

LA CARTE



POUR COMMANDER DEPUIS VOTRE CHAMBRE, CONTACTEZ LA RECEPTION EN COMPOSANT LE 9

TO ORDER FROM YOUR ROOM, PLEASE CALL THE RECEPTION DESK / DIAL 9

BIERES

Beers

	25 cl	50 cl	1 L
Leffe blonde « Pression »	4,20 €	8,00 €	13,50 €
Heineken « Pression »	3,90 €	7,00 €	12,50 €
Desperados (33 cl)			4,10 €
1664 (33 cl)			3,90 €
Panaché (25 cl)			3,90 €

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso, Décaféiné - <i>Expresso</i> ,	2,30 €
Café allongé - <i>Long Coffee</i>	2,90 €
Thé, Infusion - <i>Tea, Infusion</i>	2,90 €
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	3,30 €
Capuccino - <i>Capuccino</i>	3,30 €
Café ou thé gourmand -	5,90 €

BOISSONS FRAICHES

Soft drinks (33 cl)

Orangina	3,40 €
Coca Cola / Zéro	3,40 €
Ice Tea	3,40 €
Limonade - <i>Lemonade</i>	3,40 €
Sprite	3,40 €
Schweppes	3,40 €
Perrier	3,40 €
Jus d'orange - <i>Orange juice</i>	3,40 €
Jus de pomme - <i>Apple juice</i>	3,40 €
Jus de tomate - <i>Tomatoe juice</i>	3,40 €
Eau minérale - <i>Mineral water</i>	2,20 €
Sirop à l'eau - <i>Water syrup</i>	2,80 €
Diabolo - <i>Lemonade & syrup</i>	3,40 €
Lait nature ou au sirop - <i>Milk</i>	3,40 €

APERITIFS

Aperitifs (4 cl)

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 €

ROUGES

Verre *Bouteille*

Faugères 2017	4,80 €	19 €
Fleurie, Les Granits Rose		19 €
Château Tour Prignac		29 €
Médoc Cru Bourgeois		36 €
Château Citran 2012, Haut		75 €
Clos de l'Oratoire 2007 St		31 €
Grand Cru Classé		
Château La Croix Saint Pierre		

CHAMPAGNE

Flûte ½ Bout *Bouteille*

Maurice Grumier Réserve Brut	9 €	27 €	52 €
Maurice Grumier Réser. Brut			54 €
Moët & Chandon Brut Imperial			67 €
Mumm Cordon Rouge			67 €

ROSES

Verre ½ Bout *Bouteille*

Casa Rossa, Corse			18 €
Minuty, Côte de Provence			29 €
Côte de Provence	4,80 €	10 €	

BLANCS

Verre 1/2 Bout *Bouteille*

Chardonnay	4,80 €		
Chablis (<i>Petit Chablis ½</i>)		17 €	34 €
Muscadet	4,30 €		18 €
Riesling Gd Cru Colbert Henri			35 €
Sancerre 2012			38 €
Saint Veran			34 €

DIGESTIFS

Liqueurs (4 cl)

Viell Armagnac Sempé VSOP	8,10 €
Baileys Original	6,50 €
Calvados Fine VS Père	4,90 €
Cognac Rémy Martin Fine	8,10 €
Cointreau	7,00 €
Get 27 ou Get 31	6,50 €
Mallbu Coco	7,00 €
Poire Williams / Mirabelle	8,00 €
Vieux Rhum	8,00 €
Vodka Smirnoff rouge 21	6,50 €
Vodka Zubrowka	7,50 €

Les ENTREES

Starters

Assiette de saumon fumé - <i>Smoked salmon</i>	8,50 €
Saumon mariné à l'aneth et au citron Ou aux 5 baies	9 €
<i>Salmon marinated in dill and in lemon Or with 5 bays</i>	
Soupe du moment - <i>Soup</i>	8,50 €

Les PLANCHES 16 €

Boards

Les planches sont au tarif de 16 €, accompagnées d'une boisson
Boards cost 16 € and come with a drink

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

Planche de Fromages
(*Assortiment de fromages du marché*)
Cheese Board (Assortiment from the market)

Planche Mixte
(*Assortiment de charcuteries et de fromages du marché*)
Cured meats and Cheese Board (Assortiment from the market)

Les MIJOTES 16 €

Hot Meals

Les plats mijotés sont au tarif de 16 € et sont accompagnés d'une boisson
Hot meals cost 16 € 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

Les DOUCEURS

Sweets

Fruit de saison - <i>Fruit</i>	1,80 €
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit</i>	2,90 €
Fromage blanc et son coulis - <i>White</i>	2,90 €
Yaourt nature ou aux fruits - <i>Plain or</i>	1,80 €
Glace 2 parfums - <i>Ice-cream 2</i>	3,50 €
Cône glace vanille - <i>Vanilla ice cream</i>	3,60 €
Confiserie, snack - <i>Snacks</i>	2,60 €
Café gourmand - <i>Gourmet coffee</i>	5,90 €