Schweppes agrumes, citron vert, sirop de violette  
*Tequila, Schweppes citrus, lime, violet syrup*

## SPRTIZ DE LA BASTILLE (14cl)

Gin Bombay Bramble, liqueur de sureau, menthe, citron vert, Prosecco  
*Bombay Bramble gin, elderflower liqueur, mint, lime, Prosecco*

# COCKTAILS SUR MESURE (15 cl)

## COCKTAIL UP TO YOU

18€

Une envie particulière ou un cocktail que nous n'avons pas sur la carte  
*Do you have a particular desire or a cocktail that we don't have on the menu?*

## MOCKTAIL UP TO YOU

12€

Disponible aussi en version mocktail sans alcool  
*Also available in mocktail version without alcohol*

## COCKTAIL DU MOMENT

15€

Laissez-vous surprendre par le cocktail du moment  
*Let yourself be surprised by the moment cocktail*

# COCKTAILS CLASSIQUES

---

16€

---

## **APEROL SPRITZ** (16cl)

Aperol, Prosecco, eau gazeuse  
*Aperol, Prosecco, sparkling water*

## **NEGRONI** (9cl)

Campari, Martini rosso, Gin  
*Campari, Martini rosso, Gin*

## **MARGARITA** (7cl)

Tequila, Cointreau, citron vert  
*Tequila, Cointreau liqueur, lime*

## **MOSCOW MULE** (20cl)

Vodka, Ginger beer, citron vert  
*Vodka, Ginger beer, lime*

## **MANHATTAN** (7cl)

Whisky Bourbon, angostura, Martini rosso  
*Bourbon, angostura, Martini rosso*

## **COSMOPOLITAN** (12cl)

Vodka, Cointreau, jus de canneberge, citron vert  
*Vodka, Cointreau liqueur, cranberry, lime*

## **TEQUILA SUNRISE** (20cl)

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine  
*Tequila, orange juice, grenadine syrup*

## **EXPRESSO MARTINI** (10cl)

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso  
*Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso*

# SANS ALCOOL

## LE CHAPE (16cl)

Crème de coco, sirop de sucre de canne, citron vert, jus de mangue, jus d'ananas  
*Coconut cream, cane sugar syrup, lime, mango juice, pineapple juice*

12€

## LE RESDSPRING (12cl)

Jus de cramberry, nectar de fraise, sirop de violette, citron vert, menthe  
*Cramberry juice, strawberry nectar, violet syrup, lime, mint*

12€

## NONA SPRITZ (14cl)

Boisson à base d'extraits végétaux et distillats - Orange sanguine / Gentiane  
Nona, sprite, orange  
*Drink based on plant extracts and distillates - Blood orange / Gentian*  
*Nona, sprite, orange*

10€

## NONA GINGER (14cl)

Boisson à base d'extraits végétaux et distillats - Yuzu / Verveine  
Nona, ginger beer, citron vert  
*Drink based on plant extracts and distillates - Yuzu / Verbena*  
*Nona, ginger beer, lime*

10€



(12cl)



(75cl)

## NOOH BY LA COSTE ROSÉ

Vin Bio d'origine naturel  
*Natural organic wine*

6€

25€

## NOOH BY LA COSTE ROSÉ PÉTILLANT

Vin effervescent Bio d'origine naturel  
*Natural organic sparkling wine*

-

40€

# WHISKIES (4 cl)

## Amérique

Bulleit Rye	13€
Four Roses	9€
Jack Daniel's	9€
Maker's Mark	14€

## Canada

Canadian Club	9€
---------------	----

## Écosse

Ballantines	8€
Cardhu 12 ans	12€
Cragganmore 12 ans	15€
Chivas Regal	13€
Glenkinchie 10 ans	13€
J&B Rare	8€
Johnnie Walker Red Label	9€
Knockando 12 ans	13€
Lagavulin 16 ans	18€
Oban 14 ans	15€
Talisker 10 ans	14€

## France

P&M	15€
Rozelieures Collection Fumé	16€
Rozelieures Rare	14€

## Irlande

Bushmills Original	9€
Jameson Premier	8€
Sexton	9€
Teeling Small Batch	13€

## Japon

Hibiki 12 ans	18€
Nikka From the Barrel	15€

Accompagnement soft au choix : 3€



# RHUMS (4 cl)

## Amérique du Sud

Cachaça Sagatiba pura (Brésil)	9€
Mezan Gyane Diamond Versailles 2003 (Guyane)	14€
Diplomatico Reserva Exclusiva (Vénézuéla)	13€
Millonario Solera 15 ans (Pérou)	15€

## Caraïbe

Bacardi Carta Blanca (Cuba)	9€
Bacardi Carta Oro (Cuba)	9€
Bacardi Anejo Cuatro (Cuba)	11€
Havana Club 3 ans (Cuba)	9€
Havana Club 7 ans (Cuba)	11€
Trois Rivières Cuvée de l'Océan (Martinique)	12€
Trois Rivières VSOP Réserve Spéciale (Martinique)	14€
Dos Maderas 5+5 (Barbades et Guyane)	13€
Kraken (Trinité-et-Tobago)	12€
Rhum blanc Pink spiced (Sainte-Lucie)	9€
Sailor Jerry (Iles vierges des Etats-Unis)	9€
Admiral Rodney Princessa (Sainte-Lucie)	14€
Admiral Rodney Royal Oak (Sainte-Lucie)	16€

Accompagnement soft au choix : 3€

## GIN S (4 cl)

### Angleterre

Beefeater	9€
Bombay Sapphire	12€
Bombay Bramble	13€
Bombay Lemon citron pressé	13€

### Écosse

Tanqueray	9€
Tanqueray Ten	16€
Gordon's	9€
Hendrick's	15€

### Allemagne

Monkey 47	16€
-----------	-----

### France

Monsieur Gin	12€
--------------	-----

### Belgique

HTK	12€
-----	-----

## VODKAS (4 cl)

### Géorgie

Eristoff	9€
----------	----

### Russie

Smirnoff	9€
----------	----

### Pays-Bas

Ketel One	9€
-----------	----

### Pologne

Belvédère	12€
Zubrowka	11€

### France

Grey Goose	14€
Perfect	11€

### Suède

Absolut	10€
---------	-----

## TEQUILAS - MEZCAL (4 cl)

### Mexique

Patrón XO Café	16€
Silver Patrón	17€
Patrón Reposado	18€

Don Julio	14€
Olmecca	9€
Mezcal Herencier de Sanchez Espadin	12€

Accompagnement soft au choix : 3€

## LIQUEURS (6 cl)

---




Malibu	9€
Liqueur de Sureau	9€
Liqueur de Bergamote / Poire	9€
Manzana	9€
Get 27	9€
Get 31	9€
Southern Comfort	9€
Cointreau	9€
Kahlúa	9€
Passoa	9€
Chambord	9€
Bailey's	10€
Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Bénédictine DOM	10€

## EAUX DE VIE (4 cl)




---

Absinthe	9€
Eau de vie de Poire	14€

# CHAMPAGNES

	 (15cl)	 (75cl)	 (37.5cl)
Pommery Brut - Apanage	19€	95€	50€
Pommery Millésimé 2005 - Cuvée Louise Parcelaire	-	470€	-
Pommery Brut - Apanage 1874	-	180€	-
Lanson Brut - Black Label	22€	110€	-
Lanson - Blancs de Blanc	-	150€	-
Lanson Brut - Le Rosé	-	130€	-
Laurent-Perrier Brut - La Cuvée	19€	95€	-
Laurent-Perrier - La Cuvée Rosé	-	150€	-
Laurent-Perrier - Grand Siècle Itération N°25	-	530€	-

# VINS ROSÉS

<b>Vins Rosés / Rosés Wines - France by Château La Coste</b>	 (12cl)	 (75cl)	 (50cl)
<b>Provence</b>			
AOP Coteaux d'Aix en Provence - Rosé d'une Nuit BIO	8€	35€	25€
AOP Coteaux d'Aix en Provence - Château Rosé BIO	12€	49€	-
NOOH By La Coste - Sans Alcool	6€	25€	-
NOOH By La Coste Rosé Pétillant - Sans Alcool	-	40€	-

Consultez-nous pour les millésimes des vins - Consult us for wine vintages

AOP : Appellation d'Origine Protégée - PDO : Protected Designation of Origin

Prix nets en euro, taxes et service inclus - Net prices in euro, service and VAT included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Drink responsibly

# VINS BLANCS

<b>Vins blancs / Whites Wines - France</b>	 (12cl)	 (75cl)	 (37.5cl)
<b>Yvelines</b> IGP Chardonnay - La Bouche du Roi, Les Louis d'Or	14€	63€	-
<b>Alsace</b> AOP Riesling - Réserve Lorentz-Woerlen	-	38€	-
<b>Vallée de la Loire</b> AOP Pouilly-Fumé - Domaine Veneau AOP Sancerre - Domaine Bourgeois Pure BIO	11€ 14€	44€ 62€	- 33€
<b>Bourgogne</b> AOP Bourgogne Aligoté - Domaine De Rochebin AOP Chablis - Domaine Jean-Marc Brocard AOP Meursault - Domaine Bitouzet-Prieur	9€ 12€ -	38€ 52€ 120€	- - -
<b>Vallée du Rhône</b> AOP Côtes du Rhône - Prieurs de St Julien AOP Condrieu - Cave Saint-Désirat AOP Saint-Joseph - Cuvée Côte Diane	8€ - -	35€ 79€ 69€	- - -
<b>Sud-Ouest</b> AOP Jurançon Moelleux - Château Jolys	12€	49€	-
<b>Bordelais</b> AOP Pessac-Léognan - Château Bouscaut - Grand cru classé	-	98€	-

Consultez-nous pour les millésimes des vins - Consult us for wine vintages

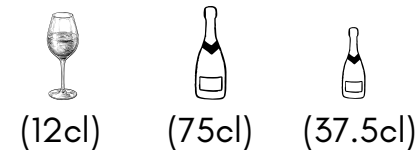
AOP : Appellation d'Origine Protégée - PDO : Protected Designation of Origin

Prix nets en euro, taxes et service inclus - Net prices in euro, service and VAT included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Drink responsibly

# VINS ROUGES

## Vins Rouges / Red Wines - France



### Vallée de la Loire

AOP Chinon - Domaine Pierre Sourdais - Le Moulin A Tan  
 AOP Sancerre - Domaine Henri Bourgeois  
 AOP Saumur-Champigny - Les Andides

- 39€ -  
 - 60€ -  
 - 38€ 20€

### Bourgogne /Beaujolais

AOP Morgon - Château Pizay  
 AOP Mercurey - Domaine du Meix Foulot  
 AOP Aloxé-Corton - Vieilles Vignes Cornu  
 AOP Gevrey-Chambertin - Domaine Lignier

- 45€ -  
 17€ 68€ -  
 - 105€ -  
 - 150€ -

### Languedoc-Roussillon

AOP Pic-Saint-Loup - La Grange de Thieri

12€ 48€ -

### Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône - Cuvée Fabre  
 AOP Crozes-Hermitage - Domaine Michelas  
 AOP Châteauneuf-du-Pape - Père Caboché  
 AOP Côte-Rôtie - Domaine Garon "Les Triotes"

8€ 35€ -  
 - 49€ -  
 18€ 78€ -  
 - 129€ -

### Bordelais

AOP Haut-Médoc - Demoiselle d'Haut-Peyrat  
 AOP Blaye - Château les Petits Ardouins  
 AOP Saint-Emilion - Grand Cru Château Riou Du Thailas  
 AOP Saint-Julien - Connetable de Talbot  
 AOP Moulis - Château Chasse-Spleen  
 AOP Margaux - La Sirène de Giscours

12€ 49€ -  
 - 30€ -  
 - 60€ -  
 - 125€ -  
 - 140€ -  
 - 135€ -

Consultez-nous pour les millésimes des vins - Consult us for wine vintages

AOP : Appellation d'Origine Protégée - PDO : Protected Designation of Origin

Prix nets en euro, taxes et service inclus - Net prices in euro, service and VAT included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Drink responsibly

# BIÈRES

---

<b>Pression / Draught</b>	25cl	50cl
Heineken	8€	12€
<b>Bouteilles / Botttle</b>		
Grimbergen (33cl)		9€
1664 (33cl)		9€
Desperados (33cl)		9€
Heineken Zero - Sans alcool (33cl)		9€
Bières Brasserie du Roi (Bio, artisanales et locales) (33cl)		
La Duchesse, Rousse		
L'Impériale, Blonde IPA		10€
Les Trois Mousquetaires, Triple		10€
La Favorite, Blonde pale ale		10€
Concubine, Blanche IPA		10€
La Royale, Lager		10€

# APÉRITIFS

---

Kir Vin Blanc (Bourgogne Aligoté AOP) (12cl)	10€
Kir Royal au Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée (15cl)	20€
Ricard (3cl)	6€
Pastis (3cl)	6€
Martini Bianco (6cl)	10€
Martini Rosso (6cl)	10€
Martini Dry (6cl)	10€
Noilly Prat (6cl)	10€
Campari (6cl)	10€
Porto Blanc Sandeman (7cl)	8€
Porto Rouge Sandeman (7cl)	8€
Lillet Rouge (6cl)	8€
Lillet Blanc (6cl)	8€
Américano (12cl)	10€
Pineau des Charentes - Rastignac (6cl)	10€

Consultez-nous pour les millésimes des vins - Consult us for wine vintages

AOP : Appellation d'Origine Protégée - PDO : Protected Designation of Origin

Prix nets en euro, taxes et service inclus - Net prices in euro, service and VAT included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Drink responsibly

# SOFTS

7€

Nectar d'Abricot Patrick Font (25cl)  
Nectar de Pêche Patrick Font (25cl)  
Jus de Pomme Patrick Font (25cl)  
Jus de Tomate Patrick Font (25cl)  
Nectar de Poire William's Patrick Font (25cl)  
Nectar de Fraise Patrick Font (25cl)  
Jus de Pomme/Yuzu Patrick Font (25cl)

Orangina (25cl), Ice Tea (25cl)  
Coca-Cola (33cl), Coca-Cola zéro (33cl)  
Sprite (25cl), Fanta (25cl)  
Schweppes tonic (25cl), Schweppes agrumes (25cl)  
Orange /Citron pressé (12cl)

Fever Tree Gingerbeer (20cl)  
Fever Tree Tonic Water (20cl)

Potion Symples Relaxante (33cl)

# EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	75cl
	5€	7€
Vittel Evian Badoit San Pellegrino	50cl	1L
	9€	9€
	9€	9€
	9€	9€
Chateldon Badoit Prestige Eau purifiée BRITA plate ou gazeuse		75cl
		8€
		8€
		3€



# CAFÉS, THÉS, INFUSIONS

---

Expresso Illy	5€
Expresso décaféiné	5€
Double expresso	7€
Chocolat Chaud Valrhona	7€
Café au lait	7€
Cappuccino	7€

**Tous nos thés et infusions sont BIO, proviennent de la Maison Pure et sont proposés en sachet**

Thé noir Darjeeling	7€
Thé noir Early Morning Broken	7€
Thé noir Ceylan	7€
Thé vert de Chine	7€
Thé vert Jasmin	7€
Thé vert Menthe	7€

Infusion Verveine	7€
Infusion Tilleul	7€
Infusion Rooibos Orange	7€
Infusion Camomille	7€
Infusion Menthe poivrée	7€

# THÉS PREMIUM

8€

## **Nina's Marie-Antoinette - Fournisseur de la cour Royale Française depuis 1672**

Fondée en 1672, par le parfumeur grassois Pierre Diaz, "La Distillerie Frères" fut la première parfumerie à distiller les essences de lavande et de rose pour agrémenter les gants de l'époque.

Le thé original Marie-Antoinette est le seul thé au monde à être élaboré à partir des pommes et roses du Potager du Roi à Versailles, notre partenaire exclusif.

Créé par La Quintinie en 1678, le plus vieux potager du monde, perdure grâce à la main intelligente des jardiniers qui y cultivent la terre dans le respect de l'héritage du Roi Louis XIV et l'amour de la nature de Marie-Antoinette. Le Potager du Roi rayonne comme le symbole de la gastronomie royale française.

**Thé Noir Original de Marie-Antoinette** : Pétales de rose, huiles essentielles de pomme et rose (élaborées à partir des pommes et roses du Potager du Roi à Versailles)

**Thé Noir Nina's** : Orange sanguine, pêche, fraise, cerise

**Thé Noir Earl Grey** : Bergamote de Sicile

**Thé Noir Versailles Rose** : Pamplemousse, Pétales de rose, Fleurs de Tournesol

**Thé Vert Balade à Shanghai** : "Gunpowder", menthe verte

**Thé Vert Nina's Japon** : Genmaicha, caramel, vanille

**Tisane du Roi** : Fenouil, gingembre, cannelle, cardamome, citron

**Tisane de la Princesse** : Hibiscus, cynorhodon, fraise, pomme

Une douceur sucrée en plus de votre boisson chaude ? Supplément de 8€ la part

