

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	45€
Champagne Delamotte Brut				25€

.....

Les apéritifs

Vodka Absolut – 40% (4cl)	5€
Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single malt - 40% (4cl)	9€
Martini Rosso ou Bianco – 14,4% (5cl)	5€
Gin Gibson's – 37,5% (4cl)	5€
Pastis – 45% (2cl)	3.5€
Ricard – 45% (2cl)	3.5€
Rhum Havana Club 3 Ans – 37,5% (4cl)	7€
Porto rouge Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)	5€
Whisky J&B Rare – 40% (4cl)	5€
Kir cassis, mûre ou pêche Cartron (12cl)	4€

.....

Les bières pression

1664 Blonde - 5,5%	25cl	50cl	4.4€	6.9€
--------------------	------	------	------	------

.....

Les bières bouteille

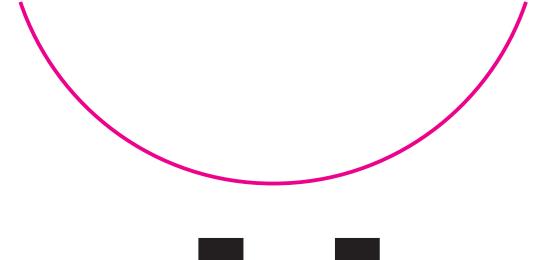
Grimbergen Blanche - 5.5%, Blonde - 6.7%, (33cl)	6€
1664 sans alcool 0.0 - 0% (33cl)	5€
Pietra ambrée (33cl)	6€
La bête bière de caractère (33cl)	6€
Brooklyn Defender (33cl)	7.5€

.....

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)		4.5€
Schweppes Indian Tonic ou Agrum (25cl)		4.5€
Sprite (25cl)		4.5€
Orangina (25cl)		4.5€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33cl)		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

O CLOCK BLANC 5€ 20€

IGP MEDITERRANEE 2022

CHATEAU DE L HYVERNIERE 5€ 20€

AOP Muscadet Sèvre et Maine 2022

Rosés

GOURMANDISE VIGNERONS DE St Tropez 7€

15€

IGP Méditerranée 2023

IGP Pays d'Oc 9€

Les Petites Arcades Grenache

Rouges

LES BARBANS 6€ 20€

AOP LUBERON

LA DEVISE DE LILIAN 7€ 22€

AOP Saint-Estèphe 2018

IGP Pays d'Oc 9€

Les Petites Arcades Merlot

Les cocktails

Cuba libre (15cL) 11€

Gin Tonic (15cL) 11€

Apérol Spritz (15cL) 11€

.....

Les digestifs

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

Baileys Irish Cream – 17% (4cL) 6€

Get 27 – 21% (4cL) 6€

.....

Les boissons chaudes

Boisson chocolatée 3€

Café crème 3€

Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection 2.1€

Café expresso, déca 2.1€

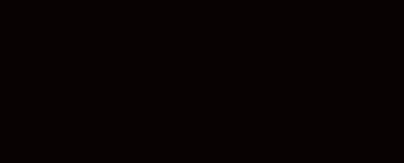
Double expresso 4€

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 **10€**

Sélection de charcuteries "Label Rouge" **13€**

Côté salé

.....

Lasagnes à la bolognaise bio 12€

Gratin de coquillettes et jambon 11€

Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf 13€

Pizza sandwich nomade 7€

Côté sucré

.....

Coulant tiède au chocolat bio, coulis de fruits rouges 6€

Yaourt nature ou aux fruits 2.5€

Salade de fruits frais 4€

Compotée de pomme à la vanille naturelle Bonne Maman 3€

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.