

BAR

BRASSERIE MAISON

Tout le monde
s'y retrouve !

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail du moment (Demandez au Barman)	10
Aperol Spritz – 15cl	9
Aperol, Prosecco, Perrier	
Saint-Germain Spritz – 15cl	10
Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier	
Lillet Tonic – 15cl	8.50
Lillet, Schweppes Indian Tonic	
Mojito Classique / Fruits rouges – 15cl	10
Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, Perrier	
Caïpirinha – 15cl	10
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Piña Colada – 25cl	10
Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, ananas frais	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito – 15cl	7.50
Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, Perrier	
Virgin Colada – 15cl	7.50
Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais	
Red Fruit – 25cl	7.50
Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise	
L'audacieux – 25cl	7.50
Thé vert à la menthe Kusmi, jus de pomme, Ginger beer	

LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 12,5cl	13
<i>(crème de cassis 19°, framboise de Bourgogne 18° ou mûre 18° Cartron)</i>	
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	12,5cl 13 - 37,5cl 39 - 75cl 70
Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2012	75cl 90
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	75cl 95
Tsarine Premium Brut	75cl 55 - Magnum 150cl 100

A PARTAGER, OU PAS, A L'APERÓ !

Pains gratinés 12
jambon truffé et oignons confits

Planche apéritive 16
charcuterie, fromages ou mixte

Duo de terrines de campagne .. 6.50

🍷 Cornet de frites fraîches 4
Idéal à l'Apéro

LES BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken	25cl 4.90 - 50cl 8.30
Affligem blonde	25cl 5.50 - 50cl 9

BOUTEILLES

La bière locale 33cl	6.50
Mort Subite Witte Lambic 33cl	7
<i>(Acidulée et rafraîchissante)</i>	
Mort Subite Kriek 33cl	7
<i>(Cerise associée à l'acidulé du lambic)</i>	
Lagunitas IPA 6,2° 35,5cl	7
<i>(Amère aux notes d'agrumes)</i>	
Hapkin blonde 8,5° 33cl	7
<i>(Riche et de caractère)</i>	
Brooklyn Lager 33cl	7
<i>(Notes florales et houblonnées)</i>	
Grimbergen Blonde 33cl	6.50
<i>(Dominance de fruits mûrs et d'épices)</i>	
Grimbergen Ambrée 33cl	6.50
<i>(Amère & sucrée)</i>	
Desperados 33cl	6.50
<i>(Arômes de tequila & d'agrumes)</i>	
Desperados Virgin 33cl	6
Heineken 0.0 (Sans alcool) 33cl	6
Cidre Bio Sassy « L'Angélique » 33cl ..	6.50



LA CAVE

	Verre 15cl	Bte 75cl
BLANCS		
AOP Lirac – Maison Ogier	6.50	31
«Le Petit Paradoxe» – 2021		
AOP Côtes du Rhône		26
«Les Caprices d'Antoine» – 2021		
 IGP Côtes Catalanes – Domaine Cazes	5.60	27
«Le Canon du Maréchal» – 2022		

ROUGES

AOP Morgon – Domaine de la Roche	6.50	31
Saint Jean «Les Grands Cras» – 2021		
AOP Châteauneuf du Pape		66
«Clos de l'Oratoire des Papes» – 2020		
AOP Médoc Cru Bourgeois		45
Château Patache d'Aux – 2016		
AOP Médoc Cru Bourgeois	8.50	41
Château Lacombe Noaillac – 2017		
AOP Côtes de Bourg – Martinat		26
«Lucie & Stéphane Donze» – 2019		
 IGP Côtes Catalanes – Domaines Cazes	5.60	27
«Le Canon du Maréchal» – 2021		

ROSÉS

 AOP Côtes de Provence Sainte Victoire		33
«Le Pas du Moine» – 2021		
 IGP Côtes Catalanes – Domaines Cazes	5.60	27
«Le Canon du Maréchal» – 2021/2022		

LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 5l-2cl	4.50
Martini Rosso, Bianco - 6cl	6.50
Campari - 6cl	6.50
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° - 6cl	6.50
Saint-Raphaël Quina Ambré 16° - 6cl	7
Americano - 7cl	7
Blanc Cassis - 12cl	6.50
<i>(Crème Cartron : cassis 19°, framboise de Bourgogne ou mûre 18°)</i>	

LA DISTILLERIE


VODKAS 4cl	
Absolut	7.50
Grey Goose	9
TEQUILA & GINS 4cl	
Tequila Olmeca Blanco	7.50
Gin Gibson's	8
Gin Monkey 47 Dry	10.50
 Gin Generous 44° Made in France	11.50
RHUMS 4cl	
Havana Club 3 ans	8
Vieux St James Cuvée 1765	15
Diplomatico Reserva	13
WHISKIES & BOURBONS 4cl	
J&B Rare	7.50
Jameson	8
Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 ans	8.50
Chivas Regal 12 ans	9.50
Talisker Port Ruighe 10 Ans	10.50
Haig Club Clubman 40°	10
Jack Daniel's	8
Bulleit Rye 45°	12.50
Lagavulin 16 ans	13.50
Supplément Soft (Schweppes ; Coca Cola ; Red Bull; Jus de fruits) +2.50€	

LES EAUX

Evian	50cl	4	100cl	5
Badoit	50cl	4	100cl	5
Perrier	33cl	4.60		

LES SODAS, LIMONADES, FRUITS PRESSÉS, JUS DE FRUITS & NECTARS

Coca Cola	33cl	4.60
Coca Cola Sans Sucre		
Coca Cola Cherry		
Schweppes Indian Tonic	25cl	4.60
Schweppes Agrum'		
Orangina		
Oasis Tropical		
Fanta orange		
Fuze Tea pêche gourmande		
Sprite		
Red Bull		
Schweppes Ginger Ale	20cl	4.60

 Limonades Bio Mona	33cl	6
(citron vert ou pétillant pomme)		
Orange ou citron pressé		6.50
Jus Granini (Tomate, orange ou pomme) .	25cl	4.60
Nectars Granini	25cl	4.60
(Pamplemousse, ananas, multivitaminé, fraise, abricot)		
Sirop Monin		
(fraise, grenadine, cassis, pêche, citron, menthe)		
À l'eau		2.80
Diabolo		3.50




LES DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux de vie) - 4cl

Get 27, Get 31	7.50
Baileys	7.50
Malibu Coco	7.50
Limuncello	6.50
St-Germain (Liqueur de sureau)	8.50
Cognac Hennessy VS	10.50
Cognac Hennessy X0	15
Armagnac ChâteaudeLaubade Hors d'Age ..	9.50
Calvados Drouin	8.50
Calvados Groult 8 ans 4l°	10
Cointreau	7.50
Eau-de-vie Cartron	8.50
poire Williams ou mirabelle	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto / Décaféiné ...	2.70
Double expresso	4.20
Cappuccino	4.50
 Chocolat Monbana Max Havelaar ..	4
Thés & Infusions	4

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