



la mer à boire

s é l e c t i o n d e b o i s s o n s
pour épêcher 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			
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL			5.4€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cL			6€
Campari - 28.5% 6cL			5.4€
Porto rouge Graham's Fine Tawny - 19% 6cL			6.5€
Spritz Apérol 15cL			9€
Spritz Saint Germain 15cL			11€
APÉRITIFS FRANÇAIS			
Lillet Tonic - 17% 15cL			9€
Kir au bourgogne blanc 12.5cL <i>(avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise)</i>			6€
Kir Royal 12.5cL			9€
BIÈRES			
Bières pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.5€	4.5€	7.5€
Panaché ou Monaco		5€	
Affligem - 6%		5.2€	8.5€
Bières bouteilles			
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère 33cL			6€
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35.5cL			7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%, 33cL raafraichissante et acidulée			7€
Desperados original - 5,9%, 33cL notes d'agrumes et arômes de tequila			6€
Corona - 4,5%, 33cL			6€
Gallia Champ Libre - 5,8%, 33cL			6€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, 33cL ronde & sucrée			6€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, 33cL agrumes & notes d'épices			6€
Sans alcool, la fête est plus folle !			
Desperados - 0%, 33cL			6€
Heineken - 0%, 33cL			6€
CIDRE			
Cidre brut Appie 33cL			6.5€



COCKTAILS

DÉMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR.

tron vert, sucre

se, Gin Pi

des Agrumes

TERMINONS-NOUS LES CLASSIQUES :

MOCKTAILS

- 9€ -

Bubble v.

Limonade, Nocciola, Creme Frutta, Menthola

Page, 5.

MILLESI MÉ

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

Food

COTÉ SALÉ

Pizza royale, ou végétarienne, salade verte	12€
Croque Monsieur Jambon-Fromage, Salade verte	12€
Planche de Charcuterie ou fromage	14€
Rillette de Saumon aux baies de Timur	15€
Velouté Butternut et Chataignes	14€

COTÉ SUCRÉ

Mi cuit au Chocolat Sans gluten	8€
Coupe de glaces 3 parfums au choix	7€
Clafoutis	7€

LIFE IS SHORT
EAT DESSERT
FIRST

COTÉ SUCRÉ

Mi cuit au Chocolat Sans gluten	8€
Coupe de glaces 3 parfums au choix	7€
Clafoutis	7€

Bien au Chaud



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	5.2€
Latte Macchiato	5.2€
Café tiramisu onctueux	5.2€
Cold brew vanille glacé	5.2€
Café au lait	3.5€
Café noisette	3.2€

Thés Kusmi tea

Thés noirs

5.4€

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

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

Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote

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

Thés verts

5.4€

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

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

Thé Vert Jasmin

Infusions

4.1€

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

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

Infusion Rooibos Vanille

Lattés

Matcha Latte

3.5€

Verre de Lait

3€

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

3.5€

NARINES DE COCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel	4€	6€	
San Pellegrino	4€	6€	
Perrier	5€		

SODAS

4.5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl

Fanta orange, Sprite 25cl

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

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

4.5€

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

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl

Diabolo 25cl

5€

Vittel au sirop 25cl

4.5€

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

Thé glacé maison

5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

6.5€

L'ENERVE BIO naturel « Nécense »

5€

Café Bio, Noix de Cola bio, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques Bio

SAUVAGE BIO NATUREL « Nécense »

5€

Fleur de Sureau Bio, Fleur de Bruyère Bio, Plantes aromatiques Bio

ALPIN BIO NATUREL « Nécense »

5€

Menthe verte et Poivrée Bio, Plantes aromatiques Bio

Citron ou Orange pressé 25cl

5€

ALCOOLS

4cl

Rhum Havana Club 3 Ans - 37,5%	8€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	17€
Rhum arrangé - 32%	9€
Vodka Absolut - 40%	8€
Tequila Olmeca - 35%	8€
Gin Gibson - 37,5%	8€
Gin Monkey 47 Dry	10€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio)	11€

WHISKIES BLEND

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

WHISKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans - 40%	8€
Talisker 10 ans - 45,8%	10€
Lagavulin 16 ans - 43%	10€
Oban 14 ans - 43%	10€

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 XO - 40%	14.5€
Hennessy VS - 40%	10.5€

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age - 40%	9€
Château de Laubade VS - 40%	8€

CALVADOS - 4cl

Drouin - 40%	8€
--------------	----

EAUX DE VIE - 4cl

Mirabelle Cartron - 45%	8€
Framboise Cartron - 45%	8€
Poire Williams Cartron - 43%	8€

LIQUEURS - 4cl

Get 27 - 17,9%, Get 31 - 24%	7€
Cointreau - 40%	7€

Limoncello - 25%	7€
Bailey's - 17%	7.5€

Apérol - 12,5%	7€
St Germain - 20%	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 / 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.

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.



PEFC™ 10-31-1560

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC

Ici, le durable c'est du sérieux !