

COCKTAILS

Américano (12cl)	12.00€
Campari, Martini Rosso, Perrier	
Daiquiri (7cl)	9.00€
Rhum, Jus de Citron Vert, Sucre	
Sour (7cl)	11.00€
Whisky ou Amaretto ou Vodka, Jus de Citron, Sucre, Blanc d'Œuf	
Vieux Carré (7cl)	10.00€
Whisky, Cognac, Martini Rouge, Bénédictine, Angostura Bitter	
From Lyon with Love (7cl)	12.00€
Gin Bombay, St Germain, Sirop de Framboise, Jus de Citron, Grenadine	
Da Vinci (12 cl)	10.00€
Amaretto, Crème de Pêche, Angostura Bitter, Jus de Pomme, Perrier	
Paradise (12 cl)	12.00€
Rhum, Grand Marnier, Crème d'Abricot, Jus d'Ananas, Jus d'Orange	
Mojito (12cl)	12.00€
Bacardi, Angostura Bitter, Menthe Fraîche, Citron Vert, Eau Pétillante	
Sex On The Beach (12 cl)	12.00€
Vodka, Chambord, Crème de Pêche, Jus d'Ananas, Jus de Cranberries	
Caipirinha (7cl)	9.00€
Cachaça, Citron Vert, Cassonade	
Made in America (7 cl)	10.00€
Jack Daniel's, Miel, Sirop d'Erable, Jus de Pomme	
Apply Ever After (12 cl)	10.00€
Rhum, Liqueur de Pomme, Sirop de Vanille Maison, Jus de Citron Vert	
Lemon Meringue Martini (12 cl)	12.00€
Vodka, Limoncello, Sirop de Vanille maison, Jus de Citron, Blanc d'œuf	
Espresso Martini (7cl)	10.00€
Vodka, Kahlúa, Sirop de Sucre, Café	
Dry Martini (8cl)	9.00€
Gin Bombay Sapphire, Martini dry	
Bourbon Old Fashioned (12 cl)	10.00€
Bourbon, Sucre, Angostura Bitter	
Side-Car (7cl)	10.00€
Cognac, Cointreau, Jus de Citron	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Caracas (12cl)	9.50€
Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Lait de Coco, Sirop de Grenadine	
Sunset Boulevard (12cl)	9.50€
Jus de Cranberries, Jus d'Ananas, Sirop de Pêche	
Tea Party (12cl)	8.00€
Thé Glacé Maison, Sirop de Pêche, Citron	



1, 00 \$ = 10pts

Grâce à votre carte de membre IHG, cumulez des points

COCKTAILS CHAMPAGNES

Pick Me Up (12cl)	14.00€
Cognac, Champagne, Jus de Citron, Grenadine	
Champagne Cocktail (12cl)	14.00€
Champagne, Cognac, Angostura Bitter, Sucre	
Night and Day (12cl)	12.00€
Vodka, St Germain, Jus de Citron, Champagne	

CHAMPAGNES

BLANCS	La coupe	la bouteille
Jacquart Brut	12.50€	72.00€
Taittinger Brut Prestige	14.50€	81.00€
Grand-Siècle par Laurent-Perrier		280.00€
Champagne Dom Pérignon Vintage		320.00€

ROSÉ	La coupe	la bouteille
Jacquart Rosé	17.00€	89.00€
Taittinger Rosé Prestige		119.00€

VINS AU VERRE

VINS BLANCS	12 cl
Côte du Rhône A.O.C «Belleruche» <i>(Grenache/Bourboulenc/Clairette)</i>	6.50€
Saint-Véran A.O.C. Domaine Trenal <i>(Chardonnay)</i>	8.50€
Condrieu A.O.C « Invitare » Michel Chapoutier <i>(Viognier)</i>	12.50€
VINS BLANCS LIQUOREUX	
Sauternes A.O.C. « Château VilleFranche » <i>(Sauvignon blanc/Sémillon)</i>	9.00€
VINS ROUGE	
Côtes du Rhône A.O.C «Les Abeilles» Jean-Luc Colombo <i>(Grenache/Mourvèdre/Syrah)</i>	6.50€
Lalande de Pomerol A.O.C «Plaisir de Siaurac» <i>(Cabernet Franc et Merlot)</i>	8.50€
Crozes-Hermitage A.O.C «Les Meysonniers» M. Chapoutier <i>(Syrah)</i>	9.00€
VINS ROSÉ	
Côte de Provence A.O.C Mathilde Chapoutier Sélection «Grand Ferrage» <i>(Grenache noir/Cinsault/Syrah/Rolle)</i>	5.50€

Tous les vins au verre sont disponibles en bouteilles

La carte des vins est disponible sur demande

Prix nets, taxes et service compris

All wines are available in bottles

The wine menu is available on request

Net prices, tax and service included

A PÉRITIFS

Ricard, Pastis (4cl)	5.00€
Suze (7cl)	5.00€
Campari (7 cl)	6.00€
Martini Bianco, Rosso, Dry (7cl)	6.00€
Porto Rouge, Blanc (7cl)	6.50€
Kir Vin Blanc (12cl)	6.50€
Kir Royal Champagne (12cl)	13.50€

B IÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Grimbergen de Saison	5.00 €	9.00 €
1664 (Blonde)	5.00 €	9.00 €
BOUTEILLES		
1664 Blanche, Leffe Brune ,Carlsberg (33 cl)		6.50€
Corona (35,5cl)		6.50€
Tourtel Twist sans alcool (27,5 cl)		5.00€

B OISSONS FRAICHES

Coca Cola, Coca Light, Coca Cola Zéro 33cl	5,50€
Sanbitter 10cl	
Orangina, Limonade, Lipton Ice Tea, Schweppes Tonic	
Red Bull 33cl	6,00€
<u>Les Nectars Pago 20cl : Orange, Abricot, Ananas,</u>	5,20€
Poire, Mangue	
<u>Les Jus de fruit Pago 20cl :</u>	
Pamplemousse, Pomme, ACE , Fraise	5,20€
Jus de Tomate	5,20€
Jus Frais Pressé (Orange ou Citron)	6,50€
Sélection de Sirops	3,20€

E AUX

	25 cl	33cl	50 cl
Vittel (plate)	3.00€		5.00€
Perrier (pétillante)		5.00€	
San Pellegrino (pétillante)			5.00€

B OISSONS CHAUDES

Espresso	2.90€
Café Allongé	3.50€
Double Espresso	4 50€
Cappuccino	5.50€
Grand Chocolat Chaud	5.50€
Sélection de Thés	4.50€

(4 cl)

Ecosse Speyside

Aberlour	« 10 ans »	10.00€
The Macallan	« Amber »	12.00€
Aultmore	« 12 ans »	10.00€
Glenfiddich	« 12 ans »	10.00€
Glenfiddich	« 15 ans »	12.00€
Graigellachie	« 13 ans »	12.00€
Graigellachie	« 17 ans »	16.00€

Ecosse Highland

Glenmorangie	« 10 ans »	11.00€
Dalwhinnie	« 15 ans »	12.00€
Royal Brackla	« 12 ans »	11.00€
Oban	« 14 ans »	14.00€

Ecosse Islay

Lagavulin	« 16 ans »	14.00€
-----------	------------	--------

Ecosse Blended Scotch

Johnnie Walker Red Label		7.00€
Johnny Walker Black Label	« 10 ans »	8.00€
Chivas Regal	« 12 ans »	9.00€
Dewar's	« 12 ans »	10.00€

Irlande

Jameson		7.00€
---------	--	-------

Etats Unis

Jack Daniel's		9.00€
Jim Beam		10.00€

Japon

Nikka	« From the Barrel »	12.00€
Nikka	« Pure Malt Red »	14.00€



1, 00 \$ = 10pts

Grâce à votre carte de membre IHG, cumulez des points

RHUMS	(4 cl)
Bacardi Carta Blanca	7.00€
Bacardi Oro	8.00€
Cachaça Leblon (Brésil)	8.00€
Trois Rivières Ambré	9.00€
TEQUILA	
José Cuervo Reposado	7.00€
Patron Silver	10.00€
Patron Anejo	16.00€
GINS	
Bombay Original	7.00€
Bombay Sapphire	8.00€
Hendrick's	10.00€
VODKAS	
Absolut	7.00€
Grey Goose Originale	10.00€
EAUX DE VIE BLANCHE	
Framboise, Mirabelle, Poire Williams	9.00€
COGNAC	
Hennessy VS	8.00€
Remy Martin VSOP	10.00€
Remy Martin XO	19.00€
ARMAGNAC	
Clé des Ducs VSOP	9.00€
CALVADOS	
Busnel Beaujour	9.00€
Busnel XO « 12 ans »	12.00€
CRÈME ET LIQUEUR	
Chartreuse Jaune	7.00€
Chartreuse Verte VEP	12.50€
Chartreuse Jaune VEP	12.50€
ST Germain	7.00€
Bailey's	7.00€
Kahlúa	7.00€
Amaretto	7.00€
Southern Comfort	7.00€
Get 27,Get 31	7.00€
Mandarine Impériale	7.00€
Grand Marnier	7.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Consommez avec modération

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

Prix nets, taxes et service compris

Net prices, tax and service included



Service du lundi au vendredi, de 12h à 22h30

Samedi et dimanche, de 19h à 22h30

From Monday to Friday, from 12am to 10.30pm

Saturday and Sunday, from 7pm to 10.30pm

Accra de morue (12 pièces) 7.00€
Salted codfish accra

Plateau de fromages, noix et fruits secs 8.50€
Cheese platter, nuts and dried fruits

Plateau de charcuteries et condiments 8.50€
Charcuterie platter and condiments

Sardines de Cantabrie « Bellota-Bellota » 13.50€
Toast et beurre demi-sel
Cantabrie sardines from Spain
Toast and slightly salted butter

Toast de terrine de foie gras (4 pièces) 9.00€
Foie gras terrine toast (8 pièces) 15.00€

Duo de charcuteries et fromages 14.50€
Mixed charcuterie and cheese platter

Mini coupe Häagen Dazs 6.00€
(Parfum au choix : vanille, fraise, cookies ou chocolat)
Häagen Dazs mini cup
(Choice of vanilla, strawberry, cookies or chocolate)

Assortiment de mignardises (4 pièces) 4.50€
Delicacies assortment (8 pièces) 8.00€

Salade Caesar 13.50€
Cœur de romaine, suprême de volaille, croûtons et parmesan
Caesar salad romaine lettuce
Romaine lettuce, chicken breast, croutons and parmesan cheese

Fish and chips 13.50€
Cabillaud frit servi avec sauce tartare, salade coleslaw et frites
Deep fried codfish served with tartare sauce
Coleslaw and french fries.

***Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition à l'entrée du restaurant***
*The information on the allergens in dishes
is at your disposal at the entrance of the restaurant*

Prix nets, taxes et service compris
Net prices, tax and service included