



BAR

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl
Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut	9€	45,5€
Champagne Tsarine 12° Premium Brut Rosé	10€	50€
Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut		58,5€

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 45° (3cl)	6€
Martini bianco ou rosso 14,4° (6cl)	5€
Campari 28,5° (6cl)	5€
Porto rouge/blanc Graham's Fine Tawny 19° (6cl)	6€
Kir au bourgogne blanc 12,5° (12,5cl) crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre	6€
Lillet rouge/ blanc / rosé (6cl)	6,5€
Lillet Tonic 17° (15cl)	10€
Martini Floreal 0,0° (6cl)	6€
Martini Vibrante 0,0° (6cl)	6€

BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Heineken 5°	4,5€	7,5€
Affligem 6,7°	5,5€	8,5€
Monaco / Panaché / Picon	5€	8€

Bières bouteille

Grimbergen ambrée bière d'abbaye, (33cl) ronde & sucrée 6,5°	6,5€
Pelforth brune, caramélisée & de caractère 6,5° (33cl)	6,5€
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (35,5cl)	7€
Mort Subite Witte Lambic, blanche & acidulée 5,5° (33cl)	6,5€
Desperados original, 5,9° (33cl) notes d'agrumes & arômes de téquila	6,5€
Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl)	6,5€
Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl) cerise associée à l'acidulé du lambic	6,5€
Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)	6€

CIDRE

Appie le Brut 4,7° (33cl)	6,5€
---------------------------	------

SUPER COCKTAILS

- 12€ -

LES CRÉATIONS

Le Thaïs

Calvados, Prosecco, Passion, Vanille, Citron

-

Le Taïmen

Rhum, Mangue, Hibiscus, Fraise

-

Le Mouna

Tequila, Apérol, Tonic, Pamplemousse, Sirop de cassonnade

-

Le Sercan

Gin, Sirop de sureau, Sirop de concombre, Sirop de citron, Limonade

LES CLASSIQUES

Mojito

Rhum, Menthe, Citron, Sucre, Angostura Bitter, Eau pétillante

-

Pina Colada

Rhum, Purée de coco, Jus d'ananas

-

Américano

Martini rouge, Campari, Eau pétillante

-

Négroni

Martini rouge, Campari, Gin-

LES SPRITZ

Apérol

Prosecco, Apérol, Eau pétillante

-

Campari

Campari, Prosecco, Eau pétillante

-

St-Germain

St-Germain, Prosecco, Menthe, Eau pétillante

LES MOCKTAILS

- 8€ -

LES CRÉATIONS

Le Virgin Thaïs

Passion, Vanille, Pomme, Citron, Limonade

-

Le Virgin Taïmen

Martini vibrante, Mangue, Hibiscus, Fraise

-

Le Virgin Mouna

Martini floréal, Tonic, Pamplemousse, Sirop de cassonnade

-

Le Virgin Sercan

Sirop de sureau, Sirop de concombre, Sirop de citron, Limonade

LES CLASSIQUES

Virgin Mojito

Menthe, Citron, Sucre, Angostura Bitter, Eau pétillante

-

Virgin Pina Colada

Purée de coco, Jus d'ananas

-

Necense Alpin BIO

Menthe verte, Bourgeons de pin, Plantes aromatiques

-

Necense Enervé BIO

Café, Gingembre, Hibiscus, Noix de Cola

-

Necense Sauvage BIO

Fleurs de Sureau, Fleurs de Bruyère, Reine des prés

MILLÉSIMÉ



LES VINS ROUGES

	15cl	75cl
AOC PESSAC LEOGNAN, <i>Château Pontey-Lamartine</i>	12€	49€
AOC BORDEAUX SUPERIEUR, <i>Château Passe Craby, Cuvée de l'Espérance</i>	7€	26€
AOP MEDOC, <i>Château Fontis</i>		44€
AOC SAINT EMILION GRAND CRU, <i>Dame de Gaffelière</i>		65€
AOP MINERVOIS, BIO <i>Mas du Loup</i>	8€	32€
AOC POMEROL, <i>Promesse de Château Fayat</i>		55€
AOC HAUT MEDOC, <i>La Motte de Clément-Pichon</i>	8€	29€
AOC BOURGOGNE, <i>Les Près Cousins</i>		52€

LES VINS BLANCS

	15cl	75cl
AOC ENTRE-DEUX-MERS, <i>Cuvée Clémence</i>	7€	25€
AOP CHABLIS, <i>Domaine Thierry Mothe</i>		48€
AOC PESSAC LEOGNAN, <i>Le Colombier de Brown</i>	12€	46€
IGP PAYS D OC, <i>Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier"</i>	7€	29€
AOP JURANCON, <i>Les Amours de la Reine</i>	8€	32€

LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
AOC COTES DE PROVENCE BIO <i>Château Ste Marguerite, Symphonie Bio</i>	10€	45€
AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, <i>Chateau Virant</i>	8€	35€
IGP ATLANTIQUE, <i>Cabane du Pyla</i>	7€	25€

PETITE FAIM

CÔTÉ SALÉ

Croque monsieur au comté et frites	16€
Avocado toast & Truite fumée	12€
Planche de charcuterie	pour 2 : 15€ pour 4 : 25€
Trilogie de fromage	pour 2 : 12€ pour 4 : 20€
Guacamole et Tortillas	8€

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	3€
Café Allongé	3,5€
Double expresso	4€
Cappuccino	4,5€

Thés Kusmi tea **BIO** 4€

THÉS NOIRS :

English Breakfast - Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges - Thé noir aux saveurs de fruits rouges

THÉS VERTS :

Thé Vert à la menthe - Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Vert de chine

Infusions **BIO** 4€

Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Verveine menthe - Mélange de verveine et de menthe

Lattés

Chocolat Chaud 5€

Latte Macchiato 5€



LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

SODAS

5€

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca-Cola Cherry (33 cl)

Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes,

Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche,

Oasis Tropical (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 5€

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar ananas, abricot ou fraise

ALCOOLS



BRIGADE
d'AMOUR x
Novotel Bordeaux le Lac

Rhum Diplomatico Reserva 12 ans 40° 4cl	12€
Rhum Zacapa 40° 4cl	14€
Rhum Don Papa Baroko 4cl	12€
Vodka Artisanale 4cl	7€
Tequila Olmeca 38° 4cl	7€
Gin Bombay Saphir 40° 4cl	10€
Gin Monkey 47 Dry 43° 4cl	10,5€

WHISKIES BLEND

Chivas Regal 12 ans 40° 4cl	10€
-----------------------------	-----

WHISKIES SINGLE MALT

Talisker 10 ans 45,8° 4cl	12€
Aberlour 10 ans 48° 4cl	12€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon 45° 4cl	10€
Jack Daniel's 40° 4cl	8€

IRISH WHISKEY

Jameson 40° 4cl	8€
-----------------	----

JAPANESE WHISKY

Tokinoka 40° 4cl	8€
------------------	----

HIGH BALL

Gin + tonic

monkey 47 14cl	14€
bombay saphire 14cl	12€
Gibson 14cl	10€

Rhum + coca

Embargo blanc 14cl	10€
Havana Especial 14cl	10€

Whisky + coca

J&B 14cl	10€
Jack daniels 14cl	12€
Jameson 14cl	10€
Vodka + tonic 14cl	10€
Get + Eau petillante 14cl	10€

DIGESTIFS



COGNAC

Hennessy VS 40° 4cl	12€
Hennessy XO 40° 4cl	16€

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age 40° 4cl	9,5€
---------------------------------------	------

CALVADOS

Drouin 40° 4cl	8€
----------------	----

EAUX DE VIE

Poire Williams Cartron 25° 4cl	8€
--------------------------------	----

LIQUEURS

Get 27 21° 4cl	7€
Get 31 24° 4cl	7€

Accor s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre hôtel agit pour une hospitalité positive. 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.

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.