

# GOURMET BAR

POUR DÉJEUNER  
OU DÎNER

## DÉBUT DES HOSTILITÉS

L'OEUF NORDIQUE · 10€  
Oeuf poché au saumon fumé

L'ORIENT(DH)AL · 9,5€  
Dhal de lentilles

VIVE LE VENT · 11€  
Soupe gratinée à l'oignon

CARPACCIO DU SOLEIL LEVANT · 14,5€  
Tataki de thon

TATIN DES SAVEURS · 9,5€  
Tatin d'échalotes au Saint-Marcellin

## PAR ICI LA SUITE

CANARD D'ANTAN · 27€  
Confit de canard aux haricots lingots

LE TERROIR DU COIN · 19€  
Petit salé aux lentilles

UNE BAVETTE C'EST CHOUETTE · 23€  
Bavette à l'échalote, frites et salade 180g

MELANZANA BELLA · 17€  
Aubergine rôtie à l'italienne

L'ANGLAIS · 26€  
Fish & chips sauce bearnaise, frites et salade

ORZOTTO FORESTIER · 23€  
Orzotto aux morilles

LE SAINT-PIERRE GOURMAND · 24€  
Filet de Saint-Pierre, crème de poivrons,  
purée de butternut

## CERISE SUR LE GÂTEAU

KF GOURMAND · 9,5€  
Le café ou le thé et ses mignardises

DOUCEUR EXOTIQUE · 9,5€  
Ananas rôti au miel, romarin et cardamome

PLAISIR GIVRÉ · 14€  
Profiteroles au chocolat

DOUCEUR DE SPÉCULOOS · 8€  
Mousse aux spéculoos

CRUMBLE DE GRAND-MÈRE · 8€  
Crumble aux pommes et à la rhubarbe

CHEEESE · 12€  
Assiette de Saint-Marcellin IGP

## 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 · 18€  
(220g)

Steak à cheval · 18€  
(180g)

Burger de bœuf au Reblochon · 25€  
(180g)

Salade Caesar crispy · 19€

Salade du Sud Ouest · 22,5€

## LES COCOTTES DU CHEF :

Bœuf bourguignon · 25€

Mijoté de suprême  
de poulet au curry · 18€

Un verre  
en terrasse ?

## COCKTAILS · 10€

### PIÑA COLADA

Rhum, jus d'ananas, purée de coco

### MOJITO

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

### AMERICANO

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse

### BRAMBLE

Gin, jus de citron, crème de mûre

### MOSCOW MULE

Ginger beer, citron vert, vodka

### EXPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, liqueur de café, 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€ | 39€

AOC Saint Nicolas de Bourgueil  
Domaine Lorieux 2020 «Expression»

RHÔNE 32€

IGP Vaucluse  
Château Montmirail 2022 «Expression»

AB LANGUEDOC 39€

AOC Minervois  
Mas du loup 2022 Bio

LANGUEDOC 35€

AOC Corbières  
Château Grand Moulin 2020 «Vieilles vignes»

BORDEAUX 12€ | 49€

AOC Medoc  
Château Fontis 2019

BOURGOGNE 79€

AOC Monthelie  
Domaine Gavignet 2022 « Les sous roches »

## VINS BLANCS

Verre | 75cl

BOURGOGNE 10€ | 49€

AOC Chablis  
Domaine Thierry Mothe 2022

LOIRE 38€

AOC Menetou Salon  
Domaine Leclerc 2022

LANGUEDOC 7€ | 35€

IGP Pays d'Oc  
« Infini Viognier »

AB RHÔNE 45€

AOC Luberon  
Domaine La Cavale 2022 Bio

## VINS ROSÉS

Verre | 75cl

PROVENCE 7€ | 35€

AOC Côteaux d'Aix en Provence  
Château virant 2023

AB RHÔNE 39€

AOC Côtes du Rhône  
Vignoble Alain Jaume 2023

«Bellissime» - Bio

## BIÈRES & CIDRE · 33CL

LAGUNITAS IPA · 6,50€

DESPERADOS · 5,5€

CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€

DESPE VIRGIN (sans alcool) · 5,5€

GRIMBERGEN AMBRÉE · 5,5€

GRIMBERGEN BLONDE · 5,5€

GRIMBERGEN BLANCHE · 5,5€

MORT SUBITE BLANCHE · 6€

PELFORT BRUNE · 5,5€

HEINEKEN 0.0 (sans alcool) · 5,5€

CORONA · 5,5€

CIDRE «APPIE» · 6,5€

## BIÈRES PRESSION

HEINEKEN

en 15cl · 4€

en 25cl · 5€

en 50cl · 7€

AFFLIGEM

en 15cl · 5€

en 25cl · 6€

en 50cl · 8,5€

## CHAMPAGNES

Coupe | 37,5cl | 75cl

TSARINE 9€ - 45,5€

LAURENT PERRIER

Brut La Cuvée 12,5€ 35,5€ 58,5€

## APÉRITIFS

PASTIS 51 OU RICARD · 2cl · 5€

CAMPARI · 6cl · 5,5€

MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5€

KIR VIN BLANC · 12,5cl · 6,5€

Cassis, framboise, pêche ou mûre Cartron

KIR ROYAL · 12,5cl · 10€

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 & CAFÉTERIA

VITTEL · 50cl · 4€ / 1L · 6€

SAN PELLEGRINO · 50cl · 4€ / 1L · 6€

PERRIER · 33cl · 4€

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 · 5,5€

AB UN ZESTE DE FRAÎCHEUR · 33 CL · 6,5€

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€

AB KUSMI TEA bio · 5€

INFUSIONS KUSMI TEA · 3,8€

## ALCOOLS DIGETIFS & LIQUEURS

### 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€

### VODKA

Absolut 7€

Grey Goose 9,5€

### DIGESTIF

Cognac Hennessy XO 13€

Cognac Hennessy VS 9,5€

Armagnac Hors d'Âge 8€

Calvados Drouin 7,5€

Eau de vie 7,5€

Poire William, Mirabelle  
ou Amaretto 6,5€

### BLEND

J&B Rare 6€

Chivas Regal 8€

### LIQUEUR

Get 27 6,5€

Bailey's 6,5€

Cointreau 6,5€

Saint-Germain 6,5€

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 NORDIC EGG · 10€

Poached egg with smoked salmon

### THE EAST DHAL · 9,5€

Dhal de lentilles

### JINGLE BELLS · 11€

Onion soup gratin

### CARPACCIO OF THE RISING SUN · 14,5€

Tuna Tataki

### TATIN OF FLAVORS · 9,5€

Shallot Tatin with Saint-Marcellin

## THIS WAY THE REST

### DUCK OF YESTERYEAR · 27€

Duck confit with lingot beans

### THE LOCAL TERROIR · 19€

Salted pork with lentils

### A BIB IS NICE · 23€

Flank steak with shallots, fries and salad 180g

### MELANZANA BELLA · 17€

Italian Roasted Eggplant

### THE ENGLISH · 26€

Fish & chips with Bearnaise sauce, fries and salad

### FOREST ORZOTTO · 23€

Orzotto with morels

### THE GOURMET JOHN DORY · 24€

John Dory fillet, pepper cream, butternut squash purée

## CHERRY ON THE CAKE

### KF GOURMAND · 9,5€

Coffee or tea and its delicacies

### EXOTIC SWEETNESS · 9,5€

Roasted pineapple with honey, rosemary & cardamom

### FROSTY DELIGHT · 14€

Chocolate profiteroles

### SWEETNESS OF SPECULOOS · 8€

Speculoos mousse

### GRANDMA'S CRUMBLE · 8€

Grandma's Crumble

### CHEEESE · 12€

Plate of Saint-Marcellin IGP

## THE BRUNCH

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

34€

## LUNCH FORMULAS

Daily suggestions to choose from on 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 • 18€  
(220g)

Steak on horseback • 18€  
(180g)

Beef burger with Reblochon • 25€  
(180g)

Crispy Caesar Salad • 19€

South West Salad • 22,5€

## THE CHEF'S CASSEROLES :

Beef Bourguignon • 25€

Stewed supreme  
chicken curry • 18€

## A DRINK ON THE TERRACE?

### COCKTAILS · 10€

#### PIÑA COLADA

Rum, pineapple juice, coconut puree

#### MOJITO

Rum, sparkling water, lime,  
fresh mint, cane sugar

#### AMERICANO

Campari, red vermouth and sparkling water

#### BRAMBLE

Gin, lemon juice, blackberry cream

#### MOSCOW MULE

Ginger beer, lime, vodka

#### EXPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, coffee liqueur, 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

Don't hesitate to ask for  
our cocktails of the moment

## RED WINES

Glass | 75cl

LOIRE 8€ | 39€

AOC Saint Nicolas de Bourgueil  
Domaine Lorieux 2020 «Expression»

RHÔNE 32€

IGP Vaucluse  
Château Montmirail 2022 «Expression»

A<sup>B</sup> LANGUEDOC 39€

AOC Minervois  
Mas du loup 2022 Bio

LANGUEDOC 35€

AOC Corbières  
Château Grand Moulin 2020 «Vieilles vignes»

BORDEAUX 12€ | 49€

AOC Medoc  
Château Fontis 2019

BOURGOGNE 79€

AOC Monthelie  
Domaine Gavignet 2022 « Les sous roches »

## WHITE WINES

Glass | 75cl

BOURGOGNE 10€ | 49€

AOC Chablis  
Domaine Thierry Mothe 2022

LOIRE 38€

AOC Menetou Salon  
Domaine Leclerc 2022

LANGUEDOC 7€ | 35€

IGP Pays d'Oc

« Infini Viognier »

A<sup>B</sup> RHÔNE 45€

AOC Luberon  
Domaine La Cavale 2022 Bio

## ROSÉ WINES

Verre | 75cl

PROVENCE 7€ | 35€

AOC Côteaux d'Aix en Provence  
Château virant 2023

A<sup>B</sup> RHÔNE 39€

AOC Côtes du Rhône

Vignoble Alain Jaume 2023

«Bellissime» - Bio

## BEERS & CIDER · 33CL

LAGUNITAS IPA · 6,50€

DESPERADOS · 5,5€

CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€

DESPE VIRGIN (sans alcool) · 5,5€

GRIMBERGEN AMBRÉE · 5,5€

GRIMBERGEN BLONDE · 5,5€

GRIMBERGEN BLANCHE · 5,5€

MORT SUBITE BLANCHE · 6€

PELFORT BRUNE · 5,5€

HEINEKEN 0.0 (alcohol free) · 5,5€

CORONA · 5,5€

CIDRE «APPIE» · 6,5€

## DRAFT BEERS

HEINEKEN

en 15cl · 4€

en 25cl · 5€

en 50cl · 7€

AFFLIGEM

en 15cl · 5€

en 25cl · 6€

en 50cl · 8,5€

## CHAMPAGNES

Glass | 37,5cl | 75cl

TSARINE 9€ - 45,5€

LAURENT PERRIER

Brut La Cuvée 12,5€ 35,5€ 58,5€

## APÉRITIFS

PASTIS 51 OU RICARD · 2cl · 5€

CAMPARI · 6cl · 5,5€

MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5€

KIR VIN BLANC · 12,5cl · 6,5€

Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry Cartron

KIR ROYAL · 12,5cl · 10€

Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry 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

Armagnac liqueur with bitter orange,  
Prosecco · 9,5€

## WATER, SOFT AND CAFETERIA

VITTEL · 50cl · 4€ / 1L · 6€

SAN PELLEGRINO · 50cl · 4€ / 1L · 6€

PERRIER · 33cl · 4€

MICRO FILTERED WATERS (still or sparkling) · 2,5€

SODAS · 33cl · 5€

COCA-COLA / ZERO / CHERRY

SODAS · 25cl · 4,5€

ORANGINA / SCHWEPES INDIAN TONIC / OASIS TROPICAL /

SCHWEPES AGRUM / FUZE TEA PEACH / 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 · 5,5€

A<sup>B</sup> UN ZESTE DE FRAÎCHEUR · 33 CL · 6,5€

MONA ARTISANAL SODA - ORGANIC LIME, 100% NATURAL

MONA ARTISANAL SODA - ORGANIC ARTISANAL SPARKLING APPLE, 100% NATURAL

NESPRESSO® · 2,80€

DOUBLE NESPRESSO® · 4€

CAPPUCCINO · 4,9€

LATTE MACCHIATTO · 4,9€

A<sup>B</sup> KUSMI TEA bio · 5€

INFUSIONS KUSMI TEA · 3,8€

## DIGESTIVE ALCOHOLS & LIQUEURS

### RUM

Havana 3 ans 8€

Diplomatico 16€

### AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's 7,5€

Bulleit Rye 12€

### SCOTCH WHISKEY

Haig Clubman 8,50€

### IRISH WHISKEY

Jameson 7€

### VODKA

Absolut 7€

Grey Goose 9,5€

### DIGESTIVE

Cognac Hennessy XO 13€

Cognac Hennessy VS 9,5€

Armagnac Hors d'Âge 8€

Calvados Drouin 7,5€

Eau de vie 7,5€

William Pear, Mirabelle or Amaretto 6,5€

### BLEND

J&B Rare 6€

Chivas Regal 8€

### LIQUOR

Get 27 6,5€

Bailey's 6,5€

Cointreau 6,5€

Saint-Germain 6,5€

All our prices are in euros and include all taxes. A<sup>B</sup> products from organic farming.

The origin of our beef is displayed in the restaurant.

The weights when indicated are before cooking and can vary by plus or minus 10%.

Allergenic products: 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 action counts, our restaurant acts for positive hospitality. Here, sustainabil-

ity is serious! Net prices (€t)

# GOURMET BAR

PARA COMER  
O CENAR

## INICIO DE LAS HOSTILIDADES

EL HUEVO NÓRDICO · 10€  
Huevo escalfado con salmón ahumado

EL ORIENT DHAL · 9,5€  
Dhal de lentejas

NAVIDAD, NAVIDAD · 11€  
Sopa de cebolla gratinada

CARPACCIO DEL SOL NACIENTE · 14,5€  
Tataki de atún

TATIN DE SABORES · 9,5€  
Chalota tatin con Saint-Marcellin

## DE ESTA MANERA EL RESTO

PATO DE ANTAÑO · 27€  
Pato confitado con judías verdes

EL TERRUÑO LOCAL · 19€  
Ajedrea de lentejas

UN BABERO ES BONITO · 23€  
Arrachera con chalotas, patatas fritas y ensalada 180g

MELANZANA BELLA · 17€  
Berenjena asada italiana

EL INGLÉS · 26€  
Fish & chips con salsa bearnesa, patatas fritas y ensalada

BOSQUE DE ORZOTTO · 23€  
Orzotto con morillas

EL SAN PEDRO GOURMAND · 24€  
Filete de gallo, crema de pimientos, puré de nueces

## CEREZA SOBRE EL PASTEL

KF GOURMAND · 9,5€  
Café o té y sus delicias

DOUCEUR EXOTIQUE · 9,5€  
Piña asada con miel, romero y cardamomo

PLACER HELADO · 14€  
Profiteroles al cioccolato

DULCES ESPECULOOS · 8€  
Spuma di Speculoos

EL CRUMBLE DE LA ABUELA · 8€  
Crumble de manzana y ruibarbo

QUESO · 12€  
Plato de San Marcelino IGP

## EL BRUNCH

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

## LAS FÓRMULAS MEDIODÍA

Sugerencias del día a elegir en la pizarra  
de lunes a viernes al mediodía

Entrada y plato principal · 18,5€

Plato principal y postre · 18,5€

Entrante, plato principal y postre · 23,8€

## LOS INEVITABLES

Salchicha de Toulouse · 18€  
(220g)

Filete De Caballo · 18€  
(180g)

Hamburguesa de ternera  
con Reblochon · 25€  
(180g)

Ensalada César crujiente · 19€

Ensalada del suroeste · 22,5€

## LAS CAZUELAS DEL CHEF :

Ternera bourguignon · 25€

Suprema guisada  
pollo al curry · 18€

## ¿UNA COPA EN LA TERRAZA?

### CÓCTELES · 10€

PIÑA COLADA  
Ron, jugo de piña, puré de coco.

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

AMERICANO  
Campari, vermut rojo y agua con gas

BRAMBLE  
Ginebra, zumo de limón, crema de moras

MOSCOW MULE  
Cerveza de jengibre, lima, vodka.

EXPRESSO MARTINI  
Vodka, espresso, licor de café, 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 GOLOSO  
Jugo de mango, puré de coco y lima

No dudes en preguntar por nuestros  
cócteles del momento.

## VINOS TINTOS

Vaso | 75cl

LOIRE 8€ | 39€

AOC Saint Nicolas de Bourgueil  
Domaine Lorieux 2020 «Expression»

RHÔNE 32€

IGP Vaucluse  
Château Montmirail 2022 «Expression»

AB LANGUEDOC 39€

AOC Minervois  
Mas du loup 2022 Bio

LANGUEDOC 35€

AOC Corbières  
Château Grand Moulin 2020 «Vieilles vignes»

BORDEAUX 12€ | 49€

AOC Medoc  
Château Fontis 2019

BOURGOGNE 79€

AOC Monthelie  
Domaine Gavignet 2022 « Les sous roches »

## VINOS BLANCOS

Vaso | 75cl

BOURGOGNE 10€ | 49€

AOC Chablis  
Domaine Thierry Mothe 2022

LOIRE 38€

AOC Menetou Salon  
Domaine Leclerc 2022

LANGUEDOC 7€ | 35€

IGP Pays d'Oc  
« Infini Viognier »

AB RHÔNE 45€

AOC Luberon  
Domaine La Cavale 2022 Bio

## VINOS ROSADOS

Vaso | 75cl

PROVENCE 7€ | 35€

AOC Côteaux d'Aix en Provence  
Château virant 2023

AB RHÔNE 39€

AOC Côtes du Rhône  
Vignoble Alain Jaume 2023  
«Bellissime» - Bio

## CERVEZAS Y SIDRA · 33CL

LAGUNITAS IPA · 6,50€

DESPERADOS · 5,5€

CAPORAL BLONDE DE SOIF · 8,5€

DESPE VIRGIN (sin alcohol) · 5,5€

GRIMBERGEN AMBRÉE · 5,5€

GRIMBERGEN BLONDE · 5,5€

GRIMBERGEN BLANCHE · 5,5€

MORT SUBITE BLANCHE · 6€

PELFORT BRUNE · 5,5€

HEINEKEN 0.0 (sans alcohol) · 5,5€

CORONA · 5,5€

CIDRE «APPIE» · 6,5€

## CERVEZAS

HEINEKEN

en 15cl · 4€

en 25cl · 5€

en 50cl · 7€

AFFLIGEM

en 15cl · 5€

en 25cl · 6€

en 50cl · 8,5€

## CHAMPANES

Cortar | 37,5cl | 75cl

TSARINE 9€ - 45,5€

LAURENT PERRIER

Brut La Cuvée 12,5€ 35,5€ 58,5€

## APERITIVOS

PASTIS 51 OU RICARD · 2cl · 5€

CAMPARI · 6cl · 5,5€

MARTINI BLANCO OU ROSSO · 6cl · 5,5€

KIR VIN BLANC · 12,5cl · 6,5€

Cartron de grosella negra, frambuesa, melocotón o mora

KIR ROYAL · 12,5cl · 10€

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€

## APERITIVO 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€

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 PESCA/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 · 5,5€

AB UN TOQUE DE FRESCURA · 33 CL · 6,5€

Refresco Mona artesanal - Lima ecológica, 100% natural y bajo en azúcar

Refresco Mona artesanal - Espumoso de manzana artesanal Mona ecológica, 100% natural y francés

NESPRESSO® · 2,80€

DOBLE NESPRESSO® · 4€

CAPPUCCINO · 4,9€

LATTE MACCHIATTO · 4,9€

AB KUSMI TEA bio · 5€

INFUSIONES KUSMI TEA · 3,8€

## ALCOHOLES DIGESTIVOS Y LICORES

### RHUM

Havana 3 años

### AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's 7,5€

Diplomatico 16€

Bulleit Rye 12€

### SCOTCH WHISKY

Haig Clubman

8,50€

### IRISH WHISKY

Jameson 7€

### VODKA

Absolut 7€

Grey Goose 9,5€

### GIN

Monkey 47 9,5€

Bombay Sapphire 8€

Generous Gin 10,5€

Organique 7€

Gibson's 7€

Cognac Hennessy XO 13€

Cognac Hennessy VS 9,5€

Armagnac Hors d'Âge 8€

Calvados Drouin 7,5€

Eau de vie 7,5€

Poire William, Mirabelle  
ou Amaretto 6,5€

### BLEND

J&B Rare 6€

Chivas Regal 8€

### LIQUEUR

Get 27 6,5€

Bailey's 6,5€

Cointreau 6,5€

Saint-Germain 6,5€

Todos nuestros precios están en euros e incluyen impuestos. AB 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.