

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>		44€
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>		45€
AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, <i>Château Virant</i>	8€	35€
IGP ATLANTIQUE, <i>Cabane du Pyla</i>	7€	25€

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€
Double expresso	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	
Thé Prince Wladimir - Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices	

THÉS VERTS :

Thé Vert à la menthe - Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Detox - Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	

Infusions **BIO**

Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	4€
Infusion Be Cool - Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana BIO	3,5€
Latte Macchiato	4,5€



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 ou pomme	5€
Nectar ananas, abricot, orange ou fraise	



ENTRÉE EN MATIÈRE



Œuf mimosa au jambon de Bayonne et au piment d'Espelette Œuf BIO , mayonnaise maison, cébette, crispy de jambon de Bayonne	8€
Velouté de potimarron Brisures de châtaigne, crémeux au citron, crème balsamique, pickles	10€
Truite fumée au bois de hêtre du Moulin de Caouley Aromatisée aux 5 baies	14€

SALADES GOURMANDES

en entrée ou en plat !

Salade César	Petite : 12€ Grande : 20€
Salade romaine, parmigiano reggiano 22 mois AOP, tomates confites, filet de poulet français, crumble de parmesan, poudre de bacon, pickles de légumes, œuf dur BIO & sauce César	
Salade de chèvre chaud	Petite : 10€ Grande : 18€
Mesclun, toasts de chèvre BIO et miel, tomates confites, radis, éclats de châtaigne, oignons crispy, vinaigrette miel moutarde	

PAR ICI LA SUITE



Emincé de poulet façon Mafé Poulet origine France. Sauce à base de pâte d'arachide (légèrement épicé), riz	22€
Gourmet Burger frites maison et salade Steak haché VBF 150g, bun, confit d'oignons, fromage à raclette, cornichons pickles, salade, sauce miel et moutarde	20€
Tournedos sauce Bordelaise VBF 180g. Frites maison et salade	27€
Ravioles aux cèpes Crumble à la châtaigne et aux cèpes, crémeux de potimarron	18€
Magret de canard Origine France. Sauce à l'orange, frites et salade	Demi : 24€ Entier : 29€
Filet de bar, sauce à l'ail noir Purée de vitelotte et légumes	22€
Risotto au poulpe et au chorizo	24€
Assiette de frites maison	5€
Petite salade	4€

DERNIERS PLAISIRS



Carpaccio d'ananas caramélisé Granola à la noix de coco et coulis de fruits exotiques	7€
Crème brûlée à la vanille	7€
Tarte tatin Servie tiède	8€
Niniche Bordelaise	8€
Café gourmand	10€
Trilogie de fromage	12€

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 10€

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

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° (2cl)	5€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° (6cl)	6€
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)	5€
Campari 28,5° (6cl)	5€

VINS APÉRITIFS

Kir 12,5° (12,5cl) crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	5,5€
Lillet Tonic, blanc ou rosé 17° (15cl)	8,5€

BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Heineken 5°	4,5€	7,5€
Affligem 6,7°	5,5€	8,5€

Bières bouteille

Grimbergen blonde 6,7° (33cl) bière d'abbaye agrumes & notes d'épices	6€
Grimbergen ambrée, amère & sucrée 6,5° (33cl)	6€
Pelforth brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl)	5,5€
Brooklyn Lager, florale & houblonnée 5,2° (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) notes d'agrumes & arômes de tequila	6€
Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl)	6€
Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl) cerise associée à l'acidulé du lambic	6,5€
Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)	6€

CIDRE

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