

# 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€**

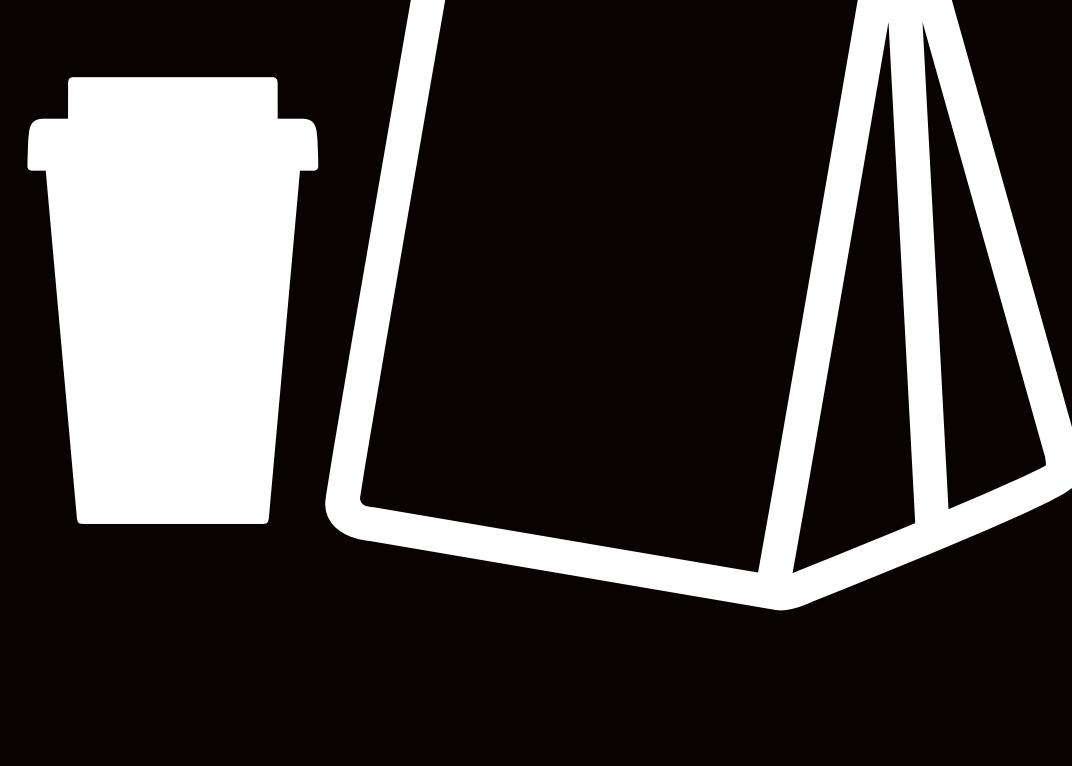
Demandez notre sélection



# En toute liberté

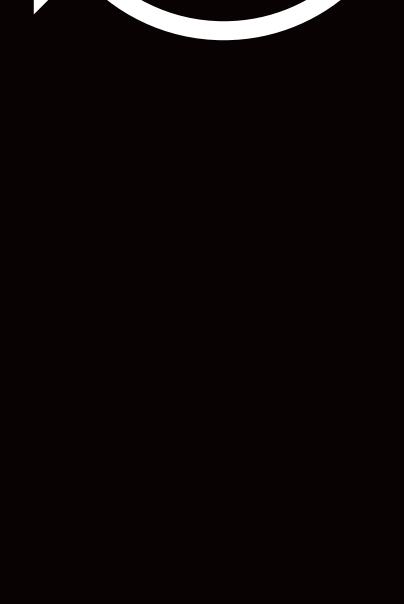
.....

*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*

**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.