

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

	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 vitaminé		

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€

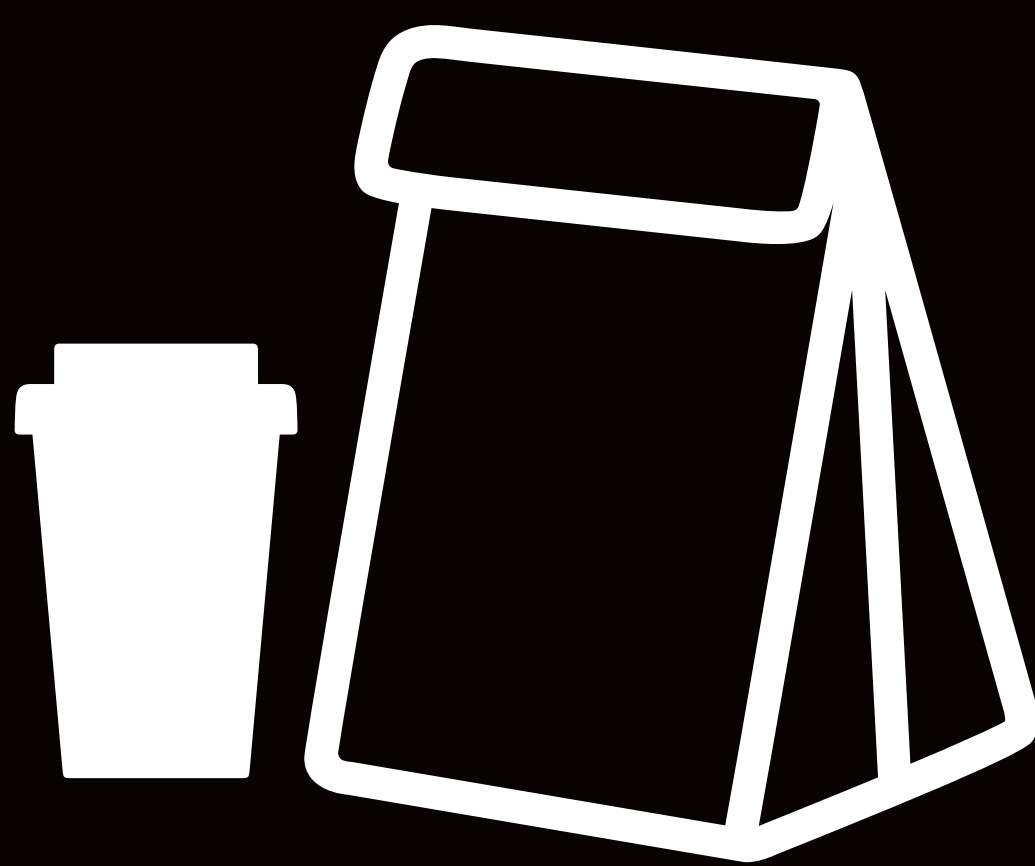
.....

Les boissons chaudes

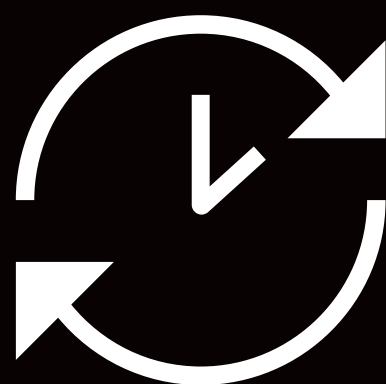
Boisson chocolatée	3€
Café crème	3€
Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection	3€
Café expresso, déca	3€
Double expresso	4€

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€

Prix service compris 15% (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.