

BAR

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

A PARTAGER

Planche de charcuteries	12
Ardoise de fromages affinés	12
Planche mixte	12
Saucisse sèche	8



LES BIÈRES

PRESSION

Heineken	25cl	4.5	50cl	8
Affligem blonde	25cl	5	50cl	9

BOUTEILLES

1664	33cl	5.5
Edelweiss	33cl	5.5
Grimbergen Blonde	33cl	5.5
Desperados	33cl	5.5
Carlsberg	33cl	6
Pelforth brune	33cl	6
Lagunitas IPA	35,5cl	7



LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Margarita	15cl	9
Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sucre blanc, sel.		
Caipirinha	15cl	9
Cachaça, sucre de canne, citron vert.		
Mojito	15cl	9
Rhum blanc, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau gazeuse.		
Mojito Fruits Rouges	15cl	9
Rhum blanc, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau gazeuse, purée de framboise, fraise.		
Pina Colada	25cl	9
Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, ananas frais.		
Gin Fizz	25cl	9
Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre liquide.		
Cocktail du Moment	9	
(Demander au Barman)		

LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 51	2cl	3
Martini Bianco & Rosso	6cl	5
Campari	6cl	5
Suze	6cl	5
Porto rouge Sandeman Ruby	6cl	5
Kir vin blanc (Crème de cassis, Framboise ou Mûre Cartron 19°)	12cl	6
Kir Royal Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut (Crème de cassis, Framboise ou Mûre Cartron 19°)	12cl	10
Aperol Spritz	16cl	7
Americano	7cl	7



LA CAVE

Verre
15cl

BLANCS	
IGP Côtes Catalanes – Domaine Cazes – Canon du Maréchal biodynamie 2018	6
AOP Chablis 1 ^{er} cru Les Vaucoupins – Maison Laroche 2018	9
ROUGES	
AOP Saumur Champigny Yves Lambert Rouge	7
AOP Saint Emilion Grand cru – Château Tour de Capet 2014	9
ROSÉ	
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire bio – Château Gassier « Le Pas du Moine » 2018	7

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais	25cl	7
Virgin Mojito Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau gazeuse	15cl	7
Red Fruit Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise	25cl	7
Smoothie banane – fraise	25cl	7
Thé Glacé agrumes	25cl	7

LES CHAMPAGNES

Tsarine brut Premium	75cl	45
Tsarine brut Premium Magnum ...	150cl	75
Laurent Perrier La Cuvée Brut 12cl	9	75cl 54
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	75cl	60
Taittinger brut réserve blanc		
.....	12cl 10	37,5cl 32 75cl 58
Taittinger brut millésimé	75cl	72
Kir Royal	12cl	10
Champagne Laurent Perrier (Crème de cassis, Framboise ou Mûre Cartron 19°)		



LES EAUX MINÉRALES

Evian	50cl	4	100cl	5
Badoit verte	50cl	4	100cl	5
Perrier	33cl	4		



LES SODAS, JUS DE FRUITS & NECTARS

Coca Cola , Coca Cola Zero, Coca Cola light, Oasis Tropical, Fanta orange, Sprite	33cl	4.5
Orangina , Fuze Tea pêche gourmande IVP, Schweppes Indian Tonic	25cl	4.5
Finley pamplemousse et orange sanguine	20cl	4.5
Jus de tomate, orange ou pomme Granini	25cl	4.5
Nectar de pamplemousse, ananas, fraise, abricot Granini	25cl	4.5
Sirop Monin (fraise, grenadine, pamplemousse rose, menthe, pêche, rancho lemon, fleur de sureau, tiramisu, vanille, miel, thé vert Matcha) à l'eau ou diabolo (limonade)		3

LA DISTILLERIE

VODKA 4cl	
Absolut	7
Wyborowa 37,5°	8
Grey Goose	9

TEQUILA, GIN & CACHAÇA 4cl	
Tequila Sauza Blanco	6
Gin Gibson's	6
Gin Bombay Sapphire	7
Cachaça Sagatiba	7

RHUM 4cl	
Bacardi	7
Havana Club 3 ans	7
Blanc Agricole Dillon	8

WHISKIES & BOURBONS 4cl	
J&B Rare	6
William Lawson	6
Jack Daniel's	8
Canadian Club	8
Chivas Regal 12 ans d'âge	8
Nikka	10
Lagavulin 16 ans	11



LES DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux-de-vie) 4cl

Armagnac Château de Laubade VSOP	7
Hennessy Fine de Cognac VSOP	10
Cognac Hennessy XO	14
Calvados Drouin	7
Cointreau	7
Eau-de-vie de Poire Williams ou Mirabelle	8
Limoncello	6
Get 27, Get 31	6
Baileys	6

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.5
Double expresso	4
Cappucino	4.5
Chocolat Monbana bio Max Havelaar « chaud ou froid »	4.5
Thé Kusmi tea (Boost, Detox, EnglishBreakfast, Label Imperial, Prince Vladimir, Sencha)	4
Infusion Kusmi tea	4