



CARTE DES BOISSONS

De 7h à 22h30 - From 7.00am to 10.30pm

Commandez votre room service au **6080**. Frais de service en chambre : **6€**. Pour un petit-déjeuner servi en chambre, appeleznous. Allergènes en fin de menu.

To contact room service please call **6080**. Room service charge: **6€**. For breakfast served in your room, please contact us. Allergens at the end of the menu.

Cocktails classiques

LES MOJITOS 13€

MOJITO CLASSIQUE ou FRAISE ou PASSION 13€

Rhum Bacardi, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, Perrier

Bacardi rum, cane sugar syrup, mint, lime, Perrier

MOJITO ROYAL CLASSIQUE ou FRAISE ou PASSION 15€

Champagne, Rhum Bacardi, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert

Champagne, Bacardi rum, cane sugar syrup, mint, lime

LES MULES 13€

MOSCOW

Vodka Wyborowa, citron vert, ginger beer Wyborowa Vodka, lime, ginger beer

JAMAÏCAN

Rhum Appleton, citron vert, ginger beer Appleton rum, lime, ginger beer

LONDON

Gin Beefeater, citron vert, ginger beer Beefeater gin, lime, ginger beer

LES SPRITZ 10€

ZUCCAPEROL

Apérol, Prosecco, eau pétillante

Aperol, Prosecco, sparkling water

FIORENTE SPRITZ

Fiorente, Prosecco, eau pétillante

Fiorente, Prosecco, sparkling water

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau pétillante

Campari, Prosecco, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, jus de citron jaune, eau pétillante

Limoncello, Prosecco, sparkling water, lemonjuice

Mocktails 10€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de sucre, menthe fraîche, Perrier

Lime juice, sugar sirup, fresh mint, Soda water

RASPBERRY COOLER

Purée de framboise, menthe fraîche, citron jaune, jus de litchi

Raspberry purée, fresh mint, lemonjuice, litchi juice

MANGO BANGO

Purée de mangue, gingembre, citron vert, jus de passion, sirop de cassis, Perrier

Mango purée, ginger, lime, passion fruit juice, blackcurrant syrup, Perrier

Eaux minérales Waters

Evian, Badoit, San Pellegrino 50 cl 4,50€ 75cl 6€ Perrier 33cl 4,80€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl 5€ Sirop avec bouteille d'Evian 33cl 4€ Limonade Phoenix 25cl 4,80€ Schweppes Tonic et Agrum's 25cl 4,80€ Lipton Ice-Tea, Orangina 25cl 4,80€ Crodino (Bitter sans alcool) 20cl 4,80€ Ginger Beer Schweppes Premium 20cl 4,80€

Jus de fruits Zuegg Fruits juices 5€

Orange, pomme, ananas, fraise, pêche, abricot, poire, tomate

Orange, apple, pineapple, strawberry, peach, apricot, pear, tomato

Bières Beers

EN BOUTEILLE - BOTTLE 33c/6€

Corona Extra Mont Blanc Blanche Mont Blanc IPA Heineken sans alcool 0,0 Cidre

PRESSION - DRAFT

Heineken25cl 5€50cl 8€Affligem25cl 5€50cl 8€Picon Bière25cl 5€50cl 8€Monaco25cl 5€50cl 8€Panaché25cl 5€50cl 8€



Apéritifs

2 à 4cl

Ricard, Pastis 51 5,50€ Porto rouge, Porto blanc, Campari 4€ Suze, Martini Bianco, Martini Rosso 4€ Martini Rosato 4€

12cl

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise) 8€ Kir royal (cassis, mûre, pêche, framboise) 14€ Lambrusco Reggiano DOC Rosato Dolce (rosé) 6€ Rosso Dolce (rouge) 6€

Alcools forts

GIN 4cl

Bombay Sapphire Angleterre 11€ Hendrick's Ecosse 13€

Botanist *Ecosse* 14€

Tanqueray Ecosse 11€

Beefeater Angleterre 10€

VODKAS 4cl

Wyborowa Pologne 10€ Ketel one Pays-Bas 12€ Belvédère Pologne 13€ Grey Goose France 14€

Stolichnaia Russie 11€



RHUMS 4cl

Bacardi Carta Blanca Porto Rico 10€
Bacardi Carta Oro Porto Rico 10€
Bacardi Reserva 8 ans Porto Rico 11€
Havana Club 7 ans Cuba 11€
La Hechicera Colombie 17€
Trois Rivières Cannes Brulées Martinique 15€
Appleton Estate Signature Jamaïque 13€

WHISKIES USA 4cl

Jack Daniel's 10€ Maker's Mark 12€ Bulleit Rye 11€ Blanton's Original 18€ Woodford Reserve Double Oaked 17€

WHISKIES ECOSSAIS 4cl

Talisker 14€
Chivas regal 12 YO 13€
Chivas regal 18 YO 20€
Glenlivet Founder's Reserve 14€
Laphroaig 10 ans 17€
Glenmorangie 10 ans 13€

WHISKIES JAPONNAIS 4cl

Hibiki Harmony 22€ Nikka from the Barrel 15€

WHISKIES FRANÇAIS 4cl

Alfred Giraud Voyage 20€ Alfred Giraud Harmonie 24€

Tous nos alcools peuvent être accompagnés d'un soft pour un supplément de 3€.

All our alcohol can be served with a soft for an additional cost of $3 \in$.

Digestifs 4 à 6cl Digestive

Armagnac Janneau 12 ans 15€
Cognac Courvoisier XO 25€
Cognac Le Palin 11€
Calvados Christian Drouin XO 17€
Eaux de vie 11€
Grappa 11€
Baileys 9€
Get 27 9€
Get 31 9€
Manzana 9€
Soho 9€

Malibu 9€ Limoncello 9€ Nocciola 9€ Amaretto 9€ Chartreuse Jaune 11€

Chartreuse Verte 11€

Boissons chaudes Hot drinks

Ristretto 2,5€

Expresso 2,5€

Expresso décafeiné Decaffeinated 2,6€

Café allongé Long coffee 3,5€

Noisette Hazelnut 2,9€

Cappuccino 4,5€

Latte 4,5€

Chocolat chaud Hot chocolate 5€

Double expresso 5€

Thés Teas 4€

Infusions 4€

Café allongé Long coffee 3,5€

Café viennois Viennese coffee 6€

Chocolat viennois Viennese chocolate 7€

Grande latte Large latte (30 cl) 5,5€



Nos vins au verre Our wines by the glass



BLANC WHITE		12cl
Viognier, IGP Pays d'Oc, « Infini », Domaine Paul Mas	2022	7€
Orvieto Classico, DOC, Ruffino	2022	7€
Saint Véran AOC, Domaine Thibert Miranda	2024	9,5€
Côtes de Gascogne IGP, Colombard-Ugni blanc, Domaine Uby	2022	8€
ROUGE RED		
Côtes du Rhône AOC, « Parallèle 45», Domaine Jaboulet Ainé	2023	7,5€
Côte de Brouilly AOC, « Mathilde », Château des Ravatys	2022	8€
Chianti Colli Senesi DOCG, « Tosca », Valdipiata	2020	9€
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Famiglia Zonin	2022	8€
ROSÉ ROSÉ		
IGP Méditerranée, « Les secrets d'un terroir », Teres Antique	NV	7€
Côtes de Provence AOC, Cuvée prestige, Château Minuty	2023	10€
CHAMPAGNE ET BULLES CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE		
Barons de Rothschild, « Réserve»	NV	14€
Crémant de Bourgogne, « Blanc de blancs », Château des Ravatys	NV	8€
Champagne Deutz Brut Rosé	NV	20€
Prosecco DOCG, Valporessa	NV	8€
Lambrusco DOC, « Quercioli », Rosato DOLCE (rosé sucré)	NV	6€
Lambrusco DOC, « Quercioli », Rosso DOLCE (rouge sucré)	NV	6€

Champagnes et bulles d'ici et d'ailleurs Champagnes and sparkling wines

BRUTS BRUTS	37,5cl	75cl	150cl
Barons de Rothschild « Brut »		90€	
Laurent Perrier « La Cuvée »		130€	260€
Deutz « Brut Classic »	60€	110€	
Veuve Clicquot « Brut »		150€	
BLANC DE BLANCS BRUTS			
Perrier Jouet « Blanc de blancs »		170€	
Crémant de Bourgogne, «Blanc de blancs», Château des Ravatys		45€	
ROSÉS ROSÉ			
Deutz Brut Rosé	80€	150€	
Veuve Clicquot Rosé		140€	
Laurent Perrier « Cuvée Rosée »		160€	
ITALIE			
ITALIE			
Prosecco DOCG, Valporessa		45€	
Lambrusco DOC, « Quercioli », Rosato DOLCE (Rosé sucré)		30€	
Lambrusco DOC, « Quercioli », Rosso DOLCE (Rouge sucré)		30€	

Les vins rosés Rosés wines

		50cl	75cl
IGP Méditerranée, « Les secrets d'un terroir », Teres Antique	NV	25€	35€
Côtes de Provence AOC, « Prestige », Château Minuty	2023	36€	55€
Côtes de Provence AOC, « Cuvée OR », Château Minuty	2022		65€

Les vins blancs White wines



LA VALLÉE DU RHÔNE		37,5cl	75cl
Côtes du Rhône AOC, « Grand Veneur », Alain Jaume	2022	22€	40€
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », Maison Paul Jaboulet Ainé	2021		55€
Condrieu AOC, « Invitare », M.Chapoutier	2021		85€
Saint Véran AOC, « Châtaigniers », Jacques Saumaize	2023		60€
LA BOURGOGNE ET LE BEAUJOLAIS			
Pouilly-Fuissé AOC, Domaine Thibert Miranda	2022		66€
Viré-Clessé AOC, Domaine Michel	2023		70€
Chassagne Montrachet AOC, Château des Ravatys, Famille Lavorel	2020		125€
Mâcon Fuissé AOC, Domaine Thibert Miranda	2022		53€
Beaujolais blanc AOC, « Chardonnay », Château des Ravatys	2023		45€
Givry AOC, Domaine Laurent Mouton	2022		90€
LA LOIRE			
Sancerre AOC, « Les Caillottes », <i>Domaine Dauny</i>	2022	35€	60€
LE SUD OUEST			
Côtes de Gascogne IGP, « N°24 », Domaine Uby (vin moelleux)	2022		38€
LE LANGUEDOC ROUSSILLON			
Viognier, IGP Pays d'Oc, « Infini », <i>Domaine Paul Mas</i>	2022		35€
Côtes du Roussillon AOC, « Les Sorcières », Le Clos des Fées	2021/22		45€
L'ITALIE			
Pinot Grigio, Delle Venezie DOC, Girardo Cesari	2022		30€
Soave DOC, Cesari	2018/21		34€
Orvieto Classico, DOC, Ruffino	2022		32€

Les vins rouges Red wines

LE BEAUJOLAIS		37,5cl	75cl
Côte de Brouilly AOC, «Mathilde», Château des Ravatys, Famille Lavorel	2021		40€
Côte de Brouilly AOC, «Réserve», Château des Ravatys, Famille Lavorel	2020		69€
Morgon AOC, Domaine Passot	2022		58€
Saint Amour AOC, Domaine Poitevin	2023		50€
LA VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône AOC, « Grand Veneur», Alain Jaume	2021/22	26€	45€
Crozes Hermitage AOC, « Les Jalets », Domaine Jaboulet Ainé	2021		58€
Saint Joseph AOC, « La Grande Pompée » , Paul Jaboulet Ainé	2021		77€
IGP Collines Rhodaniennes, « Lucidus », M. Chapoutier	2017/21		76€
Coteaux du Lyonnais AOP, « Traboules » Guillaume Clusel-Roch	2020		45€
LA BOURGOGNE			
Coteaux Bourguignons AOP, « Réserve de la famille », R. Mathelin et Fils	2021/22		42€
Pinot Noir VDF, « Les Cotilles », Famille Roux	2022		50€
Monthélie AOC, « Les Sous Roches », Domaine Gavignet	2021		85€
Auxey Duresse AOC, Domaine Billard Père et fils	2023		95€
LE LANGUEDOC ROUSSILLON			
Pic Saint Loup AOP, « Le Pas du Loup », Mas Gourdou	2021		45€
Côtes du Roussillon AOC, "Les sorcières", Le Clos des Fées	2021		52€
LE BORDELAIS		37,5cl	75cl
Graves AOC, « Réserve du Comte », Château d'Arricaud	2014/16	35€	60€
Bordeaux AOC, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild	2019		60€
Lalande de Pomerol AOC, <i>Château Jean Gué</i>	2022		65€
L'ITALIE			
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Famiglia Zonin	2022		40€
Chianti Colli Senesi DOCG, « Tosca », Valdipiata	2020		54€