

NOS COCKTAILS

- 10 -

Signatures

Frenchy Negroni

*Saint Germain, Bombay Sapphire,
Martini Rouge, Campari*

Parisian Daiquiri

*Bacardi Anejo Cuatro,
Saint Germain, citron vert*

Green Fizz

*Vodka Grey Goose, saint
Germain, citron vert, Perrier*

Spritz Corner

Bombay spritz

*Bombay Sapphire, Campari, jus de
citron jaune, sirop de sucre, Tonic*

St Germain Spritz

*Saint Germain, Prosecco,
Eau pétillante*

Classiques

Mojito

*Bacardi, sirop de sucre, menthe,
citron vert, eau pétillante*

ST- RITA

*Patron Silver, Saint Germain,
citron vert*

Mule Corner

London Mule Twisté

*Bombay Sapphire, Crème de
Cassis, Citron vert, Ginger Beer*

French Mule

*Vodka Grey Goose, jus de citron
vert, angostura bitter, Ginger
Beer*

Carribeau

*Bacardi cuatro, Ginger Beer,
citron vert, Angostura Bitters*

NOS MOCKTAILS

- 8.5 -

Floreal Mule

*Martini floreal, jus de citron
vert, Ginger Beer, Framboises*

Elderflower Vibrante

*Martini vibrante, sirop de fleur
de sureau, jus de citron, tonic*



BIÈRES

Bières pressions

| | 25cl | 33cl | 50cl |
|--|------|------|------|
| 1664 - Blonde 5.5% Désaltérante | 5.5 | 6.5 | 8 |
| Demory IPA 5.5% Amère et fruitée | 6.5 | 7.5 | 9.5 |
| La Bête - Blonde 8% Puissante équilibrée | 6 | 7 | 9 |

Bières bouteilles 33cl

| | |
|--|-----|
| Grimbergen blonde bière d'abbaye 6.7%, agrumes, notes d'épices | 6 |
| Grimbergen ambrée bière d'abbaye 6.5 %, ronde, sucrée | 6 |
| Desperados original 5.9%, notes d'agrumes et arômes de tequila | 6.5 |
| Pietra 6% Corse de caractère | 7.5 |
| Mort Subite White Lambic 4.2%, rafraichissante et acidulée | 6.5 |
| Hapkin blonde 8.5%, riche et fruitée | 7.5 |
| Brooklyn Lager 5.2%, florale et houblonnée | 7.5 |
| Corona | 6.5 |



APÉRITIFS

| | |
|------------------------------------|-----|
| Ricard 45%, Pastis 45% 2cl | 5 |
| Porto Graham's Fine Tawny 19% 6 cl | 6.5 |
| Martini bianco ou rosso 14.4% 6cl | 7 |
| Campari 28.5% 6 cl | 7 |

CIDRE

| | |
|---------------------|---|
| Cidre "APPIE" | 7 |
| Le Brut 4.7%, 33 cl | |

VINS D'APÉRITIFS

| | |
|---|-----|
| Kir Bourgogne blanc 12.5 cl | 7.5 |
| Avec sa crème de cassis de bourgogne carton, mûre ou framboise "Carton" | |
| St Raphaël rouge 14,9% 6 cl | 6.5 |
| Lillet Tonic 17% 15 cl | 8 |

SANS ALCOOL

| | |
|--------------------------|---|
| Desperados Virgin, 33 cl | 6 |
| 1664 , 33 cl -Blonde | 6 |

ON TRINQUE ENSEMBLE ?

| Les Champagnes | 12.5cl | 37.5cl | 75cl |
|---|---------------|---------------|-------------|
| Mallet brut tradition | 9.5 | | 45 |
| Mallet brut rosé | 11 | | 51 |
| Champagne Tsarine | 10 | | 47 |
| Laurent Perrier La Cuvée brut | 13 | 36 | 59 |
| Laurent Perrier brut millésimé | | | 83 |
| | | | |
| Les Vins Blancs | 14cl | 37.5cl | 75cl |
| AOC Chablis | | | |
| <i>Domaine Thierry Mothe</i> | 10 | | 49 |
| AOC Ménetou Salon | 8 | | 38 |
| <i>Domaine Leclerc</i> | | | |
| IGP Pays d'oc Infini "Viognier" | 7 | | 36 |
| <i>Pays d'Oc-Ad Vinam Aeternam</i> | | | |
| AOP Lubéron | | | 45 |
| <i>Domaine de la Cavale BIO</i> | | | |
| | | | |
| Les Vins Rosés | | | |
| AOC Côtes du Rhône bio- Grand Veneur 8 | | | 40 |
| <i>"Bellissime" BIO</i> | | | |
| AOP Coteaux d'Aix en Provence | 7 | | 36 |
| <i>Chateau Viran</i> | | | |
| | | | |
| Les Vins Rouges | | | |
| AOP Corbières "Vieilles Vignes" | 7 | | 36 |
| <i>Château Grand Moulin</i> | | | |
| AOP Minervois BIO | 8 | | 40 |
| <i>Mas du Loup</i> | | | |
| AOC Médoc | 12 | | 50 |
| <i>Château Fontis</i> | | | |
| AOP Monthélie | | | 80 |
| <i>Domaine Gavignet</i> | | | |
| AOP Saint Nicolas de Bourgueil | 8.5 | | 40 |
| <i>Domaine P.Lorieux "Expression"</i> | | | |
| IGP Vaucluse Chateau de Montmirail | 8.5 | | 40 |
| <i>"Expression"</i> | | | |



PLAISIRS SUCRÉS

9.5

Fromage coup de cœur

Favorite cheese

Tartelette amandine aux poires, miel et pignons de pins

Amandine tartlet with pears, honey and pine nuts

Chou praliné et fleur de sureau, noisettes caramélisées

Hazelnut and elderflower praline cabbage

Tarte fine aux pommes

Thin apple tart

Fondant chocolat

Chocolate fondant

Notre dessert du jour

Our dessert of the day





SAVOUREZ NOS PLATS

Epaule d'agneau confite au miel, pommes grenailles rôties

*Lamb shoulder confit with honey,
roasted baby potatoes*

21

Risotto d'orge, gambas marinées à la citronnelle

*Barley risotto, prawns marinated in
lemongrass*

22

Daurade, chapelure de chorizo, sauce à l'orange, potimarron

*Sea bream, chorizo breadcrumbs,
orange sauce, pumpkin*

22

Blanquette de veau à l'ancienne, Riz Basmati

*Old-style veal blanquette,
Basmati rice*

19

Notre plat du jour

Our dish of the day

17.5

N'OUBLIEZ PAS NOS CLASSIQUES !

Caesar salade 18

Caesar salad

Burger Limousin 18.5

bun's céréales, frites-salade

Burger Limousin

bun's cereals, fries and salad

La pièce du boucher (Selon arrivage)

Frites-salade

22

Sauce poivre ou Béarnaise

*The butcher's piece of meat
fries and salad*

Pepper or béarnaise sauce



LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit

33cl 50cl 1l

| | | |
|----------------|-----|-----|
| Vittel | 4.5 | 5.5 |
| Perrier | 4.5 | |
| San Pellegrino | 4.5 | 5.5 |

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola 0% 33 cl
Orangina 33 cl
Coca-Cola Cherry 33 cl
Fanta orange, Sprite 25 cl
Schweppes agrum, Schweppes tonic 25 cl
Fuze tea pêche, Oasis tropical 25 cl
Redbull 25 cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25CL

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot, orange
Jus de tomate ou pomme

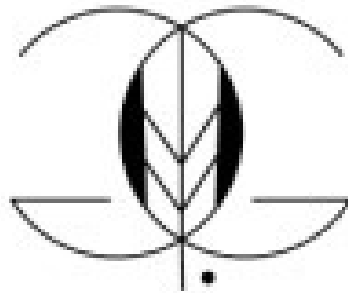
UN ZESTE DE FRAICHEUR

Fresh herbal : citron,concombre,thym,eau gazeuse (15cl)
Thé glacé maison

BIEN AU CHAUD

| | |
|-----------------------------|-----|
| Espresso | 2.8 |
| Double espresso | 4 |
| Capuccino | 5 |
| Latte | 5.2 |
| Décaféiné | 2.8 |
| Cold Brew | 5.5 |
| Thé Kusmi Teas | 4.5 |
| Thés Noirs | |
| English Breakfast | |
| Prince Wladimir | |
| Earl Grey | |
| Quatre Fruits Rouges | |
| Thés Verts | |
| Menthe | |
| Détox | |
| De Chine | |
| Infusions | 4.5 |
| AquaRosa | |
| Be Cool | |
| Chocolat Chaud | 4.5 |
| Chocolat Commerce Equitable | |





Prix nets (ST)

Un supplément de 15% sera facturé pour toute commande room service sur la carte restaurant.

"Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%

tous nos prix sont en euro et TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bio: Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et responsable et favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



MENU

VIBREZ AVEC L'ENTRÉE

Salade d'endives au Bleu d'Auvergne et noix

Endive salad with Auvergne blue cheese and walnuts

8.5

Saint Marcellin rôti, miel, poivre de Timut

Roasted Saint Marcellin, honey, Timut pepper

10

Velouté de Butternut, éclats de châtaigne

Butternut velouté, chestnut

8.5

Œuf parfait, crème de champignons

Perfect egg, cream of mushrooms

9

Notre entrée du jour

Our starter of the day

8.5

