

# ALCOOLS



Rhum Havana Club 3 Ans - 37,5%	4cl	8€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%		17€
Vodka Absolut - 40%		8€
Dry Gin Bombay Sapphire - 40%		11€
Gin Generous - 44% (bio) coriandre & combava - made in France		11€
<b>WHISKIES BLEND</b>		
Chivas Regal 12 ans - 40%		9€
Whiskie J&B rare - 40%		7€
<b>WHISKIES CLASSIC MALT</b>		
Aberlour 10 ans - 40%		8€
<b>AMERICAN WHISKY</b>		
Jack Daniel's - 40%		8€
<b>IRISH WHISKEY</b>		
Jameson - 40%		7.5€

# DIGESTIFS



<b>COGNAC</b> - 4cl		
Hennessy XO - 40%		14.5€
Hennessy VS - 40%		10.5€
<b>ARMAGNAC</b> - 4cl		
Château de Laubade Hors d'Age - 40%		9€
<b>CALVADOS</b> - 4cl		
Drouin - 40%		8€
<b>EAUX DE VIE</b> - 4cl		
Poire Williams Cartron - 43%		8€
Mirabelle Cartron - 45%		8€
<b>LIQUEURS</b> - 4cl		
Get 27 - 21%		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.

# BIEN AU CHAUD

## BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso		
Espresso		3€
Double espresso		4€
Cappuccino		5.2€
Thés Kusmi tea BIO		
<b>Thés noirs</b>		<b>5.4€</b>
English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam		
Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote		
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges		
Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices		
<b>Thés verts</b>		<b>5.4€</b>
Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe		
Thé Vert Jasmin (bio)		
Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine		
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron		
<b>Infusions</b>		<b>4.1€</b>
Infusion Rooibos vanille (bio)		
Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges		
Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse		
<b>Lattés</b>		
Latté Macchiato		5.2€
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)		4.5€

# LARMES DE CROCO

## Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

<b>EAUX MINÉRALES</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>1l</b>
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	5€		
<b>SODAS</b>			
Fanta orange, Sprite	25cl		4.5€
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre	33cl		5€
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic,			4.5€
Fuze tea pêche, Orangina	25cl		
<b>NECTARS &amp; JUS DE FRUITS GRANINI</b>			
Jus de tomate, orange ou pomme	25cl		4.5€
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot	25cl		
<b>APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !</b>			
			5.5€
<b>UN ZESTE DE FRAICHEUR (33CL)</b>			
			5€
L'Ice Coffee	33cl		
Thé glacé maison	33cl		
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio)	25cl		
			<b>100% naturel et français</b>
Ginger beer	25cl		



# À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES	12,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	10€	48€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13€	65€

APÉRITIFS		
Ricard - 45% 2cl	5.5€	
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	6€	
Campari - 28.5% 6cl	6€	
Prosecco Riccadonna - 12,5cl	7€	
Spritz Apérol - 15cl (disponible en St Germain et Campari)	11€	

VINS D'APÉRITIFS		
Kir au vin blanc 12.5cl	8€	
Cassis, pêche, framboise, mûre		
Kir Royale 12,5cl	12€	
Cassis, pêche, framboise, mûre		

BIÈRES			
<b>Bières pressions</b>	<b>15cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Heineken - 5%	4€	5€	8€
Affligem - 6,7%	4,2€	5,2€	8,5€

Bières bouteilles		
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère 33cl	6.5€	
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35,5cl	7€	
Mort Subite White Lambic - 4,2% 33cl rafraichissante et acidulée	6.5€	
Mort subite krieg - 4,5% 33cl parfumée aux cerises griottes	6.5€	
Desperados original - 5,9% 33cl notes d'agrumes et arômes de tequila	6€	
Triples secrets des moines - 8% 33cl arômes de malt, de houblon, d'herbes et d'épices	6.5€	
Gallia Champ libre - 5,8% 33cl arômes de malt, de houblon, d'herbes et d'épices	6.5€	
La kwack - 8,4% 33cl	6.5€	

Sans alcool, la fête est plus folle !	
Heineken 0.0, 33cl fruitée et désaltérante	5.5€

CIDRE	
Cidre brut Appie, 33cl	7€



# SUPER COCKTAILS

- 11€ -

## DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Le Gourmet bar, cocktail signature Gin, violette citron vert et limonade
-
Mojito fraise, framboise ou classic
-
Cosmopolitan Vodka, jus de cranberry, cointreau.
-
Piña Colada Rhum, jus d'ananas, lait de coco
-
Moscow Mule Vodka, Ginger beer, citron vert (dispo en versoin rhum ou gin)
-
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne
-
Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de Cranberry

## DEMANDEZ NOUS LES CLASSIQUES

# LES MOCKTAILS

- 7€ -

33cl
Virgin Mojito fraise, framboise ou classic
-
Enervé BIO Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques et épices
-
Indompté BIO Sureau, Bruyère, Reine de prés, plantes aromatiques
-
Canopée BIO Menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, plantes aromatiques

# MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP	15cl	75cl
IGP Atlantique <i>Vignerons de Tutiac "Onde Bleue" BIO 2025</i>	7€	30€
AOP Muscadet <i>Côte de Granlieu sur Lie -Vognoble Malidain BIO 2025</i>	8€	33€
AOP Crozes Hermitage <i>Domaine de Mucyn "Les Charmeuses" BIO 2025</i>		45€
AOP Petit Chablis <i>Domaine Pommier BIO 2023-25</i>	11€	55€

LES VINS ROSÉS AOP	15cl	75cl
AOP Sable de Camargue <i>Clos des Baronnets "gris de gis" BIO 2025</i>	6€	28€
AOP Côtes de Provence <i>Château D'Astros "belle vie" BIO 2025</i>	8€	35€
Vin de France <i>Maison Chavin Désalcoolisé</i>	7€	30€

LES VINS ROUGES AOP	15cl	75cl
AOP Côte du Rhône <i>Coteux des Travers "Zouzou" BIO 2023</i>	7€	30€
AOP Bourgueil <i>Domaine Y,Amirautt"Côte 50" BIO 2024</i>	8€	35€
AOP Morgon <i>Gilles GELIN BIO 2024</i>		38€
AOP Crozes Hermitages <i>Domaine Mucyn" Les Entrecoeurs" BIO 2024-25</i>		52€
AOP Saint Emilion Grand Cru <i>Château Lescure BIO 2016-22</i>	12€	58€
AOP Saint Estephe <i>Château de Côme BIO 2021</i>		65€

# PETITE FAIM



COTÉ SALÉ	
Bowl poulet	20€
Flamiche au Maroilles, quiche au fromage régional	12.5€
Fromage coup de cœur	6.5€
Sélection de fromages AOP- à partager	10€
Potjevleesch . Terrine de porc, veau et poulet en gelée.	16€
Pizza* aux choix : 3 fromages, reine, margherita, poulet oignons.	15€
Croque-monsieur au comté*	15€
Plat du moment	18.5€

COTÉ SUCRÉ	
Gaufre de liège, chocolat chaud et crème fouettée*	8€
Moelleux au chocolat *	7€
Crème brûlée à la vanille	8€