



## Entrées

**Gravlax de Saumon 16€**

*Crème légère Agrumes et Suprêmes de Pamplemousse*

**Pâté en Croûte de Pintade & Morilles 13€**

*Salade croquante et Cornichons*

**Traditionnelle Salade Caesar 15€**

*Sauce Caesar, Salade Romaine, Poulet mariné, Croûtons*

**Velouté de Butternut 14€**

*Crème au Foie-Gras & Pain croustillant*

## Plats

**Thon Albacore Mi-cuit 22€**

*Légumes rôtis et Sauce vierge*

**Tartare de Bœuf 19€**

*Mesclun et Pommes de Terre Grenaille*

**Pluma de Porc Ibérique 21€**

*Sauce Miel-Romarin et Pommes de Terre Grenaille*

**Risotto de Poulet parfumé à la Truffe 22€**

*Poulet Mariné, Copeaux de Parmesan*

## Desserts

**St Marcellin IGP 9€**

*Mesclun, Vinaigrette de Noix*

**Biscuit Moelleux Amande 9€**

*Crème montée exotique, Glace Coco*

**Crème Brûlée à la Vanille 9€**

*Sucre Cassonnade*

**Panna Cotta Citron Vert 9€**

*Coulis de Fruits Rouge, Basilic*

**Coulant au Chocolat 9€**

*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

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5€	32€
AOC Condrieu	Guigal	2022	-	82€
AOC Saint-Joseph	Guigal	2021	-	56€
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	J. Moreau	2022	8.0€	48€
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2022	-	44€
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0€	29€
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2022	6.5€	33€

## Vins Rouges

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5€	32€
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	66€
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2020	-	98€
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	8.0€	46€
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2022	-	36€
AOP Mercurey	Voarick	2019	8.5€	51€
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	-	35€
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	7.0€	39€

## Vins Rosés

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes de Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0€	28€

## Champagne & Bulles

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Brut « Axiome »	Lombardi		14.0€	60€
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0€	36€

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



## Apéritifs

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

## Cocktails

### Signature

**Cocktail du Moment** 10.0€  
*Demandez à Votre Barman !*

**All by my Pear** 12.0€  
*Gin Bombay Sapphire, Grand Marnier, Purée de Poire, Jus de Pomme, Jus de Citron, Sirop d'Épices*

**Purple Leen** 12.0€  
*Téquila Olmeca, Sirop de Violette, Menthe fraîche Jus de Citron, Eau gazeuse.*

**Hazel Gloss** 12.0€  
*Rhum Trois Rivières infusé à l'huile de Noisette, Amaretto Di Saronno.*

**Olaf** 12.0€  
*Vodka Absolut, Cointreau, Lait de Coco, Sirop d'Essences de Mandarine & Timut, Blanc d'Œuf.*

### Classique

**Maï Taï** 12.0€  
*Rhum, Triple Sec, Jus de Citron vert, Sirop d'Orgeat.*

**Rob Roy** 12.0€  
*Whisky Ecosais, Martini Rouge, Angostura Bitter.*

**Votre « Mule »** 12.0€  
*Alcool de votre Choix, Jus de Citron vert, Ginger Beer.*

**Votre « Spritz »** 12.0€  
*Apéritif de votre Choix, Prosecco, Eau Gazeuse.*

### Mocktail (sans alcool)

**Purple Haze** 8.0€  
*Sirop de Violette, Menthe Fraîche, Jus de Citron, Eau Gazeuse.*

**Saveurs d'Antan** 8.0€  
*Purée de Poire, Jus de Pomme, Jus de Citron, Sirop d'Épices maison.*

## Alcools

### Gin

<b>Citadelle</b>	<i>France</i>	4 cl	8.0€
<b>Gin Mare</b>	<i>Espagne</i>	4 cl	9.0€
<b>Bombay Sapphire</b>	<i>UK</i>	4 cl	7.0€

### Vodka

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

### Rhum

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

### Whisky

<b>Lagavulin 12 ans</b>	<i>Islay</i>	4 cl	13.0€
<b>Talisker 10 ans</b>	<i>Skye</i>	4 cl	12.0€
<b>Oban</b>	<i>Highlands</i>	4 cl	12.0€
<b>Chivas Regal 12 ans</b>	<i>Ecosse</i>	4 cl	10.0€
<b>Jack Daniel's n°7</b>	<i>USA</i>	4 cl	9.0€
<b>Jameson</b>	<i>Irlande</i>	4 cl	8.0€

### Liqueur

<b>Bailey's</b>	6 cl	7.0€
<b>Kahlua</b>	6 cl	7.0€
<b>Get 27 / 31</b>	6 cl	7.0€
<b>Limoncello Maison</b>	6 cl	7.0€
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	8.0€
<b>Cointreau</b>	4 cl	7.0€
<b>Marie-Brizard</b>	4 cl	8.0€
<b>Saint-Germain</b>	4 cl	8.0€
<b>Amaretto</b>	4 cl	7.0€
<b>Chartreuse Verte / Jaune</b>	4 cl	9.0€

**Supplément Soda / Jus de Fruit : 3€**

## Digestifs

<b>Cognac Hennessy VS</b>	4 cl	10.0€
<b>Armagnac Clés des Ducs ***</b>	4 cl	8.0€
<b>Calvados Busnel « Beaujour »</b>	4 cl	8.0€
<b>Eau-de-Vie de Fruit</b>	4 cl	8.0€
<i>Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch</i>		
<b>Grappa</b>	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	4.5€	8.0€
Affligem	5.5€	10.0€
Hoegaarden	5.5€	10.0€
Monaco / Panaché	5.0€	9.5€
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	5.0€
Perrier Fines Bulles	50 cl	5.0€
	100 cl	6.0€
Vittel	50 cl	5.0€
	100 cl	6.0€
Purezza Plate ou Gazeuse	75 cl	4.0€

## Vins au Verre

### Blanc

AOC Côtes du Rhône	
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	
IGP Viognier Pays d'Oc	
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	

### Rouge

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

### Rosé

AOP Côtes de Provence « Estérelle »	
-------------------------------------	--

## Champagne & Bulles

Champagne Lombardi « Axiome » Brut	14.0€
DOC Prosecco « Erfo »	8.0€

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>Abricot / Multifruits / Pomme / Orange</i>		
<i>Ananas / Fraise / Tomate</i>		
Citronnade Maison	20 cl	5.0€

## Caféterie

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>	

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



# Suggestions

**Starter 12€ - Main Course 18€ - Dessert 8€**

## Starters

**Gravlax style Salmon 16€**

*Citrus Fruits Cream and Grapefruit Supreme*

**Morels and Guinea Fowl « Pâté en Croûte » 13€**

*Tomato Marmelade and Lemon Dressing*

**Caesar Salad 15€**

*Caesar Dressing, Romaine Lettuce, Marinated Chicken, Croûtons*

**Butternut Soup 14€**

*Foie-Gras flavoured Cream & crusty Bread*

## Main Courses

**Half-cooked Albacore Tuna 22€**

*Roasted Vegetables and Olive Oil Sauce*

**Beef Tartare 19€**

*Mix Salad and New Potatoes*

**Pork Pluma 21€**

*Rosemary and Honey Dressing and New Potatoes*

**Risotto & Truffle flavoured Chicken 22€**

*Marinated Chicken, Parmesan*

## Desserts

**St Marcellin IGP 9€**

*Mix Salad, Nuts Dressing*

**Almond Soft Biscuit 9€**

*Exotic Fruit flavoured whipped Cream, Coconut Ice Cream*

**Vanilla « Crème Brûlée » 9€**

*Brown Sugar*

**Lime Panna Cotta 9€**

*Red Fruit Sauce, Basil*

**Chocolate Coulant 9€**

*Whipped Cream and Vanilla Ice Cream*

Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.



## White Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5€	32€
AOC Condrieu	Guigal	2022	-	82€
AOC Saint-Joseph	Guigal	2021	-	56€
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	J. Moreau	2022	8.0€	48€
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2022	-	44€
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0€	29€
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2021	6.5€	33€

## Red Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5€	32€
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	66€
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2020	-	98€
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	8.0€	46€
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2022	-	36€
AOP Mercurey	Voarick	2019	8.5€	51€
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	-	35€
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	7.0€	39€

## Rosé Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes de Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0€	28€

## Sparkling Wines

			<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Brut « Axiome »	Lombardi		14.0€	60€
Champagne Blanc de Blanc	F. Bougy		16.0€	80€
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0€	36€

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