



La proposition du barman

Chers clients,

Nous avons le plaisir de vous proposer

Le Kraken

11 €

Ce rhum noir épicé est un hommage au Kraken et est fabriqué avec des mélasses naturellement sucrées provenant des rives des Iles Vierges. La rumeur raconte qu'une grande cargaison de rhum noir épicé aurait été attaquée par le Kraken dans la mer des Caraïbes, faisant alors dériver les fûts de rhum dans toutes les directions....

**Nous vous souhaitons une bonne
dégustation !**

Les Boissons Chaudes

Café et décaféiné	3,20 €
Café crème	3,60 €
Double espresso, Cappuccino, Thé, Infusion, Chocolat	4,40 €

Les Boissons Rafraîchissantes

Sodas

Coca Cola (33cl), Coca Cola Zéro (33cl)	4,60 €
Limonade (25cl)	4,00 €
Diabolo	4,50 €
Schweppes Tonic, Argumes, Ginger Ale (20cl)	4,60 €
Ice Tea (25cl), Orangina (25cl)	4,50 €

Eaux Minérales

Evian et Badoit en 50cl	3,50 €
Evian et Badoit en litre	5,00 €
Perrier 33cl	4,10 €

Jus de Fruits (25 cl)

Abricot, ananas, orange, tomate, pomme, fraise	4,60 €
--	--------

Fruits Pressés (20 cl)

Citron, orange, pamplemousse	7,20 €
------------------------------	--------

Bières (33 cl)

Hoegaarden	6,00 €
Abbaye de Leffe Blonde	6,50 €
Abbaye de Leffe Brune	6,50 €
Heineken pression (25 cl)	5,00 €
Heineken pression (50 cl)	9,00 €
Monaco, Panaché	5,50 €

Sirops (2cl)

Framboise, cerise, grenadine, menthe, pêche, citron	2,00 €
---	--------

Les Apéritifs

Apéritif

Kir au vin blanc (12 cl)	8,00 €
Coupe de Champagne Delamotte Brut (12 cl)	11,00 €
Coupe de Champagne Pannier Rosé (12 cl)	12,00 €
Kir Royal (12 cl)	12,00 €
Martini Bianco, Rosso (6cl)	7,00 €
Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes (6cl)	6,00 €
Pastis 51, Ricard (3cl)	6,00 €
Campari, Suze (6cl)	7,00 €

Vin au verre (12cl)

Sancerre blanc, Chablis	8,00 €
Château Sainte Croix du Mont	10,00 €
Sancerre rosé	8,00 €
Château Peyrabon, Haut Médoc	8,00 €

Porto (6cl)

Porto blanc ou rouge	6,00 €
----------------------	--------

Rhum (4cl)

Havana Blanc 3 ans	7,00 €
Kraken	11,00 €
Diplomatico 12 ans	11,00 €

Gin (4cl)

Gin Gordon's	7,00 €
Gin Bombay Sapphire	11,00 €

Vodka (4cl)

Smirnoff	7,00 €
Belveder	12,00 €

Tequila (4cl)

Sauza Bianco	7,00 €
--------------	--------

Sodas ou jus de fruits accompagnant l'un de ces alcools 3,00 €

Les Cocktails

Short Drinks (7 cl)

11,00€

La Margarita	(Tequila, Cointreau, jus de citron)
La Caïpirinha	(Cachaça, citron vert, sucre de canne)
La Caïpiroska	(Vodka, citron vert, sucre de canne)
Le Godfather	(Bourbon, Amaretto)

Long Drinks (15 cl)

12,00€

Le Mojito	(Rhum cubain, menthe, citron vert, eau gazeuse)
Le Peach Mojito	(Base du Mojito, purée de pêche)
Le Gin Fizz	(Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse)
La Pina Colada	(Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas)

Les Cocktails au Champagne (12 cl)

14,00€

Le Mojito Royal	(Champagne, rhum cubain, menthe, citron vert)
Le Bellini	(Champagne, purée et crème de pêche)
Le Pick Me Up	(Champagne, cognac, jus de citron, grenadine)
Le Rossini	(Champagne, purée et crème de fraise)

Les Cocktails création

12,00€

Le Tutti Frutti	(Vodka, purée de pêche, jus d'orange, crème de fraise)
Le Zilfi	(Rhum blanc, citron vert, sirop de framboise)
Le Bora Bora	(Vodka, Passoa, jus d'ananas, jus de citron)
Le Baccarat	(Rhum blanc, jus d'orange, purée de pêche, jus de fraise)

Les Cocktails sans Alcool

8,50€

Le Virgin Mojito	(limonade, menthe, sucre de canne, citron vert)
Le Fruité	(jus d'orange, jus d'ananas, purée de pêche, sirop de framboise)
Le Cherry Colada	(jus d'ananas, purée de coco, sirop de cerise)

Si l'un de vos cocktails favoris ne figure pas sur cette carte n'hésitez pas à le demander au barman.

Les Whiskies

Bourbon (4cl)

Four Roses 8,00 €

Blended Scotch (4cl)

J & B Rare 7,00 €

Black label 10 ans 10,00 €

Irlandais (4cl)

Bushmills 10 ans (Frais, céréales et vanille) 9,00 €

Tennessee (4cl)

Jack Daniel's 9,00 €

Single Malt (4cl)

Isle du Jura 10 ans (Doux et crémeux) 10,00 €

Glenmorangie 10 ans (Souple, floral et épicé) 11,00 €

Talisker Port Ruighe (Légèrement tourbé, puissant et épicé) 11,00 €

Macallan Amber (Élégance et rondeur) 14,00 €

Oban 14 ans (Ample et épicé) 14,00 €

Lagavulin 16 ans (Fumé et iodé) 16,00 €

Whisky Japonnais (4cl)

Nikka black 11,00 €

Les Digestifs

Armagnacs (4cl)

Bas Armagnac Château de Laubade V.S.O.P.	9,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade 25 ans d'âge	16,00 €

Calvados (4cl)

Groult Pays d'Auge "Vénéralle"	12,00 €
Boulard Pays d'Auge XO	25,00 €

Cognacs (4cl)

Hennessy V.S	10,00 €
Hennessy V.S.O.P Fine de Cognac	12,00 €
Hennessy X.O.	25,00 €

Eaux de Vie (4cl)

Framboise, Mirabelle, Poire William	9,00 €
Vieille Prune de Souillac	11,00 €

Liqueurs (4cl)

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier Rouge, Get 27, Get 31, Marie Brizard, Malibu Coco, Manzana Verde	8,00 €
--	--------

Snacking Automne-Hiver 2018

Un petit creux ? Une envie ? Laissez-vous tenter par un encas !

Foie gras de canard maison et son toast <i>Homemade duck foie gras with toast</i>	21,00 €
Camembert rôti, miel et thym <i>Baked camembert, honey and thyme</i>	12,00€
Salade Caesar <i>Caesar Salad</i>	14,00 €
Maquereau à l'escabèche, toast <i>Mackerel in a white wine escabeche, toasted bread</i>	16,00 €
Burger bœuf, oignons caramélisés et chips de légumes <i>Beef burger, caramelized onions and vegetable crisps</i>	18,00€
Assiette de fromages <i>Cheese platter</i>	11,00 €
Tarte Amandine à la mangue <i>Almond and mango tart</i>	10,00 €
Merveilleux au café <i>Coffee merveilleux</i>	11,00 €
Parfait chocolat, Chantilly Vanille <i>Chocolate parfait, vanilla whipped cream</i>	10,00 €

Pour les Juniors

Filet de bœuf et pommes Dauphine <i>Beef fillet and Dauphine potatoes</i>	15,00€
--	--------

Pour accompagner vos mets, voici une sélection de vins au verre (12cl)

Sancerre blanc	8,00 €
Château Sainte Croix du Mont	10,00 €
Minuty	10,00 €
Château Peyrabon, Haut Médoc	8,00 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins au barman.

Le snack est ouvert tous les jours de 12h15 à 18h15. De 18h15 à 22h00, service uniquement du camembert rôti à 12.00€ ou d'une assiette gourmande à 21.00 € (crudités, charcuterie, salade, saumon fumé, foie gras et fromage). Meals are served every day from 12:15 to 6:15pm. From 6:15pm to 10:00pm are exclusively available a baked camembert for €12 or a gourmet plate for €21 (crudités, charcuterie, salad, smoked salmon, foie gras and cheese).

Offre du moment

Pour se délasser avec gourmandise à la rentrée, le Chef et le barman se sont associés pour vous proposer :

Cocktail au choix – 8€*

Ananas, framboise et gingembre

Ou

Martini, vodka, citron et gingembre



Tartelette aux raisins frais et crème de noisette – 8€*



Cocktail + tartelette – 14€*

* Offre valable du 5 septembre au 4 novembre 2018.

Cocktails servis de 11h à minuit, tartes servies de 11h à 22h.