



la mer à boire

s é l e c t i o n d e b o i s s o n s
pour épencher toutes les soifs



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	12,5€	35,5€	58,5€

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% 6cl	6,5€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4,9€
Martini bianco ou rosso - 14,4%, Campari - 28,5% 6cl	5,4€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5cl avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cl	9€
Apérol – 12,5% 6cl	6,5€

BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%		4,5€	7,5€
Affligem Pression – 6,7%		5,2€	8,5€

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cl.	6€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila 33cl.	6€
Lagunitas IPA – 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35,5cl.	7€
Mort Subite White Lambic – 4,2%, rafraîchissante et acidulée 33cl.	6,5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl.	6€
Pelforth brune – 6,5%, caramélisée & de caractère 33cl.	6€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0,0, 33cl	6€
Desperados virgin 0,0, notes d'agrumes et citron 33cl	5,5€

CIDRE

Appie Le Brut – 4,7% 33cl	7€
---------------------------	----

COCKTAILS

- 10€ -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR

Mojito

Rhum Havana, Menthe, Sucre de Canne

Spritz

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

Americano

Campari, Martini Rouge

Old Fashioned

Jameson, Angostura

Ti Punch

Rhum Blanc, sucre de canne, citron vert

DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 7.5€ -

Virgin Mojito

Sirop de Mojito, eau gazeuse, sucre, citron

L'Orage

Coca Cola, sirop de fraise, citron vert

Bora Bora

Sirop de grenadine, jus d'ananas





MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOC	15cl	75cl
IGP Pays d'Oc 2024 <i>Infini "Viognier"</i>	7€	30€
AOC Entre deux Mers 2024 <i>Château La Freynelle</i>		33€
AOC Saint Véran 2023-2024 <i>Domaine Thibert</i>		45€
AOC Chablis 2023 <i>Domaine du Colombier</i>	11€	55€
LES VINS ROSÉS AOC	15cl	75cl
AOC Sable de Camargue 2024 <i>Bio</i> <i>Domaine de Figueirasse</i>	6€	28€
AOC Côtes de Provence 2024 <i>Bio</i> <i>Domaine Saint Victorin "Natalie"</i>		35€
LES VINS ROUGES AOC	15cl	75cl
AOC Duché d'Uzés 2022 <i>Bio</i> <i>Domaine Les Lys "La Petite"</i>		30€
AOC Bourgueil 2019 <i>Lorieux</i>	7€	34€
AOC Vallée du Rhône 2022-2023 <i>Bio</i> <i>Alain Jaume "Grand Veneur"</i>		35€
AOC Beaujolais Lancié 2022-2023 <i>Domaine des Nugues</i>		40€
AOC Bordeaux 2020 <i>Château de Reignac "R"</i>	11€	53€
AOC Mercurey Premier Cru 2022-2023 <i>Domaine Juillot "Clos Tonnerre"</i>		73€

FOOD

COTÉ SALÉ

Planche de charcuterie	15€
Planche Mixte (<i>charcuterie et fromage</i>)	18€
« Chicken Lettuce Under Bacon » – Sandwich original	18.5€
Bowls Falafels	17€
Pizzas *	

*servi de 9h à minuit (en dehors des heures d'ouverture du restaurant)

COTÉ SUCRÉ

Salade de fruits frais	7€
Crème Brûlée pistache	9€
Gauffres gourmandes, sauce chocolat	8€

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double espresso 3,5€

Expresso 2,7€

Thés Kusmi tea *Bio*

Thés noirs 3,5€

Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thés verts 3,5€

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3,5€

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana *Bio* 3,5€

Matcha latte 3,5€

LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

33cl

50cl

1L

Vittel

4€

5,5€

San Pellegrino

4€

5,5€

Perrier

4,5€

SODAS

4,5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl

Fanta orange, Sprite 25cl

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina 25cl

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4,5€

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

7,5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - *Bio* 100% naturel et peu sucré

Pétillant pomme artisanal Mona - *Bio* 100% naturel et français

ALCOOLS

	4cl
Monkey Dry Gin	12€
Generous Gin Organic <i>Bio</i>	10€
Dry Gin Bombay Sapphire	10€
Gin Gibson – 37,5%	8€
Gin Monkey 47 Dry – 47%	10€
Gin Generous coriandre & combava - made in France – 44% (bio)	11€
Vodka Absolut – 40%	8€
Tequila Olmeca – 38%	8€
Rhum Havana Club 3 Ans – 40%	8€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans – 40%	17€

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare – 40%	7€
Chivas Regal 12 ans – 40%	9€

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans – 45,8%	10€
Aberlour 10 ans – 40%	8€

AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye – 45%	12,5€
Jack Daniel's – 40%	8€

IRISH WHISKEY

Jameson – 40%	7,5€
---------------	------

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman - 40%	9€
-------------------------	----

DIGESTIFS

COGNAC - 4cl

Hennessy VS – 40%	10,5€
Hennessy XO – 40%	14,5€

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age – 40%	9€
-------------------------------------	----

CALVADOS - 4cl

Drouin – 40%	8€
--------------	----

EAUX DE VIE - 4cl

Mirabelle Cartron – 45%	8€
Poire Williams Cartron – 43%	8€

LIQUEURS - 4cl

Get 27 – 21%	7€
Cointreau - 40%	7€

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 / AOC - 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 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,