



une vie de chat

faites vous servir à votre guise
au chaud dans votre tanière



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 (avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise)	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 <i>rafraichissante et acidulée</i>	7€
Desperados original - 5,9%, 33cL <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i>	6€
Corona - 4,5%, 33cL	6€
Gallia Champ Libre - 5,8%, 33cL	6€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, 33cL <i>ronde & sucrée</i>	6€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, 33cL <i>agrumes & notes d'épices</i>	6€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Desperados - 0%, 33cL	6€
Heineken - 0%, 33cL	6€

CIDRE

Cidre brut Appie 33cL	6.5€
-----------------------	------

MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

IGP Pays d'Oc

Infini "Viognier" 2024

15cl

7€

75cl

30€

AOP Entre deux Mers

Château La Freynelle 2024

33€

AOP Saint Véran

Domaine Thibert 2023/2024

45€

AOP Chablis

Domaine du Colombier 2023

11€

55€

LES VINS ROSÉS AOP

AOP Sable de Camargue



Domaine de Figueirasse 2024

15cl

6€

75cl

28€

AOP Côtes de Provence



Domaine Saint Victorin 2024

35€

LES VINS ROUGES AOP

AOP Duché d'Uzès



Domaine Les Lys "La Petite" 2022

15cl

30€

AOP Bourgueil

Lorieux 2019

7€

34€

AOP Côtes de Rhône



Alain Jaume "Grand Veneur" 2022/2023

35€

AOP Beaujolais Lancié

Domaine des Nugues 2022/2023

40€

AOP Bordeaux

Château de Reignac "R" 2020

11€

53€

AOP Mercurey Premier Cru

Domaine Juillot "Clos Tonnerre" 2022/2023

73€

Food



COTÉ SALÉ

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

COTÉ DOUTÉ

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

POUR PLUS DE CHOIX

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER
LA CARTE DU RESTAURANT



DISPONIBLE AUX
HEURES D'OUVERTURE
UNIQUEMENT !

LES STARTERS
ET DÉSERTS
FIRST

Servi en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	5.2€
Latte Macchiatto	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€

L'ARMÉE DE CACAO

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 au moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

Prix service compris 15% (PR)



PEFC™ 10-31-1560

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC
Ici, le durable c'est du sérieux !