

ALCOOLS



BRIGADE
d'AVOÛR
Novotel Bordeaux le Lac

Rhum Havana Club 3 Ans 40° 4cl	7€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans 40° 4cl	12€
Rhum Zacapa 40° 4cl	12€
Vodka Absolut 40° 4cl	7€
Tequila Olmeca 38° 4cl	7€
Gin Gibson 37,5° 4cl	7€
Gin Bombay Saphir 40° 4cl	10€
Gin Monkey 47 Dry 43° 4cl	9,5€
Gin Generous 44° 4cl	10,5€
coriandre & combava - made in France BIO	

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare 40° 4cl	6€
Chivas Regal 12 ans 40° 4cl	8€

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans 45,8° 4cl	9,5€
Aberlour 10 ans 48° 4cl	7€

AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye 45° 4cl	12€
Jack Daniel's 40° 4cl	7,5€

IRISH WHISKEY

Jameson 40° 4cl	7€
-----------------	----

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman 40° 4cl	8€
---------------------------	----

JAPANESE WHISKY

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

DIGESTIFS



COGNAC

Hennessy VS 40° 4cl	9,5€
Hennessy XO 40° 4cl	13€

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age 40° 4cl	8€
---------------------------------------	----

CALVADOS

Drouin 40° 4cl	7,5€
----------------	------

EAUX DE VIE

Poire Williams Cartron 25° 4cl	7,5€
Mirabelle Cartron 45° 4cl	7,5€

LIQUEURS

Cointreau 40° 4cl	6,5€
Get 27 21° 4cl	6,5€
Get 31 24° 4cl	6,5€

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€
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 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

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 25cl

5€

Jus de tomate ou pomme

Nectar ananas, orange, abricot ou fraise



À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut	12,5cl	75cl
	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€
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)	5€
Campari 28,5° (6cl)	5€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° (6cl)	6€
Américano (6cl)	8€

VINS APÉRITIFS

Kir 12,5° (12,5cl)	5,5€
crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	
Lillet Tonic 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, 6,5° (33cl)	5,5€
caramélisée & de caractère	
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, 5,5° (33cl)	6,5€
blanche & acidulée	
Desperados original, 5,9° (33cl)	6€
notes d'agrumes & arômes de téquila	
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

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



SUPER COCKTAILS

- 12€ -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Mojito
Rhum havana 3 ans 4cl, citron, sucre de canne, menthe fraîche et eau pétillante

Piña lagoon
Rhum havana especial 4cl, citron vert, purée de coco et jus d'ananas & curaçao

Spritz
Apérol 4cl, prosecco 8cl, eau pétillante

Une dose de pep's
Vodka 6cl, citron vert, sirop de citron, sirop de vanille

Le p'tit biscuit
4cl de rhum ambré, sirop chocolat cookies, sirop de miel, latte macchiato

Espresso martini
4cl de vodka, liqueur de café, sirop de vanille, espresso

Dark and stromy
4cl de cognac vs, vanille, sirop de miel, ginger beer, cacao

LES MOCKTAILS

- 8€ -

Virgin Mojito
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

Virgin Piña colada
Purée de coco, jus d'ananas et cannelle

Pomme de reinette
Jus de pomme, sirop de miel, citron vert, ginger beer et cannelle

Le frappé
Latte macchiato, sirop de miel, sirop de vanille

Novotini
Cranberry, jus d'orange, sirop de vanille, sirop de miel, citron vert et limonade

MILLÉSIMÉ



LES VINS ROUGES

AOC PESSAC LEOGNAN, Château Pontey-Lamartine 15cl 75cl 12€ 49€

AOC BORDEAUX SUPERIEUR, Château Passe Craby, Cuvée de l'Espérance 7€ 26€

AOP MEDOC, Château Fontis 44€

AOC SAINT EMILION GRAND CRU, Dame de Gaffelière 65€

AOP MINERVOIS, **BIO** Mas du Loup 8€ 32€

AOC POMEROL, Promesse de Château Fayat 55€

AOC HAUT MEDOC, La Motte de Clément-Pichon 8€ 29€

AOC BOURGOGNE, Les Près Cousins 52€

LES VINS BLANCS

AOC ENTRE-DEUX-MERS, Cuvée Clémence 15cl 75cl 7€ 25€

AOP CHABLIS, Domaine Thierry Mothe 44€

AOC PESSAC LEOGNAN, Le Colombier de Brown 12€ 46€

IGP PAYS D OC, Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier" 7€ 29€

AOP JURANCON, Les Amours de la Reine 8€ 32€

LES VINS ROSÉS

AOC COTES DE PROVENCE **BIO** Château Ste Marguerite, Symphonie Bio 15cl 75cl 45€

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, Château Virant 8€ 35€

IGP ATLANTIQUE, Cabane du Pyla 7€ 25€

PETITE FAIM

CÔTÉ SALÉ

Croque monsieur au comté et frites 16€

Avocado toast & Truite fumée aromatisée aux 5 baies 12€

Guacamole et Tortillas 8€

Planche de charcuterie pour 2 : 15€ pour 4 : 25€

Trilogie de fromage pour 2 : 12€ pour 4 : 20€