



la mer à boire

sélection de boissons
pour épencher toutes les soifs



A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	9€		45,5€
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 <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cl			9€
Apérol – 12,5% 6cl			6,5€

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bières pressions			
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 tequila 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'Uzès 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€
« C hicken L ettuce U nder B acon » – Sandwich original	18.5€
Bowls Falafels	17€
Pizzas *	
<i>*servi de 9h à minuit (en dehors des heures d'ouverture du restaurant)</i>	

COTÉ SUCRÉ

Salade de fruits frais	7€
Crème Brulée 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 <i>Bio</i>	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 - <i>Bio</i>	100% naturel et peu sucrée
Pétillant pomme artisanal Mona - <i>Bio</i>	100% naturel et français

ALCOOLS

	4cl
Monkey Dry Gin	12€
Generous Gin Organic Bio	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,

Labus 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,