

# T NIGHT

IS THE NIGHT \*

\* Ce soir, c'est LE soir



## Bar & petites faims

.....

Sur le pouce 24h/24



# Le bar est ouvert

.....

## Le champagne

	12cl	37,5cl	75cl
Champagne de Castellane Brut	7€		45€
Champagne Delamotte Brut		25€	

.....

## 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 – 37,5% (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

	33cl	25cl	50cl
1664 Blonde - 5,5%	6.5€	5.5€	7.5€

.....

## Les bières bouteille

Grimbergen Blanche - 5.5%, Blonde - 6.7%, (33cL)	6.5€
Pietra ambrée (33cL)	6.5€
Brooklyn Defender (33cL)	6.5€
La bête bière de caractère (33cL)	6.5€
1664 sans alcool 0.0 - 0% (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€
Perrier (33cL)		5€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33cL)		5€
Schweppes Indian Tonic ou Agrum (25cL)		4.5€
Orangina (25cL)		4.5€
Sprite (25cL)		4.5€
Fuze Tea Pêche (25cL)		4.5€
Fanta orange (25cL)		4.5€
Jus de fruits Granini (25cL)		4.5€
Orange, pomme, tomate		
Nectar de fruits Granini (25cL)		4.5€
Abricot, ananas, pamplemousse, multi vitaminé		

# Tchin !

.....

Les vins	15cl	25cl	37,5cl	75cl
Blancs				
Bordeaux AOP Barricailleurs		7€		
.				
Rosés				
IGP Méditerranée	5€			19€
Wine O clock				
IGP Méditerranée	5€			19€
Wine O clock				
Rouges				
Côte du Rhône AOC Les Magerans	5€			18€
.				
St Emilion Puisseguin AOC Champ d'Élise		6€		
.				
St Emilion Puisseguin AOC Champ d'Élise				
24€				
.				



## Les digestifs

Calvados Drouin 5 ans d'âge – 45% (4cL)	7€
Baileys Irish Cream – 17% (4cL)	7€
Get 27 – 21% (4cL)	6€
Cognac Courvoisier (4cL)	7€

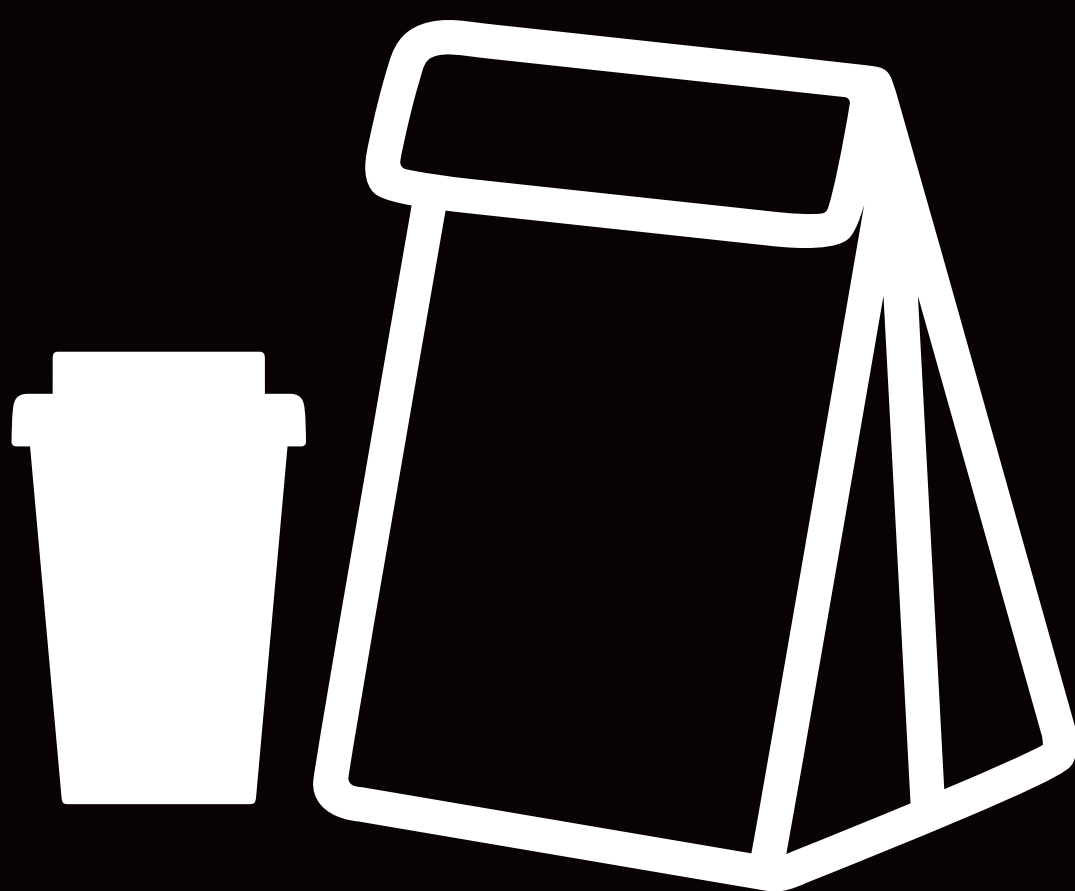
.....

## Les boissons chaudes

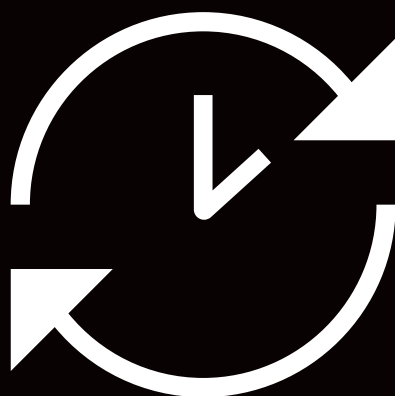
Boisson chocolatée	4€
Café crème	4€
Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection	3.8€
Café expresso, déca	3€
Double expresso	4€

# En toute liberté

.....



Au bar ou à emporter  
en chambre



## A partager

.....

Camembert gratiné miel et noix	8€
Sélection de charcuteries "Label Rouge"	9€
Sélection de fromages affinés	8€
Sélection charcuteries et Fromages	16€

# Côté salé

.....

Lasagnes à la bolognaise bio	13€
Gratin de coquillettes et jambon	9.9€
Maxi croque-monsieur au Comté	9.9€
Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf	11.5€

# Côté sucré

.....

Compotée de pomme à la vanille naturelle Bonne Maman	4.5€
Coulant tiède au chocolat et son coulis	6€
Tarte Tatin	6€
Nougat glacé	6€

Prix nets (ST)

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 cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.  
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.