

# LA CARTE

POUR COMMANDER DEPUIS VOTRE CHAMBRE, CONTACTEZ LA RECEPTION EN COMPOSANT LE 9 - *TO ORDER FROM YOUR ROOM, PLEASE*

## BIERES - Beers

	25 cl	50 cl	1 L
Lefte blonde « Pression »	4,20 €	8,00 €	16,00 €
Heineken « Pression »	3,90 €	7,30 €	15,00 €
Desperados (33 cl)			4,10 €
1664 (33 cl)			3,90 €
Panaché (25 cl)			3,90 €

## BOISSONS CHAUDES - Hot drinks

Expresso, Décaféiné - Expresso	2,50 €
Café allongé - Long Coffee	3,10 €
Thé, Infusion - Tea, Infusion	3,10 €
Chocolat chaud - Hot chocolate	3,50 €
Capuccino - Capuccino	3,50 €

## VINS ROUGES - Red wine

	Verre 10cl	Bouteille 75cl
Faugères AOP Sauvignac	4,80 €	19,00 €
Fleurie AOP Domaine des 2 Fontaines	4,80 €	19,00 €
Les Hautes Tour Prignac Médoc Cru		29,00 €
Château La Croix St Pierre AMC Grd Vin		31,00 €
Château Citran Appellation Haut Médoc		36,00 €
Clos de l'Oratoire Appellation St Emilion		75,00 €

## CHAMPAGNES - Champagne

	Flûte 12,5cl	1/2 Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
Maurice Grumier Brut Oh Ma Vallée	9,00 €	27,00 €	52,00 €
Maurice Grumier Brut Cœur de Rosé			56,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial			67,00 €
Mumm Cordon Rouge Brut			67,00 €
Freixenet Petillant - Sparkling white wine			26,00 €

## Les ENTREES - Starters

Assiette de saumon fumé - Smoked	8,50 €
Saumon mariné à l'aneth et au citron Ou <i>Salmon marinated in dill and in lemon Or with</i>	9,00 €
Soupe du moment* - Soup*	8,50 €

## Les PLANCHES - Boards - 18 €

Les planches sont au tarif de 18 €, accompagnées d'une boisson  
*Boards cost 18 € and come with a drink*

Planche de Charcuteries-(Jambon sec, terrine\*, saucisson sec, chorizo\*,  
*Cured meats Board - (Cured ham, dried sausage, chorizo\*, terrine\*, coppa)*

### Planche de Fromages\*

*(Assortiment de fromages du marché) Cheese Board\* (Assortment from the*

### Planché Mixte\*

*(Assortiment du marché\* - Market Assortment\*)*

## BOISSONS FRAICHES - Soft drinks (33cl)

Orangina	3,50 €
Coca Cola / Zéro	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Limonade - Lemonade	3,50 €
Sprite	3,50 €
Schweppes	3,50 €
Perrier	3,50 €
Jus d'orange - Orange Juice	3,50 €
Jus de pomme - Apple juice	3,50 €
Jus de tomate - Tomato juice	3,50 €
Eau minérale - Mineral water	2,50 €
Sirop à l'eau - Water syrup	3,10 €
Diabolo - Lemonade & syrup	3,60 €
Lait nature ou au sirop* - Milk*	3,60 €

## VINS ROSES - Rose wine

	Verre 10cl	Pichet 25cl	Bouteille 75cl
Casa Rossa Corse AOP			19,00 €
Minuty Cote de Provence AOP			29,00 €
Estandon Cote de Provence AOP			24,00 €
Cote de Provence	4,80 €	9,30 €	17,00 €

## DIGESTIFS - Digestive (Liqueurs 4cl)

Vieil Armagnac Sempé VSOP	8,30 €
Baileys Original	6,70 €
Calvados Fine VS Père Magloire	4,90 €
Cognac Remy Martin Fine VSOP	8,30 €
Cointreau	7,20 €
Malibu Coco	7,20 €

## Les MIJOTES - Hot Meals - 19 €

Les plats mijotés sont au tarif de 19 € et sont accompagnés d'une  
*Hot meals cost 19 € and come with a drink*

### Epaule d'agneau aux épices douces & lait de coco\*

*Shoulder of lamb in soft spices & coconut milk\**

### Joue de bœuf au piment d'espelette\*

*Cheek of beef in the Espelette chili\**

### Cuisse de canard « façon Tajine »\*

*Candied duck cooked « like a Tajine »*

### Poulet au citron confit & petits légumes\*

*Chicken in crystallized lemon & small vegetables\**

### Sanglier de chasse aux Cranberries\*

*Wild boar with Cranberries\**

*Accompagnement : riz ou semoule. Served with rice or semolina.*

*Toutes les viandes sont d'origine France - All the meat are French origin*

*\*Allergènes consultables à La Réception - Allergens available at Reception*

## APERITIFS - Aperitifs (4cl)

Americano Gancia	5,00 €
Bacardi Ron Superior	6,60 €
Campari	5,10 €
Gin Gordon's	6,60 €
Kir vin blanc	5,30 €
Martini Bianco ou Rosso	5,30 €
Porto Cruz Spécial Réserve	5,30 €
Ricard	5,30 €
Suze	5,30 €
Gin & soda	8,50 €
Vodka & Soda	8,50 €
Whisky & Soda	8,50 €
J&B Rare, Blended Scotch	7,00 €
Jack Daniel's Old n°7	8,00 €
Chivas Regal 12 ans, Blended	8,70 €
Lagavulin 16 ans, Single Malt	9,30 €

## VINS BLANCS - White wine

	Verre 10cl	Pichet 25cl	Bouteille 75cl
Muscadet	4,30 €	8,30 €	19,00 €
Chardonnay	4,80 €	9,30 €	22,00 €
Chablis Domaine Racé Appellation Chablis			34,00 €
St Véran Domaine La Creuse App. St			34,00 €
Riesling Alsace Grand Cru			35,00 €

Get 27	6,70 €
Get 31	6,70 €
Poire William / Mirabelle	8,30 €
Vieux Rhum Arrangé	8,30 €
Vodka Smirnoff Rouge 21	6,90 €
Vodka Zubrowka	8,30 €

## Les DOUCEURS - Sweets

Fruit de saison - Fruit 1,90 €

Salade de fruits frais - Fresh fruit 3,10 €

Fromage blanc et son coulis - White cheese with coulis 2,90 €

Yaourt nature ou aux fruits - Plain or 1,90 €

Glace 2 parfums - Ice-cream 2 flavours 3,70 €

Cône glace vanille - Vanilla ice cream cone 3,50 €

Confiserie, snack - Snacks 2,70 €

Café - Thé - Infusion gourmand - Gourmet Coffee/Tea/Infusion 6,20 €