

TONIGHT

IS THE NIGHT *

* Ce soir, c'est LE soir



Bar & petites faims

.....

Sur le pouce 24h/24

*Selection of food & drinks
Available 24 hours a day*

Le bar est ouvert

.....

The bar is open

Le champagne/ <i>Champagne</i>	37,5cl	75cl
Champagne de Castellane Brut		55€
Champagne Delamotte Brut	30€	

.....

Les apéritifs/ *Aperitif*

Kir 12cl <i>avec sa crème Cartron cassis</i>		6€
Pastis – 45% 2cl		5€
Ricard – 45% 2cl		5€
Martini Rosso ou Bianco – 14,4% 5cl		6€
Gin Gibson's – 37,5% 4cl		8€
Gin Bombay Sapphir 4cl		8€
Rhum Havana Club 3 Ans – 40% 4cl		8€
Vodka Absolut – 40% 4cl		8€
Porto rouge Graham's Fine Tawny – 19% 6cl		6€
Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single malt - 40% 4cl		8€
Whisky J&B Rare – 40% 4cl		7€

.....

Les bières pression/ *Draught beers*

1664 Blonde - 5,5%	5€	8€
--------------------	-----------	-----------

.....

Les bières bouteille/ *Bottled beers*

1664 Blonde - 5,5% 33cl		6,50€
Grimbergen Blanche - 5.5%, Blonde - 6.7%, 33cl		6,50€
Pietra ambrée 33cl		6,50€
La Bête <i>bière de caractère</i> 33cl		7€
Brooklyn Defender 33cl		7,50€
1664 sans alcool 0.0 - 0% 33cl <i>Houblonnée et rafraichissante</i>		6€

.....

Les boissons fraîches et gazeuses

Fresh and soft drinks

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande <i>Free carafe or glass of water on request</i>	50cl	100cl
San Pellegrino	4,50€	6,50€
Vittel	4,50€	6,50€
Perrier 25cl		5€
Sprite 25cl		4,50€
Orangina 25cl		4,50€
Fanta orange 25cl		4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 33cl		5€
Schweppes Indian Tonic ou Agrum 25cl		4,50€
Fuze Tea Pêche 25cl		4,50€
Jus de fruits Granini 25cl		4,50€
Orange, pomme, tomates		
Nectar de fruits Granini 25cl		4,50€
Abricot, ananas, pamplemousse, multi vitaminé		

Tchin !

.....

Cheers!

Les vins / *Wines*

12,5cl

25cl

75cl

Blancs / *White*

Côtes de Provence

Chateau Virant

6€

23€

AOP Lubéron

Les Barrabans

24€

Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc

Fleur de Lys

5€

9€

13,90€

Rosés / *Rosé*

IGP Méditerranéen

Wine O Clock

6€

21€

Côtes de Provence

Château Virant

6€

23€

Merlot Rose IGP Pays d'Oc

Fleur de Lys

5€

9€

13,90€

Rouges / *Red*

AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile

Les Jarlotiers "BIO"

25€

AOP Bordeaux

Château Malbec "Terra vitis"

28€

Côtes de Provence

Chateau Virant

6€

23€

Merlot Rouge IGP Pays d'Oc

Fleur de Lys

5€

9€

13,90€

Les cocktails/ *Cocktails*

Apérol Spritz 25cl

8,50€

Rhum Passionata 25cl

7€

Mojito 25cl

9€

.....

Les digestifs/ *Liqueurs*

Get 27 – 21% 4cl

7€

Calvados Drouin 5 ans d'âge – 45% 4cl

8€

Baileys Irish Cream – 17% 4cl

7€

Dry Gin Bombay Sapphire 4cl

8€

.....

Les boissons chaudes/ *Hot drinks*

Café expresso, déca

2,70€

Double expresso

4€

Café crème

3,20€

Boisson chocolatée

3,50€

Thé & infusion Palais des Thés

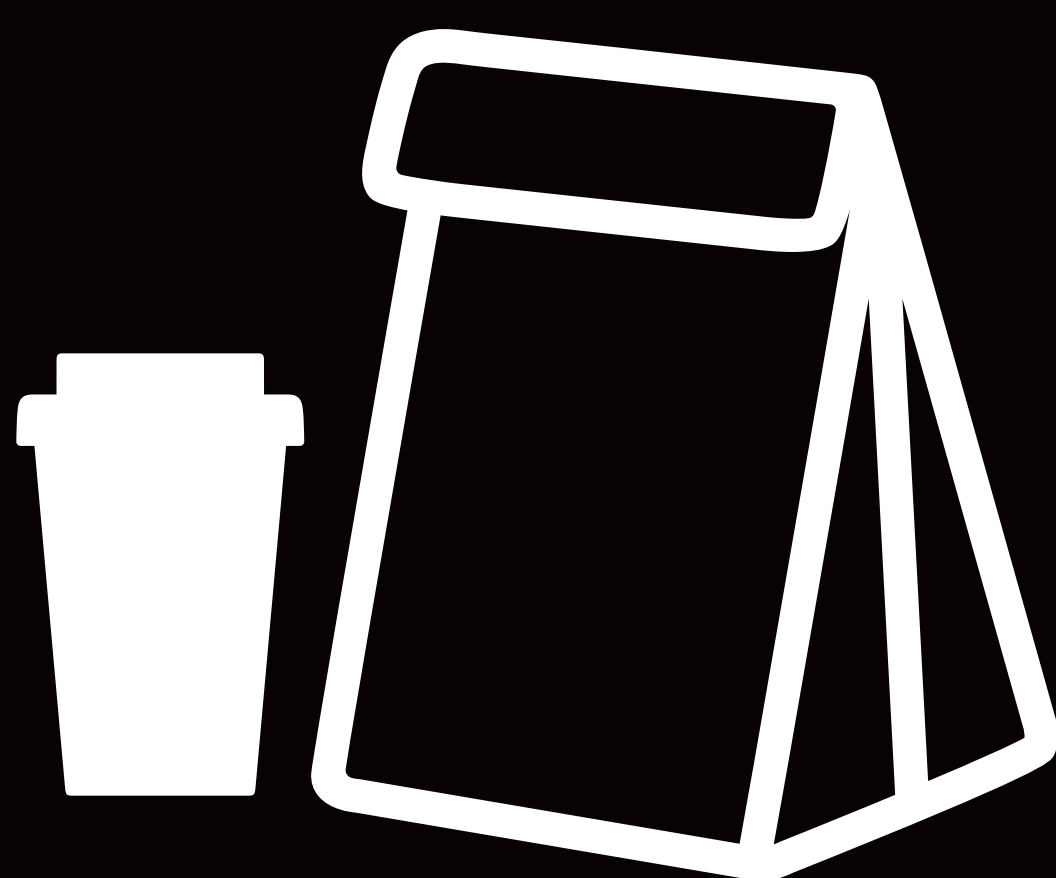
3,50€

Demandez-nous notre sélection

En toute liberté

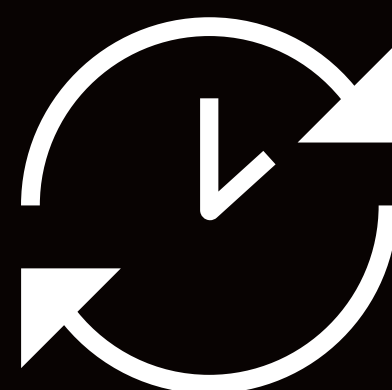
.....

Enjoy the way you like!



**Au bar ou à emporter
en chambre**

At the bar or to take in room



A PARTAGER

Duo Houmous-Guacamole et ses cracker's / **7€**

Houmous-Guacamole Duo

Saucisse sèche / **9€**

Dry sausage

CÔTÉ SALÉ

Maxi croque-monsieur au Comté / **9€**

Large Comté croque-monsieur

Lasagnes à la bolognaise bio / **13€**

Organic bolognese lasagna

Pizzas au choix / **À partir de 10,90€**

Pizza

CÔTÉ SUCRÉ

Coulant tiède au chocolat bio, / **7€**

coulis de fruits rouges

Warm organic chocolate fondant, with a red berry coulis

Yaourt nature ou aux fruits / **2€**

Yoghurt, plain or with fruit

Faisselle aux (miel, coulis, sucre, herbes) / **6€**

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

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 au moins 10 %.