

MILLÉSIMÉ



LES VINS ROUGES

| | 15cl | 75cl |
|---|------|------|
| AOC PESSAC LEOGNAN, <i>Château Pontey-Lamartine</i> | 12€ | 49€ |
| AOC BORDEAUX SUPERIEUR, <i>Château Passe Craby, Cuvée de l'Espérance</i> | 7€ | 26€ |
| AOP MEDOC, <i>Château Fontis</i> | | 44€ |
| AOC SAINT EMILION GRAND CRU, <i>Dame de Gaffelière</i> | | 65€ |
| AOP MINERVOIS, BIO <i>Mas du Loup</i> | 8€ | 32€ |
| AOC POMEROL, <i>Promesse de Château Fayat</i> | | 55€ |
| AOC HAUT MEDOC, <i>La Motte de Clément-Pichon</i> | 8€ | 29€ |
| AOC BOURGOGNE, <i>Les Près Cousins</i> | | 52€ |

LES VINS BLANCS

| | 15cl | 75cl |
|--|------|------|
| AOC ENTRE-DEUX-MERS, <i>Cuvée Clémence</i> | 7€ | 25€ |
| AOP CHABLIS, <i>Domaine Thierry Mothe</i> | | 48€ |
| AOC PESSAC LEOGNAN, <i>Le Colombier de Brown</i> | 12€ | 46€ |
| IGP PAYS D OC, <i>Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier"</i> | 7€ | 29€ |
| AOP JURANCON, <i>Les Amours de la Reine</i> | 8€ | 32€ |

LES VINS ROSÉS

| | 15cl | 75cl |
|--|------|------|
| AOC COTES DE PROVENCE BIO <i>Château Ste Marguerite, Symphonie Bio</i> | 10€ | 45€ |
| AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, <i>Chateau Virant</i> | 8€ | 35€ |
| IGP ATLANTIQUE, <i>Cabane du Pyla</i> | 7€ | 25€ |

Supplément room service 5€

Accor s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre hôtel agit pour une hospitalité positive. 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 : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
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.

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

| | |
|-----------------|------|
| Expresso | 3€ |
| Café Allongé | 3,5€ |
| Double espresso | 4€ |
| Cappuccino | 4,5€ |

Thés Kusmi tea **BIO**

| | |
|--|----|
| THÉS NOIRS : | 4€ |
| English Breakfast - Thés noirs de Ceylan et d'Assam | |
| Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote | |
| Thé Quatre Fruits Rouges - Thé noir aux saveurs de fruits rouges | |

THÉS VERTS :

| | |
|---|--|
| Thé Vert à la menthe - Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe | |
| Thé Vert de chine | |

Infusions **BIO**

| | |
|--|----|
| Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisés fruits rouges | 4€ |
| Infusion Verveine menthe - Mélange de verveine et de menthe | |

Lattés

| | |
|-----------------|----|
| Chocolat Chaud | 5€ |
| Latte Macchiato | 5€ |



LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

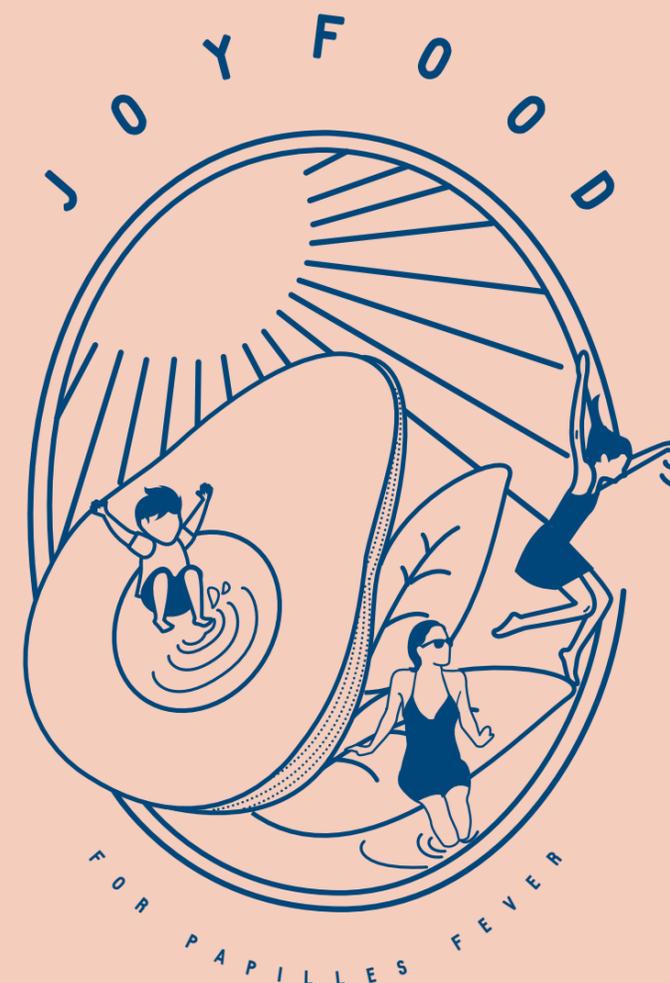
| | 33cl | 50cl | 1l |
|----------------|------|------|----|
| Vittel | | 4€ | 6€ |
| San Pellegrino | | 4€ | 6€ |
| Perrier | 4€ | | |

SODAS

| | |
|---|----|
| Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca-Cola Cherry (33 cl) | 5€ |
| Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Oasis Tropical (25 cl) | |

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

| | |
|----------------------------------|----|
| Jus de tomate, orange ou pomme | 5€ |
| Nectar ananas, abricot ou fraise | |



ENTRÉE EN MATIÈRE



J'en pince pour mon œuf ! **9€**
Œufs plein air **BIO**, chair de crabe, œufs de truite, mayonnaise maison, pousses de petits pois, aneth

Ceviche de crevettes au lait de coco **12€**
Crevettes, avocat, mangue, oignons rouges, grenade, lait de coco, citron vert, cebette

Trio du soleil **14€**
Burrata, tomates d'antan, pêches, basilic, menthe, pesto, ail

SALADES GOURMANDES

en entrée ou en plat !

Salade César **Petite : 12€ Grande : 22€**

Salade romaine, parmigiano reggiano 22 mois AOP, tomates confites, filet de poulet français, crumble de parmesan, guanciale, œuf dur **BIO**

Poke Bowl au poulet **20€**
Filet de poulet, riz thaï, mangue, avocat, edamame, tomates, grenade

Poke Bowl aux crevettes **20€**
Crevettes panées, riz thaï, mangue, avocat, edamame, tomates, grenade

Poke Bowl aux falafels **20€**
Falafels, riz thaï, mangue, avocat, edamame, tomates, grenade

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 12€

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

PAR ICI LA SUITE



Poulet basquaise et polenta crémeuse **22€**
Filet de poulet d'origine France, polenta, poivrons, oignons rouges, parmesan, sauce tomate, ail

Euskal Burger **20€**
frites maison et salade
Steak haché VBF 150g, bun, piquillos, oignons rouges, fromage de brebis au piment d'Espelette, mesclun

Tartare de bœuf à la provençale **22€**
et sa gelée de poivrons jaunes, frites maison et salade
Poivrons, tomates, oignons rouges, coriandre, cebette, mesclun

Ravioles aux épinards et ricotta **18€**
Sauce gorgonzola et cerneaux de noix

Tentacules de poulpe grillés **24€**
sauce chermoula
Purée de pois chiches et fêta

Magret de canard **29€**
Origine France. Sauce kumquat, frites et salade

Assiette de frites maison **6€**

Petite salade **4€**

DERNIERS PLAISIRS



Crousti-cahuète **8€**
Croustillant chocolat, cacahuètes torréfiées, chantilly, sauce caramel beurre salé, chantilly maison

Pavlova aux fruits **8€**
Meringue, chantilly, fruits du moment

Salade de fruits de saison **7€**

Fondant au chocolat **8€**

Café grignotte **6€**

Café gourmand **10€**

Trilogie de fromage **12€**

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

| | 12,5cl | 75cl |
|--------------------------------------|-----------|--------------|
| Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut | 9€ | 45,5€ |

| | | |
|---|------------|------------|
| Champagne Tsarine 12° Premium Brut Rosé | 10€ | 50€ |
|---|------------|------------|

| | | |
|-----------------------------------|--|--------------|
| Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut | | 58,5€ |
|-----------------------------------|--|--------------|

APÉRITIFS

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Pastis 51, Ricard 45° (3cl) | 6€ |
|-----------------------------|-----------|

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl) | 5€ |
|-------------------------------------|-----------|

| | |
|---------------------|-----------|
| Campari 28,5° (6cl) | 5€ |
|---------------------|-----------|

| | |
|---|-----------|
| Porto rouge/blanc Graham's Fine Tawny 19° (6cl) | 6€ |
|---|-----------|

VINS APÉRITIFS

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Kir au bourgogne blanc 12,5° (12,5cl) | 6€ |
|---------------------------------------|-----------|

| | |
|--|--|
| crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre | |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Lillet rouge/ blanc / rosé (6cl) | 6,5€ |
|----------------------------------|-------------|

| | |
|-------------------------|------------|
| Lillet Tonic 17° (15cl) | 10€ |
|-------------------------|------------|

| | |
|----------------------------|-----------|
| Martini Floreal 0,0° (6cl) | 6€ |
|----------------------------|-----------|

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Martini Vibrante 0,0° (6cl) | 6€ |
|-----------------------------|-----------|

BIÈRES

Bières pression

| | 25cl | 50cl |
|--------------------------|-------------|-------------|
| Heineken 5° | 4,5€ | 7,5€ |
| Affligem 6,7° | 5,5€ | 8,5€ |
| Monaco / Panaché / Picon | 5€ | 8€ |

Bières bouteille

| | |
|--|-------------|
| Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée 6,5° (33cl) | 6,5€ |
|--|-------------|

| | |
|--|-------------|
| Pelforth brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl) | 6,5€ |
|--|-------------|

| | |
|--|-----------|
| Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (35,5cl) | 7€ |
|--|-----------|

| | |
|--|-------------|
| Mort Subite Witte Lambic, blanche & acidulée 5,5° (33cl) | 6,5€ |
|--|-------------|

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Desperados original, 5,9° (33cl) | 6,5€ |
|----------------------------------|-------------|

| | |
|-------------------------------------|--|
| notes d'agrumes & arômes de téquila | |
|-------------------------------------|--|

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl) | 6,5€ |
|--------------------------------------|-------------|

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl) | 6,5€ |
|--------------------------------|-------------|

| | |
|---------------------------------------|--|
| cerise associée à l'acidulé du lambic | |
|---------------------------------------|--|

| | |
|--|-----------|
| Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl) | 6€ |
|--|-----------|

CIDRE

| | |
|---------------------------|-------------|
| Appie le Brut 4,7° (33cl) | 6,5€ |
|---------------------------|-------------|