

BAR

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

LES BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken – 25cl **4.50** 50cl **8**

Affligem blonde – 25cl **5** 50cl **9**

BOUTEILLES

Bière locale – **6**

Grimbergen Blanche – 33cl **6**

Grimbergen Blonde – 33cl **6**

Grimbergen Ambrée – 33cl **6**

Desperados – 33cl **6**

Ciney Blonde – 33cl **6**

Ciney Brune – 33cl **6**

Heineken O.O – 33cl **5**

Hapkin 8°5 – 33cl **7**

Mort Subite Kriek – 33cl **7**

Lagunitas IPA « Indian Pale Ale » – 35,5cl **7**

 Cidre Bio Sassy L'Angélique – 33cl **6**

A PARTAGER

PLANCHE de charcuteries - 14

ARDOISE de fromages affinés - 14

PLANCHE MIXTE - 14

TARTINE TOASTÉE - 7 (x2-13)
tomate-mozza, pesto verde

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL - 10

APEROL SPRITZ 15cl

Aperol, Prosecco, Perrier

MOJITO 15cl

Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, Perrier

MOJITO FRUITS ROUGES 15cl

Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, purée de framboises, fraises, Perrier

MARGARITA 15cl

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sucre blanc, sel

CAÏPIRINHA 15cl

Cachaça, sucre de canne, citron vert

PINA COLADA 25cl

Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, jus d'ananas, ananas frais

GIN FIZZ 25cl

Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre liquide

COCKTAIL DU MOMENT

(Demander au Barman)

LES COCKTAILS SANS ALCOOL - 7

VIRGIN MOJITO 15cl

Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, Perrier

VIRGIN COLADA 15cl

Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais

RED FRUIT 25cl

Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise

SMOOTHIE 25cl

Banane - fraises

THÉ GLACÉ aux agrumes 25 cl

LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 5l - 2cl 4.5

Martini Rosso, Bianco - 6cl 6

Campari - 6cl 6

Porto Graham's Fine Tawny 19° - 6cl 6

Saint-Raphaël Quina Ambré 16° - 6cl 7

Americano - 7cl 7

Lillet tonic - 6cl 8

Kir vin blanc - 12cl 6

(Crème Cartron : cassis 19°, framboise 18°
ou mûre 18°)

LA DISTILLERIE

VODKA 4cl Absolut - 7

TEQUILA & GINS 4cl

Tequila Sauza Blanco - 7

Gin Gibson's - 8

Gin Monkey 47 Dry - 10

Generous Gin Organic 44° - 11

RHUMS 4cl

Havana Club 3 ans - 8

Vieux St James cuvée 1765 - 16

Diplomatico Exclusiva Reserva - 16

WHISKIES & BOURBONS 4cl

J&B Rare / Jameson - 7

Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 ans - 8

Chivas Regal 12 ans - 9

Talisker 10 ans - 10

Haig Club Clubman 40° - 10

Jack Daniel's - 8

Bulleit Rye 45° - 12

Lagavulin 16 ans - 13

LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

(crème de cassis 19°, framboise 18°

ou mûre 18° Cartron) - 12cl 12

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

12cl 11 - 37,5cl 35 - 75cl 60

Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008

75cl 82

Laurent-Perrier Cuvée Rosé - 75cl 82

Tsarine brut Prémium - 12cl 10 - 75cl 50

Tsarine brut Prémium Magnum - 150cl 98

LA CAVE

Verre Bte
15cl 75cl

BLANCS

AOP Chablis Premier Cru « La Chantrerie » - 2018/2019 10 49

AOP Pouilly-Fumé « En Travertin » - 2018/2019 - 41

IGP Côtes du Tarn « Découverte Mauzac Blanc » - 2019 6 24

ROUGES

AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes » - 2017 - 58

 IGP Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » Biodynamie - 2019 6 26

 AOP Savigny-les-Beaunes « Maison Champy » Biodynamie - 2017/2018 11 56

AOP Morgon « Domaine de la Chapelle Bizot » - 2019 - 29

AOP Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Liversan » - 2014 8 35

ROSÉ

VDF Rosé Martinat 2019 - Lucie et Stéphane Donze - 2019 6 25

 IGP Pays d'Oc - « Mas Neuf le Rosé » Biodynamie - 2019 - 25

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Château Beaulieu « Cuvée Alexandre » - 2019 6 28

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire - Pas du Moine - 2019 Magnum 150cl - 50

LES EAUX MINÉRALES

Evian – 50cl **4** 100cl **5**
Badoit – 50cl **4** 100cl **5**
Perrier – 33cl **4**

LES SODAS, JUS DE FRUITS & NECTARS

Coca Cola / Zero / Light –
Oasis Tropical – Fanta orange –
Sprite – 33cl **4.50**

Orangina – Schweppes Indian Tonic
– Schweppes Agrum –
Fuze Tea pêche gourmande –
Red Bull – 25cl **4.50**

Finley Ginger Beer – 20cl **4.50**

Orange pressée **6**

Jus Granini – 25cl **4.50**
(Tomate, orange ou pomme)

Nectars Granini – 25cl **4.50**
(Pamplemousse, ananas, multi
vitaminé, fraise, abricot)

Sirop Monin à l'eau ou diablo **3.50**
(fraise, grenadine, pêche,
rancho lemon, menthe,
pamplemousse, thé vert Matcha)

LES DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux de vie) - 4cl






Cognac Hennessy VS - **10**
Cognac Hennessy XO - **14**
Armagnac Château de Laubade
Hors d'Age - **9**
Calvados Drouin - **8**
Calvados Groult 8 ans 41° - **8**
Cointreau - **7**
Eau-de-vie Cartron
Poire Williams ou mirabelle - **8**
Get 27 - **7**
Baileys - **7**
Malibu Coco - **7**
Limoncello - **6**

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso/Ristretto/Décaféiné – **2.60**
Double espresso – **4**
Cappuccino – **4.50**



 Chocolat Commerce Equitable
Monbana – **4**

Thés Kusmi Tea – **4**

 Thé vert à la menthe Sencha,
 Thé vert à la menthe,
 Thé English Breakfast,  Thé Détox,
 Thé Boost, Thé Prince Wladimir,
Thé Label impérial

Infusions Kusmi Tea – **4**

 Camomille,  Aquarosa
Verveine Menthe Poivrée

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée pour toute commande en chambre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande. (AOP) Appellation d'Origine Protégée, (IGP) Indication Géographique Protégée, (VDF) Vin de France.  : Produits issus de l'Agriculture Biologique.  : Agriculture biodynamique.