

## ALL ABOARDS!



### CHAMPAGNE

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	11€		59€
Laurent Perrier Brut Millésimé – 12%			95€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	14€	42€	75€

### DRINKS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)			6€
Spritz Aperol (15cl)			10€
Ricard – 45% (2cl)			4,5€
Pastis 51 – 45% (2cl)			4,5€
Martini bianco ou rosso – 14,4% (6cl)			5,5€
Campari – 28,5% (6cl)			5,5€

### FRENCH APÉRITIFS

Kir with white Burgundy (12,5cl) with Cartron crème de cassis de Bourgogne - blackcurrant			5,5€
Lillet Tonic – 17% (15cl)			8,5€

### BEERS

Draft Beers	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	3,5€	4,5€	7,5€
Affligem – 6,7%		5,2€	8,5€
Lagunitas IPA – 6,2%		6€	10€

### Bottled IPA

Desperados original – 5,9% tequila flavoured with notes of citrus			6,5€
Corona			7€
Hapkin blonde riche et fruitée			7€
Grimbergen blonde bière d'abbaye – 6,7%			5,5€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye – 6,5%			5,5€
Pelforth brune – 6,5%			5,5€
Brooklyn Lager – 5,2%			7,5€
<b>La Brasserie du roi Bière Bio. Ask for our selections Local!</b>			7,5€

### Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0 – 0%			5,5€
Desperados virgin 0.0 – 0% citrus and lemon notes			6€

### CIDER

Cidre Brut Appie (33cl)			6,5€
-------------------------	--	--	------

Free carafe or glass of water on request. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation AOC Appellation d'Origine Contrôlée/AOP-Appellation d'Origine Protégée/ IGP. Protected Geographical Indication. Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day. Some of our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.

ORGANIC: Products from organic farming. Allergenic products: please consult the information available at the restaurant reception. Home-made dishes are prepared on the premises from raw ingredients. The origin of our beef is displayed in the restaurant. The weights indicated are before cooking and may vary by more or less 10%. Net prices in euros. All our prices include VAT and service.



## SUPER COCKTAILS

– 10,5€ –

ASK FOR OUR DAILY COCKTAIL !

### The Botanic

Sassy cider, peach syrup, Apérol

### The Smoked

Lagavulin Whiskey, amber St Raphaël, orange Bitter

### The Citrus

Gin monkey 47, Paragon Timur, lime juice

### The Exotic

Rhum Diplomatico, St-Germain liqueur, pineapple juice

ASK FOR THE CLASSICS !

## COLORFUL MOCKTAILS

– 7,5€ –

### Flo reale & Timur Spritz

Flo reale & Timur Spritz

### The Greedy

Mango juice, coconut puree, lime juice

## VINTAGEYEAR



### PDO WHITE WINE

	15cl	75cl
IGP Pays d'Oc AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023	6€	25€
AOC Ménetou Salon DOMAINE LECLERC 2022/2023		36€
AOC Chablis DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023	10€	49€
AOP Lubéron BIO DOMAINE LA CAVALE 2022		45€

### PDO ROSÉ WINE

	15cl	75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence CHATEAU VIRAN 2023	6€	28€
AOC Côtes du Rhône BIO GRAND VENEUR "bellissime" 2023		28€

### PDO RED WINE

	15cl	75cl
IGP Vaucluse CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022		24€
AOC Corbières CHATEAU GRAND MOULIN "Vieilles vignes" 2020/2021		28€
AOC Minervois BIO MAS DU LOUP 2022/2023		32€
AOC Nicolas de Bourgueil DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020	8€	39€
AOC Médoc CHATEAU FONTIS 2018	11€	52€
AOC Monthélie DOMAINE GAVIGNET 2022/2023		79€

## FOOD



### SAVOURY FOOD

Alone or to share	
Selection of AOP Cheeses and Charcuterie	16€
AOP Cheese Board	14€
Charcuterie Board	14€
Croque monsieur with Comté cheese*	12€
Salmon and basil spread	8€
Honey roasted carrot hummus	7€
Roast chicken rilette spread	8€

### SWEET SIDE

Caramelized apple panna cotta	7€
Chocolate cream	7€
Apple and pear compote with Bourbon vanilla	6,5€

## ALCOOLS



Gin Monkey 47 Dry – 47%  
Rhum Havana Club 3 ans – 40%  
Gin Gibson – 37,5%  
Gin Generous coriandre & combava – 44% (made in France) bio  
Vodka Absolut – 40%  
Tequila Olmeca – 38%  
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans – 40%  
Rhum Don Papa Baroko

### WHISKIES BLEND

Whisky J&B rare – 40%  
Chivas Regal 12 ans – 40%

### WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans – 45,8%  
Aberlour 10 ans – 40%  
Lagavulin 16 ans – 43%

### AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye – 45%  
Jack Daniel's – 40%

### IRISH WHISKEY

Jameson – 40%

### SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman – 40%

## DIGESTIFS



### COGNAC

Hennessy VS – 40%  
Hennessy XO – 40%

### ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age – 40%  
Château de Laubade

### CALVADOS

Drouin – 40%

### EAUX DE VIE

Mirabelle Cartron – 45%  
Poire Williams Cartron – 43%

### LIQUEURS

Get 27 – 21%  
Cointreau – 40%

## 4cl

13€  
7€  
7€  
10,5€  
7€  
7€  
16€  
14€

6€  
10€

12€  
7€  
16€

12€  
7,5€

7€

8,5€

## 4cl

10€  
25€

8€  
7,5€

7,5€

7,5€  
7,5€

6,5€  
6,5€

## KEEP WARM

### HOT DRINKS

#### Torrefacteur local "Caron"

Espresso café Caron 2,5€  
Double espresso café Caron 3,5€

#### CAFÉ NESPRESSO

Double espresso 4€  
Espresso 2,7€  
Creamy tiramisu coffee 4,9€  
Latte Macchiato 4,9€  
Cappuccino 4,9€  
Iced cold brew vanille 4,9€

#### THÉS KUSMI TEA

##### Thés noirs

3,5€

Thé Prince Wladimir (bio) *Black tea, lemon, vanilla and spices*

English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*

Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

##### Thés verts

3,5€

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine*

Thé Vert à la menthe (bio) *Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*

Thé Détox (bio) *Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

##### Infusions

3,5€

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*

Infusion Be Cool (bio) *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

##### Lattés

3,5€

Monbana Fair-trade Chocolate (bio)

Matcha Latte

## THIRSTY

Free carafe or glass of water on request

### MINERAL WATER

33cl

50cl

1L

Vittel 4€ 6€  
San Pellegrino 4€ 6€  
Perrier 4€

### MICROFILTRÉD WATER FONTAINE CASTALIE

Plate ou gazeuse 2,5€

### SODAS

4,5€

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl)

Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze Tea pêche, Oasis Tropical, Orangina (25cl)

### GRANINI FRUITS JUICE AND NECTAR (25cl)

4,5€

Tomato, orange or apple juice

Pink grapefruit, pineapple, strawberry, apricot nectar

### APÉRIKIDS – L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

6,5€

### A TOUCH OF FRESHNESS (33cl)

6,5€

Fresh herbal : lemon, cucumber, thyme, sparkling water

Homemade Iced Tea

Craft soda Mona – Lemon & lime (bio) 100% naturel et peu sucré

Craft soda Mina – Sparkling apple juice (bio) 100% naturel et français



# DRINK