

# ALCOOLS

<b>RHUM</b>	2cl	4cl
Rhum Havana Club 3 ans 37,5°	<b>3€</b>	<b>6€</b>
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 40°	<b>6€</b>	<b>12€</b>
Rhum Clément VSOP 40°	<b>5,25€</b>	<b>10,5€</b>
<b>GIN, VODKA, TEQUILA</b>	2cl	4cl
Vodka Absolut 40°	<b>3,5€</b>	<b>7€</b>
Gin Generous Organic <b>BIO</b> 44° Coriandre & Combava - made in France	<b>5€</b>	<b>10€</b>
Dry Gin Bombay Sapphire 40°	<b>5€</b>	<b>10€</b>
Tequila Patron	<b>6€</b>	<b>12€</b>
<b>IRISH WHISKEY</b>	2cl	4cl
Jameson 40°	<b>4€</b>	<b>8€</b>
<b>SCOTCH WHISKY</b>	2cl	4cl
Whisky J&B rare (Blend) 40°	<b>3,5€</b>	<b>7€</b>
Oban 14 ans (Single malt) 43°	<b>7,5€</b>	<b>15€</b>
Aberlour 10 ans Forest Reserve S.malt 40°	<b>5,5€</b>	<b>11€</b>
Chivas Regal 18 ans 40°	<b>7,5€</b>	<b>15€</b>
<b>AMERICAN WHISKEY</b>	2cl	4cl
Jack Daniel's Old N.7 40°	<b>4,5€</b>	<b>9€</b>
WOODFORD reserve double oaked 43,2°	<b>6€</b>	<b>12€</b>
<b>WHISKY JAPONAIS</b>	2cl	4cl
NIKKA Coffey Grain 45°	<b>6€</b>	<b>12€</b>
<b>HIGH BALL</b> 15cl		
<b>Tonic la French &amp; Gin</b>		
Gibson	<b>10€</b>	
Bombay Sapphire	<b>12€</b>	
Citadelle	<b>12€</b>	
Mare	<b>12€</b>	
Generous <b>BIO</b>	<b>14€</b>	
June Pêche de vigne	<b>12€</b>	
<b>Vodka</b>		
Absolut	<b>10€</b>	
<b>Lillet</b>		
Blanc/Rosé	<b>10€</b>	
<b>Coca &amp;</b>		
<b>Rhum</b>		
Havana Club 3 ans	<b>10€</b>	
Havana Club Especial	<b>10€</b>	
<b>Whiskies</b>		
J&B	<b>10€</b>	
Jameson	<b>10€</b>	
Jack Daniel's	<b>12€</b>	

# DIGESTIFS

<b>AOC COGNAC - AOC ARMAGNAC</b>	2cl	4cl
Cognac - Hennessy VS 40°	<b>6€</b>	<b>12€</b>
Cognac - Le Platin 40°	<b>7,5€</b>	<b>15€</b>
Armagnac - Papolle Hors d'âge 40°	<b>6€</b>	<b>12€</b>
<b>LIQUEURS</b>		
Saint Germain 20° 6cl	<b>10€</b>	
Get 27 17,9° 6cl	<b>7,5€</b>	
Cointreau 40° 4cl	<b>8€</b>	
Menthe Pastille 24° 6cl	<b>8€</b>	
Baileys Irish Cream 17° 6cl	<b>7,5€</b>	
Amaretto 25° 6cl	<b>7€</b>	
<b>EAU DE VIE DE FRUITS</b>	2cl	4cl
Poire Williams - Klipfel 43°	<b>4,5€</b>	<b>9€</b>

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Espresso	<b>3€</b>
Double espresso	<b>5,5€</b>
Café noisette	<b>3,5€</b>
Cappuccino	<b>5,5€</b>

Thés Kusmi Tea **BIO** **4,9€**

### 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** **4,9€**

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

Infusion verveine menthe - Mélange de verveine et de menthe

### Lattés

Latte macchiato **6€**

Matcha latte  **7€**

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** **7€**

# LARMES DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

## EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	75cl	1l
Abatilles, Arcachon - Plate / pétillante			<b>7€</b>	
Vittel		<b>4€</b>		<b>6€</b>
San Pellegrino		<b>4€</b>		<b>6€</b>
Perrier	<b>4€</b>			

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33 cl) **5€**  
Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Ginger beer LA FRENCH, Soda pêche jasmin (25 cl)

**SIROP MONIN** 30cl **3€**

Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Orgeat,

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 25 cl **5€**

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

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**

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

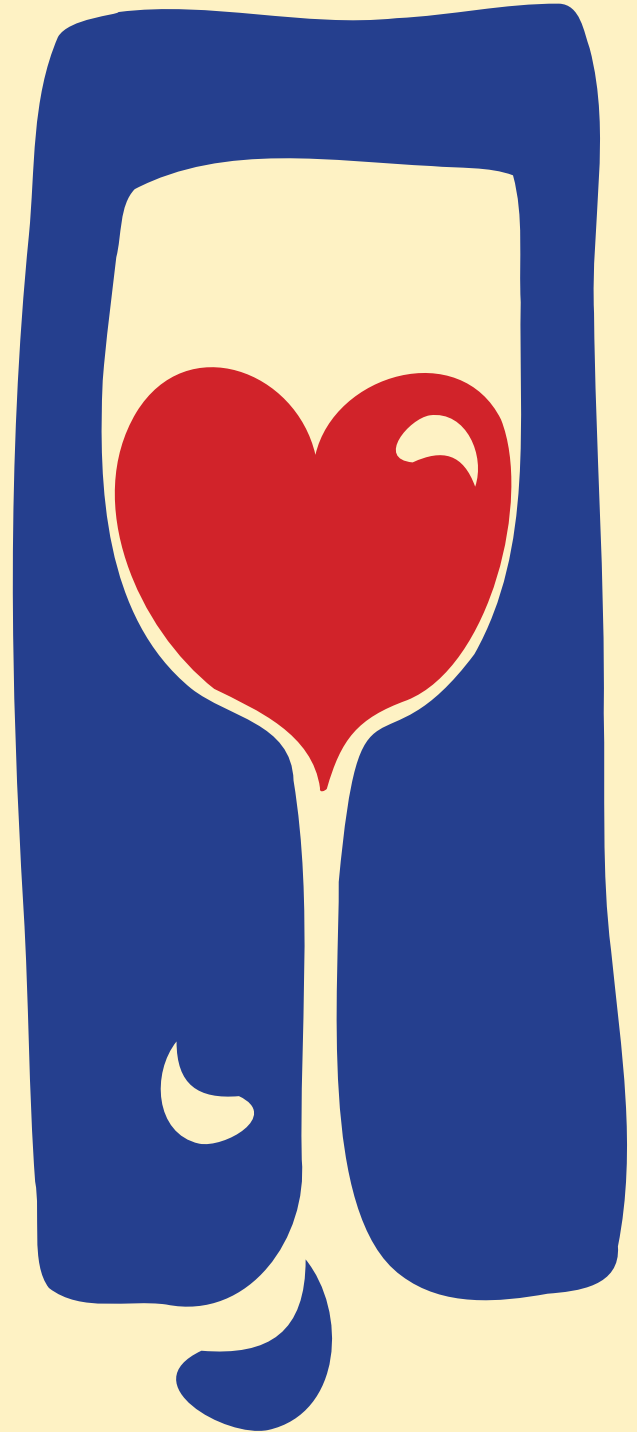
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

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.

"parenthèse"



## la mer à boire

sélection de boissons  
pour épencher toutes les soifs

TCHIN  
TCHIN

## A L'ABORDAGE

### LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Tsarine 12,5° 75cl  
Premium Brut 59,5€

AOC Champagne Laurent Perrier 12° 12cl 37,5cl 75c  
La Cuvée Brut 12€ 40€ 70€

### LES CRÉMANTS DE BORDEAUX

AOC Crémant de Bordeaux Louis Vallon **BIO** 12° 12cl 75cl  
Brut 8€ 40€

### SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !

Effervescent sans alcool Perle de Louis Vallon 0,0% 12cl 75cl  
6€ 25€

### APÉRITIFS

Ricard 45° (3cl) 3,5€

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

Campari amer 25° (6cl) 6€

Prosecco Riccadonna 11° (12cl) 6€

AOC Pineau des Charentes Le Platin 17,5° (8cl)  
blanc ou rouge 6,5€

Lillet rouge, blanc ou rosé 17° (8cl) 8€

Kir bordelais (12cl) 8€

Vin de Bordeaux & Cassis Noir de Bourgogne ou Mûre

Kir Royal bordelais (12cl) 10€

Crémant de Bordeaux & Cassis Noir de Bourgogne ou Mûre

### BIÈRES

Bières pression 25cl 50cl

Heineken 5° 4,8€ 7,8€

Affligem Blonde 6,7° 5,7€ 8,7€

Gallia Nouveau Western IPA 6,7° 5,7€ 8,7€

Monaco/Panaché 5€ 8€

Supp sirop 1,5€

### Bières bouteille

Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (33cl) 7,5€

Desperados Original, 5,9° (33cl) 7€

notes d'agrumes & arômes de Tequila

Pelforth Brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl) 7€

Mort Subite Witte Lambic, blanche & acidulée 5,5° (33cl) 7€

### CIDRE

Cidre Appie 4,7° (33cl) 6€

### SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !

Heineken 0.0%, fruitée et désaltérante (33cl) 6,5€



## COCKTAILS

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU MOMENT 10€

-

- 12€ -

### LES CRÉATIONS

ROXANE 17cl  
Abricot, Piment d'Espelette, Mangue, Campari,  
Cachaça, Blanc d'œufs

-

ENA 20cl  
Vin blanc, Cointreau, Earl Grey, Soda pêche jasmin

-

DORINA 15cl  
Tomate, Vermouth dry, Gin infusé aux olives

### LES CLASSIQUES REVISITÉS

MOJITO\*

Sucre de canne, Citron vert, Menthe fraîche, Rhum, Eau gazeuze  
+ purée de fruits 1,50€

-

GIN BASIL MINT SMASH

Menthe & Basilic frais, Sucre, Citron vert, Gin, Blanc d'œufs

-

CLOVER CLUB

Rhum Kraken, Citron, Framboise, Hibiscus, Blanc d'œufs

FRENCH COFFE

Cognac - Sucre - Café - Crème

-

### LES SPRITZ

VENEZIANO\*

Apérol, Prosecco Riccadonna, Eau gazeuze

-

ITALICUS

Liqueur de Bergamote, Prosecco Riccadonna, Eau gazeuze

-

HUGO\*

Saint Germain, Menthe fraîche, Prosecco Riccadonna, Eau gazeuze

-

LIMONCELLO SPRITZ\*

Limoncello, Prosecco Riccadonna, Eau gazeuze

\*disponible sans alcool

## MOCKTAILS

- 7€ -

Necense Enervé **BIO**

Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre,  
Plantes aromatiques et épices, Eau gazeuze

-

Necense Indompté **BIO**

Sureau, Bruyère, Reine de prés, Plantes aromatiques, Eau gazeuze

-

Necense Canopé **BIO**

Menthe verte, menthe poivrée, Bourgeons de pin,  
Plantes aromatiques, Eau gazeuze

## MILLESIMÉ

LES VINS ROUGES 12cl 75cl

AOC BORDEAUX, 7€ 28€  
*Dourthe N°1 - 2024*

AOC PESSAC-LÉOGNAN, 12€ 69€  
*Château de Fieuzal - L'Abeille de Fieuzal - 2021*

AOC CÔTES DU RHÔNE **BIO** 8€ 42€  
*Domaine des Coteaux des Travers - Zouzou - 2023*

AOC MARGAUX 72€  
*Aurore de Dauzac - 2021*

AOC CROZES-HERMITAGE **BIO** 55€  
*Domaine Mucyn - Les Entrecœurs - 2024*

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU **BIO** 13€ 72€  
*Château Lescure - 2016*

LES VINS BLANCS 12cl 75cl

AOC BORDEAUX 7€ 28€  
*Dourthe N°1 - 2024*

IGP CÔTES DE GASCOGNE, 8€ 45€  
*Domaine de Papolle - 2025*

AOC PESSAC-LÉOGNAN 12€ 69€  
*Château de Fieuzal - L'Abeille de Fieuzal - 2023*

IGP ATLANTIQUE **BIO** 28€  
*Les Vignerons de Tutiac - Onde Bleue - 2025*

AOC CROZES-HERMITAGE **BIO** 55€  
*Domaine Mucyn - Les Charmeuses - 2024*

AOC PETIT-CHABLIS 55€  
*Domaine Pommier - 2023*

LES VINS ROSÉS 12cl 75cl

AOC BORDEAUX, 7€ 28€  
*Dourthe N°1 - 2024*

AOC CÔTES DE PROVENCE, **BIO** 9€ 46€  
*Château d'Astros - Amour - 2025*

AOC CÔTES DE PROVENCE, **BIO**, 46€  
*Château Sainte Marguerite - Symphonie*

### ROSÉ DE CARACTÈRE

AOC BORDEAUX, 8€ 42€  
*Château Freyneau - L'esprit de Freyneau - 2019,*

*Complexe, boisé, vin de gastronomie*

### SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !

Sauv'Terre 0.0 % Blanc 5€ 19€

Les millésimes peuvent varier selon les disponibilités

## FOOD


### COTÉ SALÉ

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

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

Pan Con Serrano et sa salade 12€

Tortilla au jambon truffé et sa salade 16€

Tarama végétal  9€

WE'IS SHORT  
EAT DESERT  
FIRST