

NOS COCKTAILS

- 9 -

Signatures

Italian Lady

*Martini Fiero, Bombay Sapphire,
jus de citron, sirop de sucre*

Mai Tai

*Bacardi Cuatro, Jus de citron
vert, Triple sec, sirop
d'orgeat, Angostura bitter*

Madeleine de Proust

*Vodka Grey Goose aux agrumes,
Liqueur d'amande, yuzu, fleur
d'oranger, Eau pétillante*

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*

Paloma

*Patron silver, jus de citron
vert, soda pamplemousse*

Mule Corner

London Mule

*Bombay Sapphire, jus de citron
vert, sirop de sucre, Ginger Beer*

French Mule

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

Carribbean

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



NOS MOCKTAILS

- 7.5 -

Floreale Mule

*Martini floreale, 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	6	7.5
Demory IPA 5.5% Amère et fruitée	6	7	9
La Bête - Blonde 8% Puissante équilibrée	5.5	6.5	8.5

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 0.0, 33 cl	6
1664 0.0, 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 -12%	13	36	59
Laurent Perrier brut millésimé -12%			83
Les Vins Blancs	14cl	37.5cl	75cl
AOC Chablis	10		49
<i>Domaine Thierry Mothe</i>			
AOC Ménetou Salon	7.5		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	7.5		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		40
<i>Domaine P.Lorieux "Expression"</i>			
IGP Vaucluse Chateau de Montmirail	8		40
<i>"Expression"</i>			



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

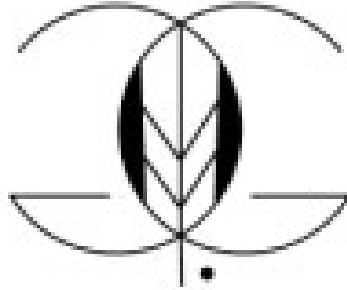
UN ZESTE DE FRAICHEUR

Fresh herbal : citron, concombres, 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.