



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

| | | | |
|--------------------------|------|------|------|
| 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 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 Freymelle</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€ |
| « Club Sandwich original Bacon » | 19€ |
| Bowls Falafels | 17€ |
| Pizzas * | |
| <i>*servi de 9h à minuit (en dehors des heures d'ouverture du restaurant)</i> | |

COTÉ SUCRÉ

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| Crumble au Beurre Salé et Pommes Bio, crème Epaisse | 9€ |
| Crème brûlée au Speculoos | 9€ |
| Gauffres gourmandes, sauce chocolat | 8€ |

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso

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 sucrée

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

ALCOOLS

| | 4cl |
|---------------------------------------|-----|
| Monkey Dry Gin | 12€ |
| Generous Gin Organic <i>Bio</i> | 10€ |
| Gin Gibson - 37,5% | 8€ |
| 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€ |
| Menthe Pastille - 24% | 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

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,