

# ALCOOLS

Rhum Diplomatico Reserva 12 ans 40° 4cl	12€
Rhum Zacapa 40° 4cl	14€
Rhum Don Papa Baroko 4cl	12€
Vodka Artisanale 4cl	7€
Tequila Olmeca 38° 4cl	7€
Gin Bombay Saphir 40° 4cl	10€
Gin Monkey 47 Dry 43° 4cl	10,5€

## WHISKIES BLEND

Chivas Regal 12 ans 40° 4cl	10€
-----------------------------	-----

## WHISKIES SINGLE MALT

Talisker 10 ans 45,8° 4cl	12€
Aberlour 10 ans 48° 4cl	12€

## AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon 45° 4cl	10€
Jack Daniel's 40° 4cl	8€

## IRISH WHISKEY

Jameson 40° 4cl	8€
-----------------	----

## JAPANESE WHISKY

Tokinoka 40° 4cl	8€
------------------	----

## HIGH BALL

### Gin + tonic

monkey 47 14cl	14€
bombay saphire 14cl	12€
Gibson 14cl	10€

### Rhum + coca

Embargo blanc 14cl	10€
Havana Especial 14cl	10€

### Whisky + coca

J&B 14cl	10€
Jack daniels 14cl	12€
Jameson 14cl	10€

Vodka + tonic 14cl	10€
--------------------	-----

Get + Eau pétillante 14cl	10€
---------------------------	-----

# DIGESTIFS

## COGNAC

Hennessy VS 40° 4cl	12€
Hennessy XO 40° 4cl	16€

## ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age 40° 4cl	9,5€
---------------------------------------	------

## CALVADOS

Drouin 40° 4cl	8€
----------------	----

## EAUX DE VIE

Poire Williams Cartron 25° 4cl	8€
--------------------------------	----

## LIQUEURS

Get 27 21° 4cl	7€
----------------	----

Get 31 24° 4cl	7€
----------------	----



BRIGADE  
d'AVOIR x  
Novotel Bordeaux le Lac



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 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

### THÉS VERTS :

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

Thé Vert de chine

### Infusions **BIO**

4€

Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

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

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



# À L'ABORDAGE !



## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl
Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut	<b>9€</b>	<b>45,5€</b>
Champagne Tsarine 12° Premium Brut Rosé	<b>10€</b>	<b>50€</b>
Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut		<b>58,5€</b>

## APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 45° (3cl)		<b>6€</b>
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)		<b>5€</b>
Campari 28,5° (6cl)		<b>5€</b>
Porto rouge/blanc Graham's Fine Tawny 19° (6cl)		<b>6€</b>
Kir au bourgogne blanc 12,5° (12,5cl) crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre		<b>6€</b>
Lillet rouge/ blanc / rosé (6cl)		<b>6,5€</b>
Lillet Tonic 17° (15cl)		<b>10€</b>
Martini Floreal 0,0° (6cl)		<b>6€</b>
Martini Vibrante 0,0° (6cl)		<b>6€</b>

## BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Heineken 5°	<b>4,5€</b>	<b>7,5€</b>
Affligem 6,7°	<b>5,5€</b>	<b>8,5€</b>
Monaco / Panaché / Picon	<b>5€</b>	<b>8€</b>

## Bières bouteille

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, (33cl) ronde & sucrée 6,5°		<b>6,5€</b>
Pelforth brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl)		<b>6,5€</b>
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (35,5cl)		<b>7€</b>
Mort Subite Witte Lambic, blanche & acidulée 5,5° (33cl)		<b>6,5€</b>
Desperados original, 5,9° (33cl) notes d'agrumes & arômes de tequila		<b>6,5€</b>
Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl)		<b>6,5€</b>
Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl) cerise associée à l'acidulé du lambic		<b>6,5€</b>
Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)		<b>6€</b>

## CIDRE

Appie le Brut 4,7° (33cl)		<b>6,5€</b>
---------------------------	--	-------------

# SUPER COCKTAILS

- 12€ -

## LES CRÉATIONS

Le Thaïs Calvados, Prosecco, Passion, Vanille, Citron
-
Le Taïmen Rhum, Mangue, Hibiscus, Fraise
-
Le Mouna Tequila, Apérol, Tonic, Pamplemousse, Sirop de cassonade
-
Le Sercan Gin, Sirop de sureau, Sirop de concombre, Sirop de citron, Limonade

## LES CLASSIQUES

Mojito Rhum, Menthe, Citron, Sucre, Angostura Bitter, Eau pétillante
-
Pina Colada Rhum, Purée de coco, Jus d'ananas
-
Américano Martini rouge, Campari, Eau pétillante
-
Négroni Martini rouge, Campari, Gin-
<b>LES SPRITZ</b>
Apérol Prosecco, Apérol, Eau pétillante
-
Campari Campari, Prosecco, Eau pétillante
-
St-Germain St-Germain, Prosecco, Menthe, Eau pétillante

# LES MOCKTAILS

- 8€ -

## LES CRÉATIONS

Le Virgin Thaïs Passion, Vanille, Pomme, Citron, Limonade
-
Le Virgin Taïmen Martini vibrante, Mangue, Hibiscus, Fraise
-
Le Virgin Mouna Martini floral, Tonic, Pamplemousse, Sirop de cassonade
-
Le Virgin Sercan Sirop de sureau, Sirop de concombre, Sirop de citron, Limonade

## LES CLASSIQUES

Virgin Mojito Menthe, Citron, Sucre, Angostura Bitter, Eau pétillante
-
Virgin Pina Colada Purée de coco, Jus d'ananas
-
Necense Alpin BIO Menthe verte, Bourgeons de pin, Plantes aromatiques
-
Necense Énergé BIO Café, Gingembre, Hibiscus, Noix de Cola
-
Necense Sauvage BIO Fleurs de Sureau, Fleurs de Bruyère, Reine des près

# MILLÉSIMÉ



## LES VINS ROUGES

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

## LES VINS BLANCS

	15cl	75cl
AOC ENTRE-DEUX-MERS, Cuvée Clémence	<b>7€</b>	<b>25€</b>
AOP CHABLIS, Domaine Thierry Mothe		<b>48€</b>
AOC PESSAC LEOGNAN, Le Colombier de Brown	<b>12€</b>	<b>46€</b>
IGP PAYS D OC, Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier"	<b>7€</b>	<b>29€</b>
AOP JURANCON, Les Amours de la Reine	<b>8€</b>	<b>32€</b>
<b>LES VINS ROSÉS</b>	15cl	75cl
AOC COTES DE PROVENCE <b>BIO</b> Château Ste Marguerite, Symphonie Bio	<b>10€</b>	<b>45€</b>
AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, Chateau Virant	<b>8€</b>	<b>35€</b>
IGP ATLANTIQUE, Cabane du Pyla	<b>7€</b>	<b>25€</b>

# PETITE FAIM

## CÔTÉ SALÉ

Croque monsieur au comté et frites		<b>16€</b>
Avocado toast & Truite fumée		<b>12€</b>
Planche de charcuterie	pour 2 : <b>15€</b> pour 4 : <b>25€</b>	
Trilogie de fromage	pour 2 : <b>12€</b> pour 4 : <b>20€</b>	
Guacamole et Tortillas		<b>8€</b>