

TONIGHT IS THE NIGHT*



*Ce soir, c'est LE soir

Bar & petites faims

.....

Sur le pouce 24h/24

Le bar est ouvert

Le champagne

| | | | |
|------------------------------|------|--------|------------|
| Champagne de Castellane Brut | 12cl | 37,5cl | 75cl |
| Champagne Delamotte Brut | | | 45€ |

Les apéritifs

| | | |
|---|--|-----------|
| Vodka Absolut – 40% (4cl) | | 7€ |
| Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single malt - 40% (4cl) | | 8€ |
| Martini Rosso ou Bianco – 14,4% (5cl) | | 5€ |
| Gin Gibson's – 37,5% (4cl) | | 7€ |
| Pastis – 45% (2cl) | | 5€ |
| Ricard – 45% (2cl) | | 5€ |
| Rhum Havana Club 3 Ans – 40% (4cl) | | 7€ |
| Porto rouge Graham's Fine Tawny – 19% (6cl) | | 5€ |
| Whisky J&B Rare – 40% (4cl) | | 7€ |
| Kir cassis, mûre ou pêche Cartron (12cl) | | 4€ |

Les bières pression

| | | |
|--------------------|-----------|-----------|
| 1664 Blonde - 5,5% | 25cl | 50cl |
| | 5€ | 7€ |

Les bières bouteille

| | |
|--|-------------|
| Grimbergen Blanche - 5.5%, Blonde - 6.7%, Ambrée - 6.5% (33cl) | 6€ |
| 1664 sans alcool 0.0 - 0% (33cl) | 6€ |
| Pietra ambrée (33cl) | 6€ |
| La bête bière de caractère (33cl) | 6.5€ |
| Brooklyn East IPA (33cl) | 6.5€ |

Les boissons fraîches et gazeuses

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

| | 50cl | 100cl |
|---|-----------|-------------|
| Vittel | 4€ | 6€ |
| San Pellegrino | 4€ | 6€ |
| Fanta orange (25cl) | | 4.5€ |
| Fuze Tea Pêche (25cl) | | 4.5€ |
| Perrier (33cl) | | 5€ |
| Schweppes Indian Tonic ou Agrum (25cl) | | 4.5€ |
| Sprite (25cl) | | 4.5€ |
| Orangina (25cl) | | 4.5€ |
| Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33cl) | | 5€ |
| Jus de fruits Granini (25cl) | | 4.5€ |
| Orange, pomme, tomate | | |
| Nectar de fruits Granini (25cl) | | 4.5€ |
| Abricot, ananas, pamplemousse, multi vitamine | | |

Tchin !

.....

Les vins

15cl 25cl 37,5cl 75cl

Blancs

IGP Pays d'Oc **8€** **30€**

Chardonnay Grande Réserve - Maison Castel

IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Sauvignon **7€**

IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Sauvignon

Rosés

IGP Méditerranée **6€** **22€**

Wine O clock

IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Grenache **7€**

IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Grenache

Rouges

AOP Côte du rhône Village **7€** **25€**

Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"

AOP Bordeaux **9€** **32€**

Château Malbec "Terra vitis"

IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Merlot **7€**

IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Merlot

Les cocktails

Moscow Mule (15cL) **7.5€**

Pornstar (10cL) **7.5€**

.....

Les digestifs

Calvados Drouin 5 ans d'âge – 45% (4cL) **7€**

Baileys Irish Cream – 17% (4cL) **7€**

Get 27 – 21% (4cL) **6€**

.....

Les boissons chaudes

Boisson chocolatée **3€**

Café crème **3€**

Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection **3€**

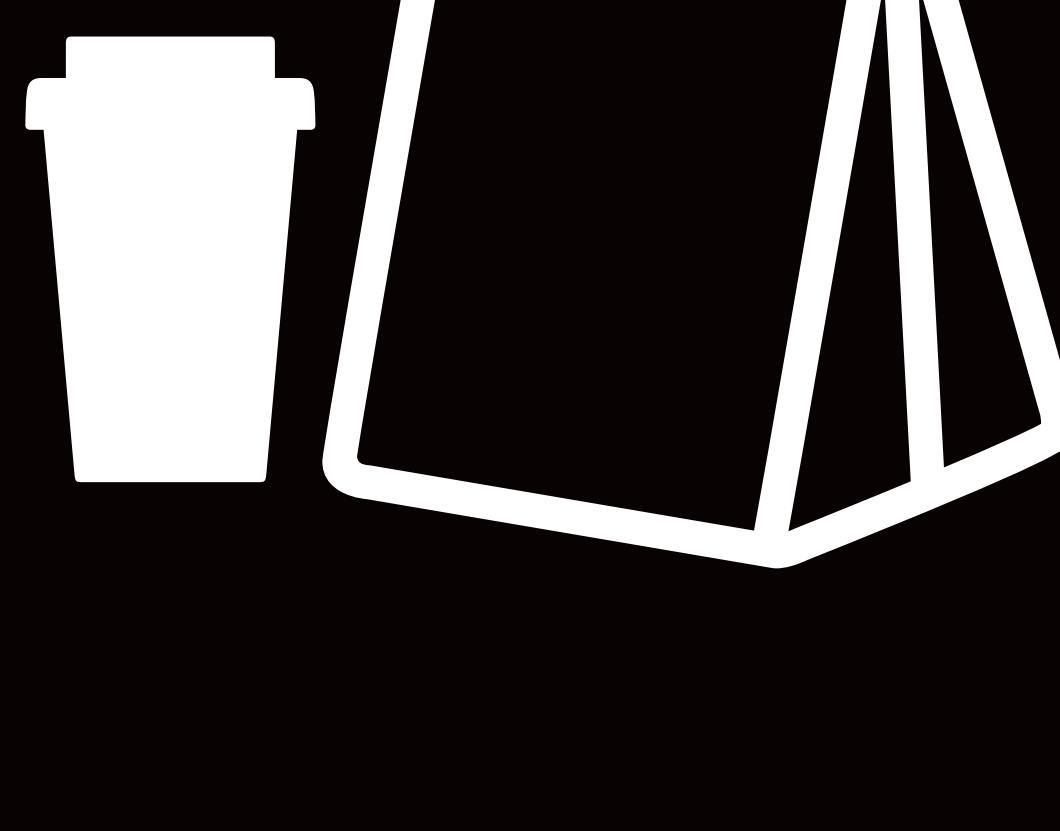
Café expresso, déca **3€**

Double expresso **4€**

En toute liberté

.....

.....



Au bar ou à emporter
en chambre



A partager

.....

Petites sardines à l'huile d'olive **6.5€**

Sélection de fromages affinés **7.5€**

Sélection de charcuteries "Label Rouge" **8.5€**

Côté salé

.....

Lasagnes à la bolognaise bio **12€**

Gratin de coquillettes et jambon **9€**

Maxi croque-monsieur au Comté **9€**

Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf **11€**

Côté sucré

.....

Coulant tiède au chocolat bio, coulis de fruits rouges **5.5€**

Salade de fruits frais **4€**

Yaourt nature ou aux fruits **2€**

Compotée de pomme à la vanille naturelle Bonne Maman **4€**

Prix service compris 15% (HT)

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuissson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros T.T.C service compris.