

GOURMET BAR

POUR DÉJEUNER
OU DÎNER

DÉBUT DES HOSTILITÉS

L'ŒUF DU SUD-OUEST · 11,5€

Oeuf poché, piperade et jambon sec

ÉCUME DU NORD · 13,5€

Crevettes marinées à la scandinave

KIPEAK · 8,5€

Crème de petits pois au Raïfort

LA DOLCE VÉGÉ · 12€

Focaccia au pesto et légumes confits

BŒUFISSIMO · 15€

Carpaccio de bœuf à l'italienne

PAR ICI LA SUITE

LE CLASSIQUE · 24€

Tartare de bœuf, frites et mesclun

LE CHEVALIER BLANC · 24€

Omble chevalier au fenouil et vin blanc

TERRE & MER · 26€

Bar rôti, crème de chorizo

LE FORESTIER · 26€

Côte de veau aux champignons

HASTA LA PASTA · 23€

Linguine aux palourdes et crevettes

L'ÉVASION · 17€

Curry de légumes au lait de coco

CERISE SUR LE GÂTEAU

KF GOURMAND · 9,5€

Le café ou le thé et ses mignardises

ROUGE PASSION · 10,5€

Tartelette aux fraises, crème fouettée et coulis

GARDE LA PÊCHE · 8,5€

Mousse de pêche et crumble

VITAMINES SUN · 8,5€

Salade de fruits frais

TIRA-BUENO · 9,5€

Tiramisu Kinder Bueno

LA BRÛLÉE TOULOUSAINE · 8,5€

Crème brûlée à la violette

LE GRANOCOCO · 9,5€

Granola coco, miel et fruits de saison

LE BRUNCH

Tous les dimanches, de 12h à 15h

34€

Les formules du midi

Suggestions du jour à choisir sur l'ardoise
du lundi au vendredi midi

Entrée & plat • 18,5€

Plat & dessert • 18,5€

Entrée, plat & dessert • 23,8€

Les incontournables

Saucisse de Toulouse,
frites et mesclun

1 saucisse - 18€

2 saucisses - 32€

4 saucisses - 64€

Burrata tomates et
légumes du soleil • 18€

Burger de bœuf, crème tartufata
et lard, frites et mesclun • 26€

Salade Caesar, aiguillettes de
poulet croustillant aux céréales • 19€

Salade végétarienne
aux pois chiches • 17,5€

Poké bowl au saumon fumé • 22€

Un verre en terrasse ?

COCKTAILS · 10,5€

MOJITO

Rhum, eau pétillante, citron vert,
menthe fraîche, sucre de canne

PINK COMET

Vodka, crème de framboise, citron, Prosecco

BRAMBLE

Gin, jus de citron, crème de mûre

NOS RECETTES MULE

Jamaican (Rhum), London (Gin), Moscow (Vodka),
Tennessee (Whisky), Ginger beer, citron vert

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne

SPRITZ APÉROL

Apérol, Prosecco et eau gazeuse

MOCKTAILS · 8€

VIRGIN MOJITO

Eau pétillante, citron vert, sucre de canne

FRASY FRESH

Jus de fraise, purée de passion, jus de citron

LE GOURMAND

Jus de mangue, purée de coco et citron vert

N'hésitez pas à demander
nos cocktails du moment !

VINS ROUGES

Verre | 75cl

LOIRE

8€ | 34€

AOP Bourgueil

Lorieux 2019

RHÔNE

35€

AOP Côtes du Rhône

Alain Jaume « Grand Veneur » 2022/2023

GARD

30€

AOP Duché D'Uzès

Domaine Les Lys « La Petite » 2022

BEAUJOLAIS

40€

AOP Beaujolais Lancie

Domaine des Nagues 2022/2023

BORDEAUX

11€ | 53€

AOP Bordeaux

Château de Reignac « R » 2020

BOURGOGNE

73€

AOP Mercury Premier Cru

Domaine Juillot « Clos Tonnerre » 2022/2023

VINS BLANCS

Verre | 75cl

BOURGOGNE

11€ | 55€

AOP Chablis

Domaine du Colombier 2023

BORDEAUX

33€

AOP Entre deux mers

Château La Freynelle 2024

RHÔNE

7€ | 35€

IGP Pays D'Oc

« Infini Viognier » 2024

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

45€

AOP Saint Vêran

Domaine Thibert 2023/2024

VINS ROSÉS

Verre | 75cl

PROVENCE

8€ | 35€

AOP Côtes de Provence

Domaine Saint Victorin « Natalie » 2024

RHÔNE

6€ | 28€

AOP Sable de Camargue

Domaine de Figueirasse 2024

BIÈRES & CIDRE · 33CL

LAGUNITAS IPA · 8,50€

DESPERADOS · 6,5€

CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€

DESPE VIRGIN (sans alcool) · 6€

GRIMBERGEN AMBRÉE · 6,5€

GRIMBERGEN BLONDE · 6,5€

GRIMBERGEN BLANCHE · 6,5€

MORT SUBITE BLANCHE · 7€

PELFORT BRUNE · 6€

HEINEKEN 0.0 (sans alcool) · 6€

CORONA · 7€

CIDRE «APPIE» · 7€

BIÈRES PRESSION

HEINEKEN

AFFLIGEM

En 15cl · 4€

En 15cl · 5€

En 25cl · 6€

En 25cl · 7€

En 50cl · 8€

En 50cl · 9€

CHAMPAGNES

Coupe | 37,5cl | 75cl

TSARINE

12€

-

49€

LAURENT PERRIER

Brut La Cuvée

12,5€

35,5€

58,5€

APÉRITIFS

PASTIS 51 et RICARD · 2cl · 5€

CAMPARI · 6cl · 6,5€

MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5€

KIR VIN BLANC · 12,5cl · 7,5€

Cassis, framboise, pêche ou mûre Cartron

KIR ROYAL · 12,5cl · 12€

Cassis, framboise, pêche ou mûre Cartron

PORTO Graham's Fine Tawny · 6cl · 6,5€

ST RAPHAEL ROUGE · 6cl · 6,5€

LILLET BLANC · 6cl · 6,5€

LILLET ROUGE · 6cl · 6,5€

APÉRITIF LOCAL

POUSSE RAPIÈRE

Liqueur d'armagnac à l'orange amère,

Prosecco · 9,5€

EAUX, SOFTS & CAFÉTÉRIA

VITTEL · 50cl · 4€ / 1L · 6€

SAN PELLEGRINO · 50cl · 4€ / 1L · 6€

PERRIER · 33cl · 4,50€

EAUX MICRO FILTRÉES (plate ou gazeuse) · 2,5€

SODAS · 33cl · 5€

COCA-COLA / ZERO / CHERRY

SODAS · 25cl · 4,5€

ORANGINA / SCHWEPES INDIAN TONIC / OASIS TROPICAL /

SCHWEPES AGRUM / FUZE TEA PÊCHE/ FANTA ORANGE / SPRITE

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ · 20cl · 6€

JUS · 25cl · 4,5€

TOMATE, ORANGE OU POMME

NECTAR · 25cl · 4,5€

PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE ET ABRICOT

APÉRIKIDS, L'APÉRO DES «PRESQUE» GRANDS · 6€

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR · 33 CL · 7,5€

SODA ARTISANAL MONA - CITRON VERT BIO, 100% NATUREL

SODA ARTISANAL MONA - PÉTILLANT POMME ARTISANAL BIO, 100% NATUREL

NESPRESSO® · 2,80€

DOUBLE NESPRESSO® · 4€

CAPPUCCINO · 4,9€

LATTE MACCHIATTO · 4,9€

KUSMI TEA bio · 5€

INFUSIONS KUSMI TEA · 5€

ALCOOLS, DIGESTIFS & LIQUEURS · 4CL

RHUM

Havana 3 ans

8€

Diplomatico

16€

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's

7,5€

Bulleit Rye

12€

SCOTCH WHISKY

Haig Clubman

8,50€

IRISH WHISKY

Jameson

7€

GIN

Monkey 47

11€

Bombay Sapphire

8€

Generous Gin

10,5€

Organique

7€

Gibson's

VODKA

Absolut

7€

Grey Goose

9,5€

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS

13€

Armagnac Hors d'Âge

9,5€

Calvados Drouin

8€

Eau de vie

7,5€

Poire William, Mirabelle

ou Amaretto

BLENDE

J&B Rare

6€

Chivas Regal

9€

CLASSIC MALT

Alberlour 10 ans

7€

Talisker

9,5€

LIQUEUR

Get 27

6,5€

Bailey's

6,5€

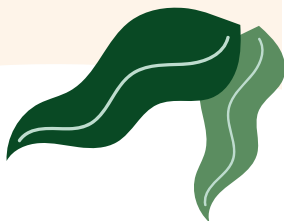
Cointreau

6,5€

Saint-Germain

8,5€

Tous nos prix sont en euros et TTC. ^{AB} produits issus de l'agriculture biologique.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein du restaurant.
Les poids lorsqu'ils sont indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins
10%. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats
responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité
positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! Prix nets (ST)



GOURMET BAR

FOR LUNCH
OR DINNER

START OF HOSTILITIES

- THE SOUTHWEST EGG · 11,5€
Poached egg, piperade and dry-cured ham
- NORTHERN FOAM · 13,5€
Scandinavian marinated shrimp
- KIPEAK · 8,5€
Cream of Peas with Horseradish
- THE DOLCE VEGGIE · 12€
Focaccia with pesto and candied vegetables
- BEEFISSIMO · 15€
Italian beef carpaccio

THIS WAY THE REST

- THE CLASSIC · 24€
Beef tartare, fries and mesclun
- THE WHITE KNIGHT · 24€
Arctic char with fennel and white wine
- LAND & SEA · 26€
Roasted sea bass, chorizo cream
- THE FORESTER · 26€
Veal chop with mushrooms
- HASTA LA PASTA · 23€
Linguine with clams and shrimps
- THE ESCAPE · 17€
Vegetable curry with coconut milk

CHERRY ON THE CAKE

- GOURMET COFFEE · 9,5€
Coffee or tea and its delicacies
- RED PASSION · 10,5€
Strawberry tartlet with whipped cream and coulis
- KEEP THE PEACH · 8,5€
Peach mousse and crumble
- SUN VITAMINS · 8,5€
Fresh fruit salad
- TIRA-BUENO · 9,5€
Kinder Bueno Tiramisu
- THE «BRÛLÉE» TOULOUSAIN · 8,5€
Violet Crème Brûlée
- THE GRANOCOCO · 9,5€
Coconut, honey and seasonal fruit granola

THE BRUNCH

Every Sunday, from 12 p.m. to 3 p.m.
34€

LUNCH FORMULAS

- Daily suggestions to choose from
the slate from Monday to Friday lunchtime
- Starter and main course • 18,5€
- Main course and dessert • 18,5€
- Starter, main course and dessert • 23,8€

THE UNAVOIDABLE

- Toulouse sausage, fries
and mesclun
1 sausage - 18€
2 sausages - 32€
4 sausages - 64€
- Burrata with tomatoes and
sun-drenched vegetables • 18€
- Beef burger, tartufata cream and bacon,
fries and mixed greens • 26€
- Caesar salad, crispy chicken
strips with cereals • 19€
- Vegetarian salad
with chickpeas • 17,5€
- Smoked salmon poke bowl • 22€

A DRINK ON THE TERRACE ?

COCKTAILS · 10,5€

- MOJITO
*Rum, sparkling water, lime,
fresh mint, cane sugar*
- PINK COMET
Vodka, raspberry cream, lemon, Prosecco
- BRAMBLE
Gin, lemon juice, blackberry cream

OUR MULE RECIPES *Jamaican (Rum), London (Gin), Moscow (Vodka), Tennessee (Whisky), Ginger beer, lime*

- CAIPIRINHA
Cachaça, lime, cane sugar
- SPRITZ APÉROL
Aperol, Prosecco and sparkling water

MOCKTAILS · 8€

- VIRGIN MOJITO
Sparkling water, lime, cane sugar
- FRASY FRESH
Strawberry juice, passion fruit puree, lemon juice

THE GOURMAND *Mango juice, coconut puree and lime*

Dont' hesitate to ask for
our cocktails of the moment

RED WINES

- LOIRE
AOP Bourgueil
Lorieux 2019
8€ | 34€
- RHÔNE
AOP Côtes du Rhône
Alain Jaume « Grand Veneur » 2022/2023
35€
- GARD
AOP Duché D'Uzès
Domaine Les Lys « La Petite » 2022
30€
- BEAUJOLAIS
AOP Beaujolais Lancie
Domaine des Nuges 2022/2023
40€
- BORDEAUX
AOP Bordeaux
Château de Reignac « R » 2020
11€ | 53€
- BOURGOGNE
AOP Mercury Premier Cru
Domaine Juillot « Clos Tonnerre » 2022/2023
73€

WHITE WINES

- BOURGOGNE
AOP Chablis
Domaine du Colombier 2023
11€ | 55€
- BORDEAUX
AOP Entre deux mers
Château La Freynelle 2024
33€
- RHÔNE
IGP Pays D'Oc
« Infini Viognier » 2024
7€ | 35€
- PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
AOP Saint Vêran
Domaine Thibert 2023/2024
45€

ROSÉ WINES

- PROVENCE
AOP Côtes de Provence
Domaine Saint Victorin « Natalie » 2024
8€ | 35€
- RHÔNE
AOP Sable de Camargue
Domaine de Figueirasse 2024
6€ | 28€

BEERS & CIDERS · 33CL

- LAGUNITAS IPA · 8,50€
- DESPERADOS · 6,5€
- CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€
- DESPE VIRGIN (alcohol-free) · 6€
- GRIMBERGEN AMBRÉE · 6,5€
- GRIMBERGEN BLONDE · 6,5€
- GRIMBERGEN BLANCHE · 6,5€
- MORT SUBITE BLANCHE · 7€
- PELFORT BRUNE · 6€
- HEINEKEN 0.0 (alcohol-free) · 6€
- CORONA · 7€
- CIDRE «APPIE» · 7€

DRAFT BEERS

- HEINEKEN
En 15cl · 4€
En 25cl · 6€
En 50cl · 8€
- AFFLIGEM
En 15cl · 5€
En 25cl · 7€
En 50cl · 9€

CHAMPAGNES

- TSARINE
LAURENT PERRIER
Brut La Cuvée
12,5€ 35,5€ 58,5€

APERITIFS

- PASTIS 51 et RICARD · 2cl · 5€
- CAMPARI · 6cl · 6,5€
- MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5€
- KIR VIN WHITE · 12,5cl · 7,5€
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry Cartron
- KIR ROYAL · 12,5cl · 12€
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry Cartron
- PORTO Graham's Fine Tawny · 6cl · 6,5€
- ST RAPHAEL RED · 6cl · 6,5€
- LILLET WHITE · 6cl · 6,5€
- LILLET RED 6cl · 6,5€

LOCAL APERITIFS

- POUSSE RAPIÈRE
*Armagnac liqueur with bitter orange,
Proseccovv · 9,5€*

WATERS, SOFT DRINKS & CAFETERIA

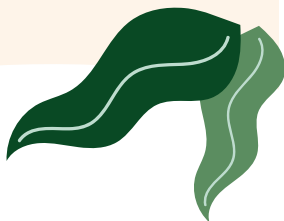
- VITTEL · 50cl · 4€ / 1L · 6€
- SAN PELLEGRINO · 50cl · 4€ / 1L · 6€
- PERRIER · 33cl · 4,50€
- MICRO FILTERED WATERS (still or sparkling) · 2,5€
- SODAS · 33cl · 5€
COCA-COLA / ZERO / CHERRY
- SODAS · 25cl · 4,5€
*ORANGINA / SCHWEPPES INDIAN TONIC / OASIS TROPICAL /
SCHWEPPES AGRUM / FUZE TEA PÊCHE/ FANTA ORANGE / SPRITE*
- FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE · 20cl · 6€
- JUICE · 25cl · 4,5€
TOMATO, ORANGE OR APPLE
- NECTAR · 25cl · 4,5€
PINK GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, STRAWBERRY AND APRICOT
- APÉRIKIDS, THE APERO FOR THE "ALMOST" GREATS · 6€
- UN ZESTE DE FRAÎCHEUR · 33 CL · 7,5€
*SODA ARTISANAL MONA - ORGANIC LIME, 100% NATURAL
SODA ARTISANAL MONA - ORGANIC SPARKLING APPLE, 100% NATURAL*
- NESPRESSO® · 2,80€
- DOUBLE NESPRESSO® · 4€
- CAPPUCCINO · 4,9€
- LATTE MACCHIATTO · 4,9€
- KUSMI TEA bio · 5€
- INFUSIONS KUSMI TEA · 5€

DIGESTIVE ALCOHOLS & LIQUEURS · 4CL

- RUM
Havana 3 years 8€
Diplomatico 16€
- AMERICAN WHISKEY
Jack Daniel's 7,5€
Bulleit Rye 12€
- SCOTCH WHISKY
Haig Clubman 8,50€
- IRISH WHISKEY
Jameson 7€
- GIN
Monkey 47 11€
Bombay Sapphire 8€
Generous Gin 10,5€
Organique 7€
Gibson's 7€
- VODKA
Absolut 7€
Grey Goose 9,5€
- DIGESTIVE
Cognac Hennessy VS 13€
Armagnac Hors d'Âge 9,5€
Calvados Drouin 8€
Eau de vie 7,5€
William Pear, Mirabelle
or Amaretto
- LIQUOR
Get 27 6,5€
Bailey's 6,5€
Cointreau 6,5€
Saint-Germain 8,5€
- BLEND
J&B Rare 6€
Chivas Regal 9€
- CLASSIC MALT
Alberlour 10 years 7€
Talisker 9,5€

All our prices are in euros and include VAT. All products from organic farming.
The origin of our beef is displayed within the restaurant.
Weights, when indicated, are before cooking and may vary by plus or minus 10%. Allergy
information: consult the information available at the restaurant reception.
Alcohol abuse is dangerous for your health; consume in moderation.
We are committed to promoting a balanced diet and encouraging responsible
purchasing. Because every little bit counts, our restaurant strives for positive hospitality.
Here, sustainability is serious business! Net prices (st)





GOURMET BAR

PARA COMER
O CENAR

INCIO DE LAS HOSTILIDADES

EL HUEVO DEL SUROESTE · 11,5€
Huevo poché, piperrada y jamón curado

ESPUMA DEL NORTE · 13,5€
Camarones marinados escandinavos

KIPEAK · 8,5€
Crema de guisantes con rábano picante

EL DOLCE VEGGIE · 12€
Focaccia con pesto y verduras confitadas

BEEFISSIMO · 15€
Carpaccio de ternera italiano



DE ESTA MANERA EL RESTO

EL CLÁSICO · 24€
Tártaro de ternera, patatas fritas y mezclum

EL CABALLERO BLANCO · 24€
Salchicha ártica con hinojo y vino blanco

TIERRA Y MAR · 26€
Lubina asada, crema de chorizo

EL GUARDABOSQUES · 26€
Chuleta de ternera con champiñones

HASTA LA PASTA · 23€
Linguine con almejas y camarones

EL ESCAPE · 17€
Curry de verduras con leche de coco

CEREZA SOBRE EL PASTEL

CAFÉ GOURMET · 9,5€
Café o té y sus delicias

PASIÓN ROJA · 10,5€
Tartaleta de fresas con nata montada y coulis

QUÉDATE CON EL MELOCOTÓN · 8,5€
Mousse de melocotón y crumble

VITAMINAS SOLARES · 8,5€
Ensalada de frutas frescas

TIRA-BUENO · 9,5€
Tiramisú Kinder Bueno

LA BRÛLÉE TOULOUSAINE · 8,5€
Crème Brûlée de violeta

EL GRANOCOCO · 9,5€
Granola de coco, miel y frutas de temporada

EL BRUNCH

Todos los domingos, de 12 a 15 horas.
34€

Las fórmulas mediodía

Sugerencias diarias para elegir
de la pizarra de lunes a viernes a mediodía.

Entrante y plato principal • 18,5€

Plato principal y postre • 18,5€

Entrante, plato principal y postre • 23,8€

Los inevitables

Salchicha de Toulouse,
patatas fritas y mesclun
1 salchicha - 18€
2 salchichas - 32€
4 salchichas - 64€

Burrata con tomates
y verduras al sol • 18€

Hamburguesa de ternera, crema tartufata
y tocino, papas fritas y mesclun • 26€

Ensalada César, tiras de
pollo crujiente con cereales • 19€

Ensalada vegetariana
con garbanzos • 17,5€

Poke bowl de salmón ahumado • 22€

¿UNA COPA EN LA TERRAZA ?

CÓCTELES · 10,5€

MOJITO

Ron, agua con gas, lima,
menta fresca, azúcar de caña

PINK COMET

Vodka, crema de frambuesa, limón, Prosecco

BRAMBLE

Ginebra, zumo de limón, crema de moras

NUESTRAS RECETAS DE MULA

Jamaicano (Ron), Londres (Ginebra), Moscú (Vodka),
Tennessee (Whisky), cerveza de jengibre, lima

CAIPIRINHA

Cachaça, lima, azúcar de caña

SPRITZ APÉROL

Aperol, Prosecco y agua con gas

CÓCTELES SIN ALCOHOL · 8€

VIRGIN MOJITO

Agua con gas, lima, azúcar de caña.

FRASY FRESH

Jugo de fresa, puré de maracuyá, jugo de limón.

EL GOURMAND

Jugo de mango, puré de coco y lima.

No dudes en preguntar por nuestros
cócteles del momento.

VINOS TINTOS

LOIRE	Vaso	75cl
AOP Bourgueil	8€	34€
Lorieux 2019		
RHÔNE		35€
AOP Côtes du Rhône		
Alain Jaume « Grand Veneur » 2022/2023		
GARD		30€
AOP Duché D'Uzès		
Domaine Les Lys « La Petite » 2022		
BEAUJOLAIS		40€
AOP Beaujolais Lancie		
Domaine des Nuges 2022/2023		
BORDEAUX	11€	53€
AOP Bordeaux		
Château de Reignac « R » 2020		
BOURGOGNE		73€
AOP Mercury Premier Cru		
Domaine Juillot « Clos Tonnerre » 2022/2023		

VINOS BLANCOS

BOURGOGNE	Vaso	75cl
AOP Chablis	11€	55€
Domaine du Colombier 2023		
BORDEAUX		33€
AOP Entre deux mers		
Château La Freynelle 2024		
RHONE	7€	35€
IGP Pays D'Oc		
« Infini Viognier » 2024		
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR		45€
AOP Saint Vêran		
Domaine Thibert 2023/2024		

VINOS ROSADOS

PROVENCE	Vaso	75cl
AOP Côtes de Provence	8€	35€
Domaine Saint Victorin « Natalie » 2024		
RHÔNE		6€
AOP Sable de Camargue		28€
Domaine de Figueirasse 2024		

CERVEZAS Y SIDRA · 33CL

LAGUNITAS IPA · 8,50€
DESPERADOS · 6,5€
CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€
DESPE VIRGIN (sans alcool) · 6€
GRIMBERGEN AMBRÉE · 6,5€
GRIMBERGEN BLONDE · 6,5€
GRIMBERGEN BLANCHE · 6,5€
MORT SUBITE BLANCHE · 7€
PELFORT BRUNE · 6€
HEINEKEN 0.0 (sans alcool) · 6€
CORONA · 7€
CIDRE «APPIE» · 7€

CERVEZAS

HEINEKEN	AFFLIGEM
En 15cl · 4€	En 15cl · 5€
En 25cl · 6€	En 25cl · 7€
En 50cl · 8€	En 50cl · 9€

CHAMPANES

	Vaso	37,5cl	75cl
TSARINE	12€	-	49€
LAURENT PERRIER			
Brut La Cuvée	12,5€	35,5€	58,5€

APERITIVOS

PASTIS 51 et RICARD · 2cl · 5€
CAMPARI · 6cl · 6,5€
MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5€
KIR VIN BLANC · 12,5cl · 7,5€
Cartron de grosella negra, frambuesa, melocotón o mora
KIR ROYAL · 12,5cl · 12€
Cartron de grosella negra, frambuesa, melocotón o mora
PORTO Graham's Fine Tawny · 6cl · 6,5€
ST RAPHAEL ROUGE · 6cl · 6,5€
LILLET BLANC · 6cl · 6,5€
LILLET ROUGE · 6cl · 6,5€

APERITIVOS LOCAL

POUSSE RAPIÈRE
Licor de armagnac con naranja amarga,
Prosecco · 9,5€

AGUA, SODAS Y CAFETERÍA

VITTEL · 50cl · 4€ / 1L · 6€
SAN PELLEGRINO · 50cl · 4€ / 1L · 6€
PERRIER · 33cl · 4,50€
AGUA FILTRADA (quieto o carbonatado) · 2,5€
SODAS · 33cl · 5€
COCA-COLA / ZERO / CHERRY
SODAS · 25cl · 4,5€
ORANGINA / SCHWEPPES INDIAN TONIC / OASIS TROPICAL /
SCHWEPPES AGRUM / FUZE TEA PÊCHE/ FANTA ORANGE / SPRITE
ZUMO DE NARANJA FRESCO · 20cl · 6€
ZUMO · 25cl · 4,5€
TOMATE, NARANJA O MANZANA
NECTAR · 25cl · 4,5€
POMELO ROSA, PIÑA, FRESA Y ALBARICOQUE
APÉRIKIDS, EL APERO PARA LOS "CASI" GRANDES · 6€
UN ZESTE DE FRAÎCHEUR · 33 CL · 7,5€
SODA ARTISANAL MONA - Lima ecológica, 100% natural y bajo en azúcar
SODA ARTISANAL MONA - Espumoso de manzana artesanal, 100% natural y francés
NESPRESSO® · 2,80€
DOUBLE NESPRESSO® · 4€
CAPPUCCINO · 4,9€
LATTE MACCHIATTO · 4,9€
KUSMI TEA bio · 5€
INFUSIONES KUSMI TEA · 5€

ALCOHOLES DIGESTIVOS Y LICORES · 4CL

RHUM		AMERICAN WHISKY	
Havana 3 ans	8€	Jack Daniel's	7,5€
Diplomatico	16€	Bulleit Rye	12€
SCOTCH WHISKY		IRISH WHISKY	
Haig Clubman	8,50€	Jameson	7€
GIN		VODKA	
Monkey 47	11€	Absolut	7€
Bombay Sapphire	8€	Grey Goose	9,5€
Generous Gin		DIGESTIFS	
Organique	10,5€	Cognac Hennessy VS	13€
Gibson's	7€	Armagnac Hors d'Âge	9,5€
BLEND		Calvados Drouin	8€
J&B Rare	6€	Aguardiente	7,5€
Chivas Regal	9€	Pera William, Mirabelle o Amaretto	
CLASSIC MALT		LIQUEUR	
Alberlour 10 ans	7€	Get 27	6,5€
Talisker	9,5€	Bailey's	6,5€
		Cointreau	6,5€
		Saint-Germain	8,5€

Todos nuestros precios están en euros e incluyen impuestos. ^Alos productos procedentes de la agricultura ecológica. El origen de nuestra carne se muestra en el restaurante. Los pesos cuando se indican son antes de cocinar y pueden variar en más o menos un 10%. Productos alergénicos: consultar la información disponible en la recepción del restaurante. El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consúmelo con moderación. Nos comprometemos a promover una dieta equilibrada y fomentar la compra responsable. Porque cada gesto cuenta, nuestro restaurante actúa para una hospitalidad positiva.

