



DRINK

# ALL ABOARD!



<b>CHAMPAGNES</b>	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut			
	8.5		45
Laurent Perrier brut millésimé			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
<b>DRINKS</b>			
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl			6
Ricard, Pastis 5cl			4.5
Martini bianco ou rosso, Campari 6cl			5
<b>FRENCH APÉRITIFS</b>			
Kir au bourgogne blanc 12.5cl			5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
Lillet Tonic 15cl			8
St Raphaël rouge 6cl			6
<b>BEERS</b>			
Draft beers	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5
Bottled beers			
Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée 33cl			5
Hapkin blonde, riche & fuitée 33cl			5.5
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de téquila 33cl			5
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 35.5cl			6
Mort Subite White Lambic, rafraîchissante et acidulée 33cl			5.5
Grimbergen blonde bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices 33cl			5
Pelforth brune, caramélisée & de caractère 33cl			5
Brooklyn Lager, florale et houblonnée 33cl			6
Sans alcool, la fête est plus folle !			
Heineken 0.0, 33cl			5
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron 33cl			5
<b>CIDER</b>			
Cidre Bio "SASSY" de Normandie (bio), 33cl			6



## SUPER COCKTAILS

- 9.5 -

**ASK FOR OUR DAILY COCKTAIL !**

**HUGO**

Prosecco, sirop fleur de sureau, perrier

**BE HAPPY**

Vodka absolut, tonic, jus d'ananas, orgeat

**LE SNOWY**

Get 31, Vodka absolut, curacao, sprite

**COBBER FLOWER**

Rhum Diplomatico, jus d'orange, citron, orgeat

**GIN AND BREAKFAST**

Gin Monkey47, Cointreau, Marmelade orange

**ASK FOR THE CLASSICS !**

## COLORFULL MOCKTAILS

- 7.1 -

**VIRGIN COLADA**

Jus d'ananas, crème de coco

**VIRGIN MOJITO**

Menthe fraîche, citron, sucre de canne, perrier

**SHIRLEY TEMPLE**

Ginger ale, sprite, sirop de grenadine

# VINTAGE YEAR



PDO WHITE WINE	15cl	37,5cl	75cl
Chablis - Gloire de Chablis	9.5	28	44
<i>J. Moreau et Fils - Vif &amp; fruité</i>			
Pouilly-Fuissé			49
<i>Aegerter - Délicat &amp; charnu</i>			
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (bio)			28
<i>Clos des Orfeuilles - Bio Frais &amp; minéral</i>			
PDO ROSÉ WINE	15cl	37,5cl	75cl
IGP Oc - Biodynamie			28
<i>Zodiak - Vif &amp; fruité</i>			
Coteaux Varois en Provence (bio)			33
<i>Château de l'Escarelle - Floral &amp; élégant</i>			
Côtes de Provence			42
<i>Ultimate Provence - Fruité &amp; intense</i>			
PDO RED WINE	15cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil (bio)			33
<i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité &amp; gourmand</i>			
Côtes du Roussillon Villages			39
<i>Ego, Domaine Cazes - Fruité &amp; expressif</i>			
Côtes du Rhône Villages	6	21	28
<i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon - Rond &amp; fruité</i>			
Brouilly			37
<i>Aegerter Léger &amp; floral</i>			
Haut-Médoc	8		42
<i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant &amp; fruité</i>			

# FOOD



## SAVOURY FOOD

Chicken bowl Seasonal vegetables, starching and chicken	14
Salmon bowl Seasonal vegetables, starching and salmon	15
Croque-monsieur with comté cheese*	11
Espellete chilli pepper flavoured country-style pâté	5.5
Selection of PDO cheeses - to share	13

## SWEET SIDE

De-structured lemon tart Lemon cream, meringue and crumble	8
Dark chocolate mousse*	6
Re-visited strawberry cake Strawberries, lady fingers and basil sorbet	10

# KEEP WARM

## HOT DRINKS

### Café Nespresso

Double expresso	3.2
Expresso	2.4
Cappuccino	4.9
Cold brew vanille glacé	4.9

### Thés Kusmi tea

#### 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
Café tiramisu onctueux	4.9
Latte Macchiato	4.9

# THIRSTY

*Free carafe or glass of water on request*

## MINERAL WATER

33cl      50cl      1l

Evian      3.5      4.5

Badoit      3.5      4.5

Perrier      4

## SODAS

4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cl

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Orangina 33cl

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic,

Redbull, Fuze tea pêche 25cl

## GRANINI FRUITS JUICE AND NECTAR

4.5

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl

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

## APÉRIKID : ONLY FOR CHILDREN !

5

## A TOUCH OF FRESHNESS

6.5

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio)

*100% naturel et peu sucrée*

Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)

*100% naturel et français*

# ALCOOLS



BRIGADE  
X AMOUR  
by  
RUEIL MALMAISON

Gin Monkey 47 Dry	4cl	9.5
Rhum Havana Club 3 Ans		7
Gin Gibson		7
Gin Generous coriandre & combava - made in France (bio)		10.5
Vodka Absolut		7
Tequila Olmeca		7
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans		16

## WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare	6
Chivas Regal 12 ans	8

## WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans	9.5
Aberlour 10 ans	7

## AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye	12
Jack Daniel's	7.5

## IRISH WHISKEY

Jameson	7
---------	---

## SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman	8.5
-------------------	-----

# DIGESTIFS



## COGNAC- 4cl

Hennessy VS	9.5
Hennessy XO	13

## ARMAGNAC- 4cl

Château de Laubade Hors d'Age	8
-------------------------------	---

## CALVADOS- 4cl

Drouin	7.5
--------	-----

## EAUX DE VIE- 4cl

Mirabelle Cartron	7.5
Poire Williams Cartron	7.5

## LIQUEURS- 4cl

Get 27	6.5
Cointreau	6.5

\* Previously frozen  
Prices in euros incl.tax.

The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

BIO : Products from organic farming.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.