

# 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

RILLETES DE SAUMON, RILLETES DE MAQUEREAU,  
SAUMON FUMÉ, BEURRE DEMI-SEL, BAGUETTINE



- |  |            |
|--|------------|
|  <b>ARDOISE DE LA MER</b>                 | <b>21€</b> |
| langoustine, rillettes de maquereau,<br>rillettes de saumon, tartare de saumon,<br>crevettes roses, beurre d'Isigny demi-sel |            |
|  <b>CROQUE-MONSIEUR</b>                   | <b>11€</b> |
| salade   |            |



## BOISSONS CHAUDES

<b>SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR</b> Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio	<b>5.50€</b>
<b>SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR</b> Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, caramel intense, grand thé vert Darjeeling menthe, grand thé vert Darjeeling jasmin	<b>5.50€</b>
<b>CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ</b>	<b>3.90€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>4.50€</b>
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>6€</b>
<b>CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>5.50€</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>11€</b>



## CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€ ACCOMPAGNÉ DE MIGNARDISES



## 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

<b>MINI-VIENNOISERIES</b>	<b>2.50€</b>
<b>TARTINES</b> beurre et confiture	<b>4.50€</b>

# NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

## VINS BLANCS 15cl

- CHARDONNAY, LES BORIES BLANQUES IGP 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 DES CAPITANS AOC Juliéna 7€
- CHÂTEAU LA CHAIZE AOP Brouilly 7€

## VINS ROSÉS 15cl

- M DE MINUTY RÉSERVE AOP Côtes de Provence 8€
- PETIT SAINT MAUR AOP Côtes de Provence 7€
- CHÂTEAU DE MONTGUERET, PETIT SAINT LOUIS AOP Loire 6€



## LA BOISSON DE LA MER

<b>CIDRE</b>	15cl	75cl
<b>DAUFRESNE</b> 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 MILLIAT 33cl 7.50€  
Jus de mandarine, pomme, tomate et ananas  
Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot

## SODAS

SCHWEPPE MOJITO 25cl	5.50€
SCHWEPPE INDIAN TONIC 25cl	5.50€
SCHWEPPE 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

<b>BIÈRE PRESSION</b>	25cl	50cl
HEINEKEN	5.50€	9€
<b>BIÈRE BOUTEILLE</b>		33cl
AFFLIGEM D'ABBAYE		6.50€
DESPERADOS		6.50€
HEINEKEN O.O (SANS ALCOOL)		6.50€
MORT SUBITE Witte Lambic 37.5cl		7€



<b>CHAMPAGNES AOC</b>	12cl	37,5cl	75cl
FOUQUET'S BRUT	11€		55€
MOËT & CHANDON BRUT	15€	-	75€
MOËT ICE	16€		90€
MOËT & CHANDON ROSÉ			95€



## 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

GIN GORDON'S 4cl	9€
VODKA SMIRNOFF 4cl	9€
RHUM HAVANA 3 ANS D'ÂGE 4cl	9€
ARMAGNAC Marquis de Montesquiou 4cl	9€
CALVADOS Drouin 4cl	9€
COGNAC Rémy Martin VSOP 4cl	9€
GRAND MARNIER 4cl	9€
GET 27, GET 31 4cl	9€
TEQUILA CAMINO 4cl	9€

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

20cl



#### MOJITO ROYAL

16€

rhum, sucre de canne,  
citron vert, menthe, champagne

#### MOJITO FRUITS ROUGES

15€

rhum, sucre de canne,  
citron vert, menthe, purée de fruits rouges

#### MOJITO FRUITS DE LA PASSION

15€

rhum, sucre de canne, citron vert,  
menthe, purée de fruits de la passion

#### MOJITO

13€

rhum, sucre de canne,  
citron vert, menthe sucre, glace pillée

### SANS ALCOOL

20cl

#### LA PLAGE

11€

Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange



## LES COUPES GLACÉES



#### BANANA SPLIT

14€

banane, glaces chocolat,  
vanille et fraise, crème vanillée,  
chocolat, amandes grillées

#### 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 CRÊPES & GAUFRES

### CRÊPES

**SUCRE** 3€

**CONFITURE** 3.50€  
fraise ou abricot

**NUTELLA** 4€

**DAME BLANCHE** 6€  
chocolat chaud, glace vanille

**CARAMEL BEURRE SALÉ** 4€

### GAUFRES

**SUCRE** 5€

**NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE** 5.50€

**DAME BLANCHE** 6€  
chocolat chaud, glace vanille



## GLACES & SORBETS

**GLACES (3 BOULES)** 7.50€  
vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,  
pistache, fraise, rhum-raisins,  
Kit-Kat, crème brûlée, noix de coco

**SORBETS (3 BOULES)** 7.50€  
framboise, citron, mangue



### SPÉCIALITÉ DU CHEF

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.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

