

# TONIGHT 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'Elise **6€**

St Emilion Puisseguin AOC Champ d'Elise

**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€**

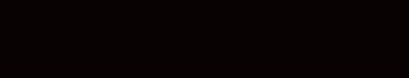
# En toute liberté

.....

8€



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€**

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.