



Nos Suggestions du Moment

Entrée 12.0 Plat 17.0 Dessert 8.0

Plat du Jour

17.0

Entrées

Gravlax de Saumon 16.0

Crème légère Agrumes et Suprêmes de Pamplemousse

Focaccia aux Légumes croquants 14.0

Tomate confite et Vinaigrette au Citron

Traditionnelle Salade Caesar 15.0

Sauce Caesar, Salade Romaine, Poulet mariné, Croûtons

Gaspacho de Melon 14.0

Huile de Basilic, Jambon cru

Plats

Thon Albacore Mi-cuit 22.0

Légumes rôtis et Sauce vierge

Tartare de Bœuf 19.0

Mesclun et Pommes de Terre Grenaille

Pluma de Porc Ibérique 20.0

Sauce Miel-Romarin et Pommes de Terre Grenaille

Risotto de Poulet parfumé à la Truffe 21.0

Poulet Mariné, Copeaux de Parmesan

Desserts

St Marcellin IGP 9.0

Mesclun, Vinaigrette de Noix

Biscuit Moelleux Amande 9.0

Crème montée exotique, Glace Coco

Crème Brûlée à la Vanille 9.0

Sucre Cassonnade

Panna Cotta Citron Vert 9.0

Coulis de Fruits Rouge, Basilic

Coulant au Chocolat 9.0

Crème Montée et Glace Vanille

Frais de Room-Service : 7€

Room Charge : 7€

Prix nets en euros TTC - Service Compris / Liste des allergènes disponible au Bar.
Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.



Vins Blancs

			12 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5	32.0
AOC Condrieu	Guigal	2018	-	74.0
AOC Petit Chablis	William Fèvre	2021	-	36.0
AOP Saint-Véran « Les Ombrelles »	J. Loron	2022	7.5	41.0
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2020	-	44.0
AOP Sancerre « Les Caillotes »	Reverdy Ducroux	2021	-	42.0
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0	27.0
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2021	6.5	29.0

Vins Rouges

			12 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5	29.0
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	58.0
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2019	-	85.0
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	7.5	45.0
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2021	-	36.0
AOP Mercurey	Voarick	2018	8.5	48.0
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	-	34.0
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	7.0	39.0

Vins Rosés

			12 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0	28.0

Champagne & Bulles

			12 cl	75 cl
Champagne Ayala - Brut			14.0	60.0
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0	36.0

Frais de Room-Service : 7€

Room Charge : 7€

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.

Apéritifs

Kir	12 cl	6.0
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
Kir Pétillant	12 cl	12.0
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
Martini Blanc / Rouge / Dry	6 cl	5.0
Suze	6 cl	5.0
Campari	6 cl	5.0
Ricard / Pastis	2 cl	5.0
Porto	6 cl	5.0
Lillet Blanc / Rouge	6 cl	6.0

Cocktails

Signature

Cocktail du Moment	10.0
<i>Demandez à Votre Barman !</i>	

Watermelon Nebula	11.0
<i>Menthe fraîche, Vodka, Pastèque fraîche, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Eau gazeuse.</i>	

Soleil de Tahiti	11.0
<i>Rhum, Sirop de Fruit de la Passion Maison, Jus de Citron, Jus de Pêche, Jus de Goyave.</i>	

Sunset (Cocktail Clarifié au lait)	11.0
<i>Gin, Crème de Mûre, Jus d'Orange frais, Sirop de Sucre, Menthe Fraîche, Jus de Citron.</i>	

Ozzy	11.0
<i>Whisky Jack Daniel's, Piment, Basilic, Martini Rouge, Jus de Fraise.</i>	

Classique

Piña Colada	11.0
<i>Rhum, Crème de Coco, Jus d'Ananas.</i>	

Caïpirinha	11.0
<i>Cachaça, Sirop de Sucre de Canne, Cassonade, Citron Vert.</i>	

Votre « Mule »	11.0
<i>Alcool de votre Choix, Jus de Citron vert, Ginger Beer.</i>	

Votre « Spritz »	11.0
<i>Apéritif de votre Choix, Prosecco, Eau Gazeuse.</i>	

Mocktail (sans alcool)

Watermelon Clarity	8.0
<i>Menthe fraîche, Pastèque fraîche, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Eau gazeuse.</i>	

Monoï	8.0
<i>Sirop de Fruit de la Passion Maison, Jus de Citron, Jus de Pêche, Jus de Goyave.</i>	

Alcools

Gin

Citadelle	<i>France</i>	4 cl	8.0
Bombay Sapphire	<i>UK</i>	4 cl	7.0

Vodka

Absolut	<i>Suède</i>	4 cl	7.0
Grey Goose	<i>France</i>	4 cl	10.0

Rhum

Diplomatico Reserva Exclusiva	<i>Venezuela</i>	4 cl	12.0
3 Rivières ambré	<i>Martinique</i>	4 cl	8.0
Havana Club 3 años	<i>Cuba</i>	4 cl	7.0
Havana Club 7 años	<i>Cuba</i>	4 cl	10.0
La Hechicera	<i>Colombie</i>	4 cl	13.0

Whisky

Lagavulin 12 ans	<i>Islay</i>	4 cl	13.0
Dalwhinnie 15 ans	<i>Highland</i>	4 cl	12.0
Glenkinchie 12 ans	<i>Lowland</i>	4 cl	12.0
Talisker 10 ans	<i>Skye</i>	4 cl	12.0
Chivas Regal 12 ans	<i>Ecosse</i>	4 cl	10.0
Jack Daniel's n°7	<i>USA</i>	4 cl	9.0
Jameson	<i>Irlande</i>	4 cl	8.0

Liqueur

Bailey's	6 cl	7.0
Get 27 / 31	6 cl	7.0
Limoncello Maison	6 cl	7.0
Grand Marnier	4 cl	8.0
Cointreau	4 cl	7.0
Marie-Brizard	4 cl	7.0
Amaretto	4 cl	7.0
Chartreuse Verte / Jaune	4 cl	9.0

Supplément Soda / Jus de Fruit : 3€

Digestifs

Cognac Hennessy VS		
Armagnac Clés des Ducs ***	4 cl	10.0
Calvados Busnel « Beaujour »	4 cl	8.0
Fine de Bourgogne - V. Jacoulot	4 cl	8.0
Eau-de-Vie de Fruit	4 cl	8.0
<i>Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch</i>		8.0
Grappa	4 cl	7.0

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly.



Bières

Pression

	25 cl	50 cl
Heineken	4.0	7.5
Affligem	5.0	9.5
Hoegaarden	5.0	9.5
Monaco / Panaché	4.5	9.0
Supplément Picon	1.0	1.5

Bouteille

Bières de la Brasserie Nomade  (Genas-69) :

- Saudade Saison - Blonde	33 cl	7.0
- Shaman - IPA	33 cl	7.0
- Nuit Blanche - Fruitée	33 cl	7.0
- Polymorphe - Brune	33 cl	7.0

Eaux

Perrier	33 cl	4.5
Perrier Fines Bulles	50 cl	5.0
	100 cl	6.0
Vittel	50 cl	5.0
	100 cl	6.0
Purezza <i>Plate ou Gazeuse</i>	75 cl	4.0

Softs

Coca Cola	33 cl	5.0
Coca Cola Zéro	33 cl	5.0
Orangina	25 cl	5.0
Fuze Tea	25 cl	5.0
Schweppes Indian Tonic	25 cl	5.0
Limonade	25 cl	5.0
Jus de Fruits Granini	25 cl	5.0
<i>Pêche / Multifruits / Pomme / Orange</i>		
<i>Ananas / Fraise / Tomate</i>		
Citronnade Maison	20 cl	5.0

Cafétérie

Espresso	2.7
Allongé	3.0
Double Espresso	5.0
Café Crème	5.0
Capuccino	5.0
Thé	5.0
<i>Earl Grey / Fruits Rouges / Darjeeling /</i>	
<i>Thé Vert Gunpowder</i>	
Infusion	5.0
<i>Verveine / Camomille</i>	

Vins au Verre

Blanc

AOC Côtes du Rhône
AOC Saint-Véran « Les Ombrelles »
IGP Viognier Pays d'Oc
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »

Guigal	2021	6.5
J. Loran	2021	7.5
Albrières	2020	6.0
Tariquet	2021	6.5

Rouge

AOC Côtes du Rhône
AOP Crozes-Hermitage
AOC Mercurey
AOC Haut-Médoc

Guigal	2019	6.5
Guigal	2020	7.5
Voarick	2019	8.5
Château Puy Castera	2019	7.0

Rosé

AOP Côtes de Provence « Estérelle »

Château du Rouët	2022	6.0
------------------	------	-----

Champagne & Bulles

Champagne Ayala Brut
DOC Prosecco « Erfo »

Sartori	14.0
	8.0

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available on request.