



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

			12 cl	75 cl
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

			12 cl	75 cl
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

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

Champagne & Bulles

			12 cl	75 cl
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

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	6.0€
Ricard / Pastis	2 cl	5.0€
Porto	6 cl	5.0€
Lillet Blanc	6 cl	6.0€

Cocktails

Signature

Cocktail du Moment 13.0€

Demandez à Votre Barman !

Quetzalcoatl 9 cl 12.0€

Gin Bombay Sapphire, Sirop de Basilic Maison, Concombre frais, Citron vert.

Almond Dream 14 cl 12.0€

Rhum Havana 3 años, Amaretto di Saronno, Jus D'abricot, Jus d'Ananas, Rhum infusé Noisette.

Rosalie 7 cl 12.0€

Vodka Absolut infusé Earl Grey, Martini Bianco, Martini Dry, Eau de Rose.

Touche pas ma Fraise 13 cl 12.0€

Tequila Olmeca, Sirop de Basilic Maison, Jus de Fraise, Crème de Cassis, Groseilles.

Classique

South Side 11 cl 12.0€

Gin Bombay Sapphire, Menthe Fraîche, Sirop De Sucre de Canne, Jus de Citron vert.

New York Sour 15 cl 12.0€

Whiskey Jack Daniel's, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'Œuf, Vin rouge.

Paloma 18 cl 12.0€

Tequila Olmeca, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Soda, Sel.

Dark & Stormy 18 cl 12.0€

Rhum Kraken, Jus de Citron vert, Schweepes Ginger Beer.

Mocktail (sans alcool)

Colombe 19 cl 8.0€

Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Soda, Sel.

Jörmungand 16 cl 8.0€

Sirop de Basilic Maison, Concombre frais, Citron vert.

Alcools

Gin

Citadelle	<i>France</i>	4 cl	9.0€
Gin Mare	<i>Espagne</i>	4 cl	10.0€
Bombay Sapphire	<i>UK</i>	4 cl	8.0€

Vodka

Absolut	<i>Suède</i>	4 cl	8.0€
Grey Goose	<i>France</i>	4 cl	10.0€

Rhum

Diplomatico <small>Reserva Exclusiva</small> <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	8.0€
Havana Club 7 años <i>Cuba</i>	4 cl	10.0€
La Hechicera <i>Colombie</i>	4 cl	13.0€
Ryoma <i>Japon</i>	4 cl	10.0€
Kraken <i>Trinité</i>	4 cl	11.0€

Whisky

Lagavulin 12 ans	<i>Islay</i>	4 cl	14.0€
Talisker Port Ruighe	<i>Skye</i>	4 cl	12.0€
Oban 14 ans	<i>Highlands</i>	4 cl	12.0€
Chivas Regal 12 ans	<i>Ecosse</i>	4 cl	11.0€
Jack Daniel's n°7	<i>USA</i>	4 cl	10.0€
Jameson	<i>Irlande</i>	4 cl	8.0€
Yamazakura	<i>Japon</i>	4 cl	12.0€

Liqueur

Bailey's	6 cl	8.0€
Kahlua	6 cl	8.0€
Get 27 / 31	6 cl	8.0€
Limoncello Maison	6 cl	8.0€
Grand Marnier	4 cl	9.0€
Cointreau	4 cl	8.0€
Marie-Brizard	4 cl	9.0€
Saint-Germain	4 cl	9.0€
Amaretto	4 cl	8.0€
Chartreuse Verte / Jaune	4 cl	10.0€
Vervein du Velay	4 cl	9.0€

Supplément Soda / Jus de Fruit : 3€

Digestifs

Cognac Hennessy VS	4 cl	10.0€
Armagnac Clés des Ducs ***	4 cl	8.0€
Calvados Busnel « Beaujour »	4 cl	8.0€
Eau-de-Vie de Fruit	4 cl	8.0€
<i>Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch</i>		
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	4.5€	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	5.5€
Perrier Fines Bulles	50 cl	5.5€
	100 cl	6.0€
Vittel	50 cl	5.5€
	100 cl	6.0€
Purezza <i>Plate ou Gazeuse</i>	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	5.5€
Coca Cola Zéro	33 cl	5.5€
Orangina	25 cl	5.5€
Fuze Tea	25 cl	5.5€
Schweppes Indian Tonic	25 cl	5.5€
Limonade	25 cl	5.5€
Jus de Fruits Granini	25 cl	5.5€
<i>Abricot / Pamplemousse / Pomme / Orange</i>		
<i>Ananas / Tomate / Fraise / Mangue</i>		
Citronnade Maison	20 cl	5.5€
Thé Glacé Maison (Earl Grey)	20 cl	5.0€

Cafétérie

Espresso	2.7€
Allongé	3.0€
Double Espresso	5.0€
Café Crème	5.0€
Capuccino	5.0€
Café frappé	4.0€
<i>Orgat / Sucre / Vanille / Framboise</i>	
Latte frappé	5.0€
<i>Sucre / Vanille</i>	
Thé	5.0€
<i>Earl Grey / Fruits Rouges / Darjeeling /</i>	
<i>Thé Vert Gunpowder</i>	
Infusion	5.0€
<i>Verveine / Camomille</i>	

12 cl

Guigal	2022	6.5€
J. Moreau	2022	8.0€
Albrières	2020	6.0€
Tariquet	2021	6.0€

Guigal	2020	6.5€
Guigal	2020	8.0€
Voarick	2019	8.5€
Château Puy Castera	2019	7.0€

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

Sartori

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.



Starters

Gravlax style Salmon 16€

Citrus Fruits Cream and Grapefruit Supreme

Morels and Guinea Fowl « Pâté en Croûte » 13€

Mix Salad & Pickles

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

			12 cl	75 cl
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

			12 cl	75 cl
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

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

Sparkling Wines

			12 cl	75 cl
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.