Frais & désaltérant Fresh & Cooling

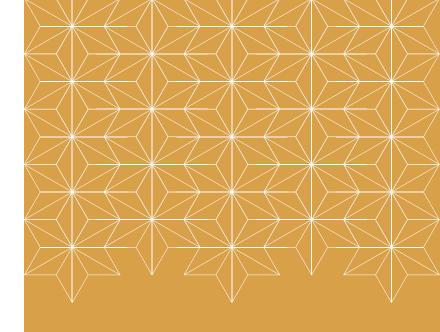
Eaux minérales	50 cl	100 cl
Evian	4 €	7 €
Badoit	4 €	7 €
		, ,
Perrier (33 cl)		4 €
Supplément Sirops «Monin»		1 €
Grenadine, Menthe, Pêche, Griotte, Canne		
Sodas		
Coca-Cola / Light / Zéro (33 cl)		4 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic (25 cl)		4 €
Schweppes Agrum (25 cl)		4 €
Fuze tea pêche (25 cl)		4 €
Tuze tea peone (20 or)		4.0
Nectars & Jus de Fruits Granini		
		4.6
Jus de tomate, orange ou pomme (25 cl)	05 -1)	4 €
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (2	25 CI)	4 €
Chaud & gourmand Hot & Comforting Boissons chaudes		
Expresso		2 €
Double Expresso		4 €
Ristretto		2 €
Thé Le Palais des Thés		3,6 €
Big Ben : mélange de thés noirs du Yunnan et d'Assam, doux et tonic rond et épicé	que,	0,0 €
Margareth's hope darjeeling : thé noir d'Inde aux notes florales et fi	ruitées	
Goût russe 7 agrumes : thé noir aux parfums zestés		
Saint-James : thé noir du Sri Lanka, puissant et corsé aux notes pres	sque chocola	tées
Thé des Lords : un grand classique des thés noirs parfumés Earl Grands puissantes de bergamote	ey, aux notes	3
Thé du Hammam : thé vert gourmand et fruité évoquant la datte ve d'oranger, la rose et les fruits rouges		
Thé vert à la menthe : thé vert de Chine parfumé à la menthé douce	9	
Infusions Le Palais des Thés		3,6 €
L'Herboriste n°108 mélange relaxant : verveine, orange et menthe		
Jardin Tropical, mélange solaire et gourmand : mangue, ananas, p (sans théine)	papaye et pê	che
Détox Scandinave AB : bouleau, argousier, cranberry et myrtille (sa	ans théine)	

Chocolat Commerce Equitable Monbana

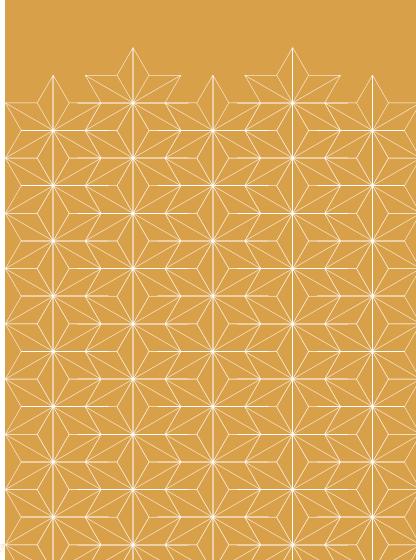
4 €

Alcools & Elixirs Alcohols & Elixirs - 4 cl

Rhum Bacardi	6,9 €	
Gin Gibson's	6,9 €	
Malorhum (Mirty', Gwada', Ruby')	6,9 €	
Vodka Wyborowa	6,9 €	
Tequila Sauza	6,9 €	
Whiskies blend		
William Lawson	6,6 €	
Chivas Regal 12 ans	9 €	
J&B Rare	6,9 €	
American Whisky		
Jack Daniel's	8,5 €	
Cognac		
Hennessy XO	13 €	
Hennessy Fine de Cognac VSOP	8,5 €	
Armagnac		
Château de Laubade VSOP	8,5 €	
Calvados		
Drouin	6,5 €	
Eaux de vie		
Poire Williams Cartron	7 €	
Liqueurs		
Bailey's	7 €	
Cointreau	7 €	
Get 27	6,9 €	
B. F. 1446.		
Apéritifs		
Ricard (2 cl)	4 €	
Pastis 51 (2 cl)	4 €	
Martini bianco ou rosso (6 cl)	5€	
Campari (6 cl)	5 €	
Porto rouge Sandeman Ruby (6 cl)	5 € 5 €	
Suze Kir breton (12,5 cl)	5 €	
Kir royal au champagne Tsarine (12,5 cl)	13 €	
Tan 10 Juli da onumpugno Tourino (12,0 01)		



BAR



Les bons mixs Shake it easy

Cocktails

Mojito	8 €
Cherry Gin Tonic	7 €
Pina Colada	8 €
Mocktails	
Virgin Mojito	5 €
Virgin Pina Colada	5€

Pour trinquer Cheers!

Cidre local Val de Rance Brut (33 cl)

Champagnes

onampagnoo			
	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Tsarine Premium Brut	12 €		50 €
Champagne Taittinger Brut Réserve	13 €	36 €	60€
Champagne Taittinger Brut Millésimé	15 €		70 €
Bières			
Bières pression		25 cl	50 cl
Heineken		4 €	7 €
Affligem blonde		5 €	8 €
Bières bouteilles			
Lagunitas IPA (India Pale Ale) - amère & notes o	d'agrumes	(35,5 cl)	7 €
Bière régionale Triple La Duchesse Anne (33 cl)			6,5 €
Bière régionale blanche La Blanche Hermine (33	3 <i>cl</i>)		6,5 €

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant
The provenance of our meats is posted in the restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%
The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%
AB Produits issus de l'agriculture biologique.
AB-labelled organic produce.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.
Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ETTTC - Prices in Euros - Incl. Tax



lci, le durable c'est du sérieux! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.



PLANET 21, ce sont les 21 engagements pris par ACCOR en faveur du développement durable. With PLANET 21, AccorHotels has made 21 commitments in favour of sustainable development.

Combler une petite ou une grande faim Small or big cravings

Du producteur à la planche

Rillette de maquereaux -100g avec ses mini-craquelins malouins Mackerel Rillette	5 €
Terrine de Lapin au Romarin -90g Terrine of rabbit with rosemary	5 €
Saucissons divers Sausages	5 €
Assiette de Fromages (Comté, Tomme Noire et Tomme de Savoie) Cheese Plate	5,9 €
Galette Saucisse et sa Salade Verte -130g Brittany Sausage Patty with green salad	
Galette Jambon Fromage et sa Salade Verte -130g	

A déguster solo

Salade Gourmande Quinoa et Petits Légumes - 350g Quinoa and small vegetables salad	16,9 €
Salade Océane (Thon, Riz et Petits Légumes) - 350g Ocean Salad (Tuna, Rice and small vegetables)	16,9 €
Blanquette de Volaille au Risotto Crémeux -380g Poultry Stew with creamy risotto	16,9 €
Parmentier à la Viande de Canard Confite -350g Duck confit sheperd's Pie	16,9 €
Pavé de Saumon et son Ecrasé de Pomme de Terre -380 g	16,9 €

Tout en douceurs

4€

Assiette de Fromages (Comté, Tomme Noire et Tomme de Savoie)	5,9 €
Cheese Plate	
Yaourt Malo ou Activia ou Fromage Blanc Malo or Activia Yoghurt or white cheese	3 €
Salade de fruits frais Fruits salad	5 €
Velours de Chocolat	5 €

Les belles bouteilles Our great bottles

Blancs	Verre - 15 cl	75 cl
IGP Côtes Catalanes Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes - 2018 Floral & notes de pamplemousse.	4,5 €	20 €
Menetou Salon AOP Confidences, Famille Bougrier - 2018 Arômes d'agrumes et de fleurs.	6 €	29 €
Rosé	Verre - 15 cl	75 cl
Côtes de Provence Sainte Victoire AOP Château Gassier «Le Pas du Moine» - 2018 Rosé exotique et fruité.	6€	30€
Rouges	Verre - 15 cl	75 cl
Moulin à Vent AOP Jacques Dépagneux Vieilles Vignes Cuvée Jean - 2018 Puissant et complexe avec une belle longueur en bouche.	6 €	29 €
Médoc Cru Bourgeois AOP Château Patache d'Aux - 2015 Note de fruits rouges et poivre.	7€	33 €
Côtes du Rhône AOP Artesis, Maison Ogier - 2018 Arômes de figues, pruneaux, violette, réglisse et de poivre.	5€	25€

