

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 / *Champagne*

Champagne de Castellane Brut / **7,5 €** (12 cl) / **45 €** (75 cl)

Champagne Delamotte Brut / **25 €** (37,5 cl)

.....

Les apéritifs / *Aperitif*

Kir / **4 €** (12 cl)

(avec sa crème Cartron Cassis)

Ricard / **5 €** (2 cl)

Pastis / **5 €** (2 cl)

Martini Rosso ou Bianco / **5 €** (5 cl)

Gin Gibson's / **7 €** (4 cl)

Gin Bombay Sapphir / **8 €** (4 cl)

Rhum Havana Club 3 ans d'âge / **7 €** (4 cl)

Vodka Absolut / **7 €** (4 cl)

Porto rouge Graham's Fine Tawny / **5 €** (6 cl)

Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single malt 40° / **8 €** (4 cl)

Whisky J&B rare / **7 €** (4 cl)

.....

Les bières pression / *Draught beers*

1664 Blonde / **4,5 €** (25 cl) / **5,2 €** (33 cl) / **6,5 €** (50 cl)

Grimbergen blonde / **5,5 €** (25 cl) / **6,2 €** (33 cl) / **7,5 €** (50 cl)

.....

Les bières bouteille / *Bottled beers*

Grimbergen blanche / **6 €** (33 cl)

Pietra ambrée / **6 €** (33 cl)

La Bête bière de caractère / **6 €** (33 cl)

Dervoise (local) / **4,5 €** (33 cl)

1664 0° sans alcool / **6 €** (33 cl)

.....

Les boissons fraîches et gazeuses

Fresh and soft drinks

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Free carafe or glass of water on request

Vittel / **4 €** (50 cl) / **6 €** (100 cl)

San Pellegrino / **4 €** (50 cl) / **6 €** (100 cl)

Perrier / **5 €** (33 cl)

Sprite / **4,5 €** (25 cl)

Orangina / **4,5 €** (25 cl)

Fanta orange / **4,5 €** (25 cl)

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre / **5 €** (33 cl)

Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' / **4,5 €** (25 cl)

Fuze Tea Pêche / **4,5 €** (25 cl)

Jus de fruits Granini / **4,5 €** (25 cl)

Orange, pomme, tomates

Nectar de fruits Granini / **4,5 €** (25 cl)

Abricot, ananas, pamplemousse

Tchin !

.....

Cheers!

Les vins / *Wines*

Blancs / *White*

AOP Entre-deux-mers / **7 €** (15 cl) / **24 €** (75 cl)

Château de l'aubrade

Chardonnay IGP Pays d'Oc / **6,5 €** (15 cl) / **23 €** (75 cl)

Maison Castel Grande Réserve

AOC Chablis / **10 €** (15 cl) / **37 €** (75 cl) / Patriarche

Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc / **6 €** (25 cl) / Les Petites Arcades

Rosés / *Rosé*

IGP Pays d'Oc / **6,5 €** (15 cl) / **22 €** (75 cl)

Maison Castel Gris de Gris

IGP Ile de Beauté / **6,5 €** (15 cl) / **22 €** (75 cl) / Casa Suarellu

Grenache IGP Pays d'Oc / **6 €** (25 cl) / Les Petites Arcades

Rouges / *Red*

AOP Bordeaux / **9 €** (15 cl) / **28 €** (75 cl)

Château Malbec

AOP Saint Nicolas de Bourgueil / **8 €** (15 cl) / **27 €** (75 cl)

Domaine Olivier

Pinot Noir IGP Pays d'Oc / **7 €** (15 cl) / **24 €** (75 cl)

Maison Castel Grande Réserve

Merlot Rouge IGP Pays d'Oc / **6 €** (25 cl) / Les Petites Arcades

Les cocktails / *Cocktails*

Mai Tai / **8 €** (20 cl)

Bikini / **8 €** (20 cl)

Jungle Green / **6 €** (20 cl)

.....

Les digestifs / *Liqueurs*

Get 27 / **6 €** (4 cl)

Calvados Christian Drouin / **7 €** (4 cl)

Baileys Irish Cream / **7 €** (4 cl)

Dry Gin Bombay Sapphire / **7 €** (4 cl)

Eau de vie Mirabelle / **6 €** (4 cl)

.....

Les boissons chaudes / *Hot drinks*

Café expresso, Décaféiné / **2 €**

Double expresso / **3 €**

Café crème / **2,5 €**

Boisson chocolatée / **2,5 €**

Thé & infusion « Palais des Thés » / **2,5 €**

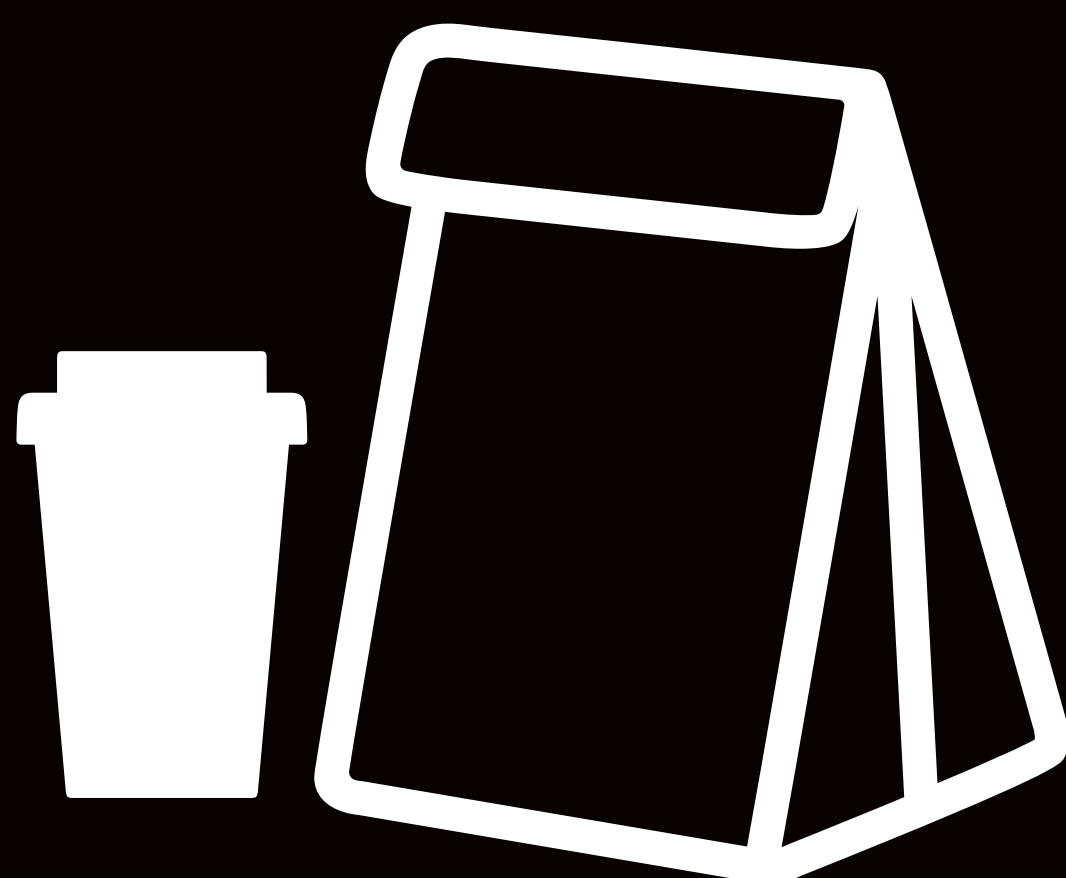
Demandez notre sélection



En toute liberté

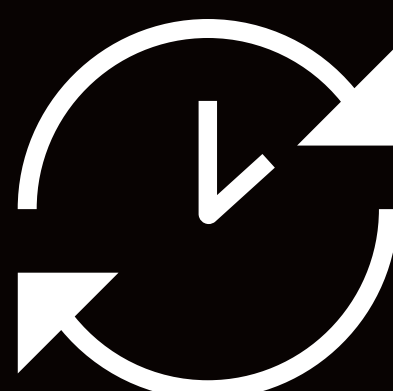
.....

Enjoy the way you like!



**Au bar ou à emporter
en chambre**

At the bar or to take in room



Grignoter !

Snacks!

.....

Terrine de la Mer / 6 €

Seafood terrine

Terrine de campagne aux piments d'Espelette / 6 €

Country terrine with Espelette peppers

Salade Niçoise / 11 €

Nicoise Salad with small vegetables and anchovies

Se rassasier !

Get your fill!

.....

Tajine Végétal / 11€

Vegetable Tajine

Parmentier de Canard / 11€

Duck confit Parmentier

Bœuf Bourguignon / 11€

Beef Bourguignon

Gnocchis farcis à l'ail des ours / 11€

Gnocchis stuffed with wild garlic

Et craquer !

Indulge!

.....

Coulant tiède au chocolat bio / 5,5€

Chocolate fondant

Salade de fruits frais / 4€

Fresh fruit salad

Yaourt brassé Fraise et Framboise / 2€

Yoghurt strawberry & Raspberry

Crumble aux pommes caramélisées / 5,5€

Caramelized Apple Crumble

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.