

# MILLÉSIMÉ



## LES VINS BLANCS

	15cl	75cl
AOP Entre-Deux-Mers <i>Bistrot Chic</i>	6€	27€
AOP Chablis <i>Domaine Thierry Mothe</i>		44€
AOC Pessac Leognan <i>L'abeille de Fieuzal</i>	10€	46€
IGP Pays d'Oc <i>Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier"</i>	7€	29€
IGP Cotes de Gascogne <i>Orby Moelleux Gros Manseng - Sauvignon</i>	6€	25€

## LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
AOC Cotes de Provence <b>BIO</b> <i>Chateau Ste Marguerite, Symphonie Bio</i>		45€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence <i>Chateau Virant</i>	8€	35€
IGP Atlantique <i>Esprit Pyla</i>	6€	25€

## LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Pessac Leognan <i>L'abeille de Fieuzal</i>	10€	29€	55€
AOC Bordeaux Superieur, <i>Château Chapelle d'Aliénor by la Gaffelière</i>	7€		30€
AOP Medoc <i>Chateau Fontis</i>			44€
AOC Saint Emilion Grand Cru <i>Dame de Gaffelière</i>			65€
AOP Minervois <b>BIO</b> <i>Mas du Loup</i>			32€
AOP Pic Saint Loup <i>Chateau la Salade Saint-Henri "Aerien"</i>	8€		35€
AOP Bourgogne Pinot Noir, <i>La Minée</i>			49€

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**

4€

#### THÉS NOIRS :

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**

4€

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

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana <b>BIO</b>	3,5€
Latte Macchiato	4,5€



# LARMES DE CROCO

## EAUX MINÉRALES

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

## SODAS

5€

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

## NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

5€

Jus de tomate, orange ou pomme  
Nectar ananas, abricot ou fraise



## APEROTHÉRAPIE

Focaccia aux légumes du soleil	12€
Club sandwich, salade aux herbes	16€
Pain de mie, mayonnaise maison, poulet français, salade, œuf, tomate	
Guacamole et chips de tortilla	8€
Planche de charcuterie	pour 2 : 15€ pour 4 : 25€
Fromage de brebis	pour 2 : 12€ pour 4 : 20€
confiture de cerises noires	

## ENTRÉE EN MATIÈRE



Oeufs mimosa, chips de pain	7€
Carpaccio de tomates à l'ancienne, burrata crémeuse	14€
Tarte tatin aux légumes du soleil	9€

## 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 & sauce César	
Salade de chèvre BIO et jambon serrano	Petite : 10€ Grande : 18€
mesclun, toast de chèvre bio et miel, jambon serrano, tomates confites, oignons crispy, crème de balsamique	

## PAR ICI LA SUITE



Tartare de bœuf au couteau, sauce chimichurri, frites maison et salade	22€
Viande charolaise VBF 180g, jaune d'oeuf mariné au soja	
Burger du chef, frites maison et salade	20€
steak haché VBF 150g, bun, mayonnaise maison, fromage de brebis au piment d'espelette, piquillos, confit d'oignon, salade	
Entrecôte VBF 250g, pommes de terre grenaille	26€
sauce au choix : confit d'oignon ou sauce chimichurri	
Ravioles aux aubergines et tomates séchées	18€
caviar d'aubergine, crumble au parmesan	
Magret de canard (Origine France)	Demi : 24€ Entier : 29€
jus à la framboise, purée de carotte, courgette	
Filet de dorade sébaste,	22€
coulis de poivron, poelée de légumes de saison	
Assiette de frites maison	5€
Petite salade aux herbes fraîches	4€

## DERNIERS PLAISIRS



Salade de fruits frais	7€
Crème brûlée à la vanille	7€
Pavlova aux fruits rouges	8€
Niche Bordelaise	8€
Café gourmand	10€
Fromage de brebis, confiture de cerises noires	12€

## PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 10€

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

## À L'ABORDAGE !



<b>LES CHAMPAGNES</b>	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	12,5€	58,5€

### APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 45° (2cl)	5€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° (6cl)	6€
Américano (6cl)	8€
Martini blanc ou rouge 14,4° (6cl)	5€
Campari 28,5° (6cl)	5€

### VINS APÉRITIFS

Kir au Bourgogne blanc 12,5° (12,5cl)	5,5€
crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	
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)	6€
bière d'abbaye agrumes & notes d'épices	
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)	6€
notes d'agrumes & arômes de tequila	
Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl)	6€
Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl)	6,5€
cerise associée à l'acidulé du lambic	
Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)	6€

### CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie 5,2° (33cl) <b>BIO</b>	6€
---	----