

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

	25cl	50cl
1664 Blonde - 5,5%	5€	7€

Les bières bouteille

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

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 **7€** **25€**

Chardonnay Grande Réserve - Maison Castel

AOP Touraine Sauvignon **75€**

domaine de bellevue

Rosés

AOP Côtes de Provence **7€** **27€**

360 de Cavalier

IGP Méditerranée **6€** **19€**

Wine O clock

Rouges

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

Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"

AOP Bordeaux **7€** **18€** **28€**

Château Malbec

AOP Bordeaux **9€** **35€**

Château Malbec "Terra vitis"

Les cocktails

Mojito Classique (15cL) **7.5€**

Pina Colada (15cL) **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€**

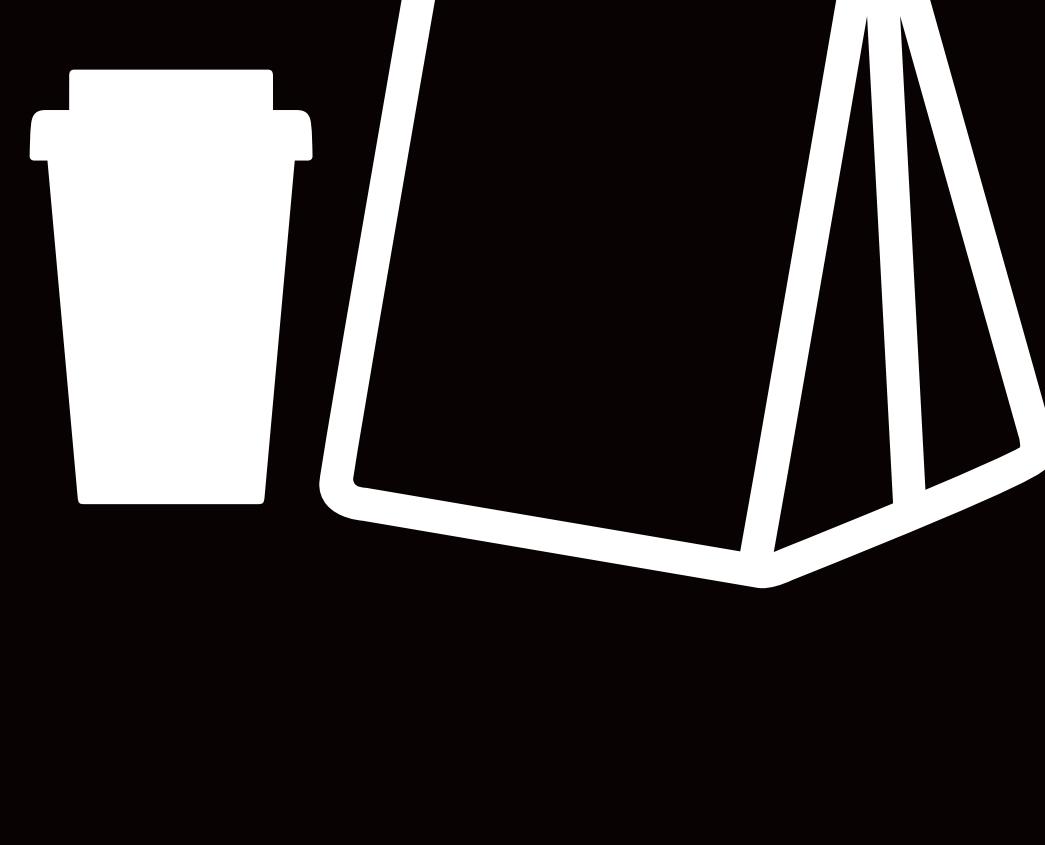
Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection **3€**

Café expresso, déca **3€**

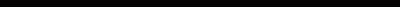
Double expresso **4€**

En toute liberté

.....



Au bar ou à emporter
en chambre



A partager

.....

Sélection de fromages affinés **7.5€**

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

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

Côté salé

.....

Lasagnes à la bolognaise bio 12€

Gratin de coquillettes et jambon 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€

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 10 %.