

CÔTÉ APÉRITIF



COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 15cl	11€
Prosecco Riccadonna, apérol, eau gazeuse, une tranche d'orange	
AMÉRICANO MAISON 15cl	11€
PIÑA COLADA 15cl	11€
rhum blanc, jus d'ananas, glace noix de coco	

À PARTAGER

LES TAPAS DE LA MER	12€
de 11h00 à 17h00	
rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, beurre demi-sel, baguettine	

LES CRÊPES & GAUFRES

CRÊPES	3€
SUCRE	3.50€
CONFITURE fraise ou abricot	4€
NUTELLA	4€
CARAMEL BEURRE SALÉ	4€
DAME BLANCHE chocolat chaud, glace vanille	6€

GAUFRES

SUCRE	5€
NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE	5.50€
DAME BLANCHE chocolat chaud, glace vanille	6€

BOISSONS CHAUDES

THÉS KUSMI ENGLISH BREAKFAST	5.50€
Thés noirs : Ceylan, Darjeeling, Earl Grey Thés verts : menthe, jasmin, fraise	
INFUSIONS tilleul, verveine et verveine menthe	5.50€
CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3.90€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6€
CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO	5.50€
IRISH COFFEE	11€

NOS PETITS-DÉJEUNERS

BIEN-ÊTRE	13€
Jus d'orange, boisson chaude, mini-viennoiseries, tartine beurre, miel et confitures	
PARASOL	11€
Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries	
VIENNOISERIES	
MINI-VIENNOISERIES	2.50€
TARTINES beurre et confiture	4.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€
accompagné de mignardises

Bar DE LA Mer

LES COUPES GLACÉES

BANANA SPLIT	14€
banane, glaces chocolat, vanille et fraise, crème vanillée, chocolat, amandes grillée	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	12€
3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées	
DAME BLANCHE	13€
glace vanille, nappage chocolat chaud, crème vanillée, amandes grillées	
FRAISE MELBA (SELON SAISON)	13€
glace vanille, sorbet fraise, crème vanillée, coulis de fruits rouges	

LES VINS

VINS BLANCS	15cl	
Chardonnay, Les Bories Blanques VDF Pays d'Oc	7€	
Chardonnay Bio, Domaine de Tholomies IGP pays d'Oc	8€	
Haute Culture Château du Cleray AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	8€	
VINS ROUGES	15cl	
Château la Chaize AOC Brouilly	7€	
Cuvée des capitiaux AOC Juliéna	7€	

VINS ROSÉS

M de Minuty Réserve AOP Côtes de Provence	15cl	8€
Perit Saint Maur AOP Côtes de Provence		7€
Château de Montguerier, Perit Saint Louis AOC Loire		6€

CHAMPAGNES AOC

Fouquer's Brur	12cl	11€
Moët & Chandon Brur		15€
Moët Ice		16€

LA BOISSON DE LA MER

CIDRE	15cl	75cl	
Daufresne le cidre de notre région	7€	23€	

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus d'orange 18cl	6€
Jus de citron 6cl	6€
Jus de fruits et nectars Alain Milliar 33cl	7.50€
Jus de mandarine, poire, pomme, tomate et ananas Nectars de pêche, fraise, cassis et abricot	

SODAS

Schweppes Mojito 25cl	5.50€
Schweppes Indian Tonic 25cl	5.50€
Schweppes Indian Agrum 25cl	5.50€
Orangina, Red Bull 25cl	5.50€
Coca-Cola, Zero, Light 33cl	5.50€
Limonade 33cl	5.50€
Oasis Tropical 33cl	5.50€
Nestea 20cl	5.50€

EAUX MINÉRALES

Supplément sirop 2cl	0.50€
Vittel 25cl	4.90€
Perrier 33cl	4.90€

BIÈRES

BIÈRE PRESSION	25cl	50cl	
Heineken	5.50€		9€
BIÈRE BOUTEILLE		33cl	
Affligem d'Abbaye			6.50€
Desperados			6.50€
Heineken O.O (sans alcool)			6.50€

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl	7€
Martini, Suze 6cl	6€
Porto rouge ou blanc 6cl	6€
Campari 6cl	6€
Pastis, Ricard 4cl	6€

WHISKIES

J&B, Grant's Signature 4cl	9€
Jack Daniel's, Four Roses 4cl	12€

ALCOOLS

Armagnac Marquis de Montesquiou 4cl	9€
Calvados Drouin 4cl	9€
Gin Gordon's 4cl	9€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9€
Rhum Havana 3 ans d'âge 4cl	9€
Grand Marnier 4cl	9€
Vodka Smirnoff 4cl	9€
Ger 27, Ger 31 4cl	9€
Tequila Camino 4cl	9€



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.

SPÉCIALITÉ DU CHEF