

BAR DE L'ESCADRILLE



COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Campari tonic campari, schweppes tonic	10€
Mojito classique Rhum blanc Bacardi, citrons verts, feuilles de menthe, sucre de canne, perrier	16€
Signature : Spritz façon Fouquet's Apérol, triple sec, champagne «fouquet's», sirop de sucre de canne, zeste d'orange	16€
Caipirinha Cachaça, sucre de canne, citrons verts	16€
Jack on Lime Passion Whisky Jack Daniel's, citrons verts, sirop de sucre de canne, fruits de la passion	16€
Saint Germain spritz Liqueur Saint germain, prosecco, eau gazeuze, citron vert	16€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	12€
Cucumber Fizz Concombre, basilic frais, jus de citron vert, sirop de concombre, eau gazeuze	12€

DETOX

Cocktail Detox du moment	12€
------------------------------------	-----

SMOOTHIES

Le smoothie du moment	12€
------------------------------	-----

APÉRITIFS

Porto Sandeman blanc ou rouge 8cl	8€
Martini Rouge, Extra Dry, Bianco 8cl	8€
Anisés Pastis, Ricard 2cl	8€
Amers Apérol, Suze, Campari 4cl	8€
Kir au vin blanc Chardonnay 15cl	10€
Kir Royal Fouquet's 15cl	16€

CHAMPAGNES

	15cl	75cl
Fouquet's « Cuvée Tradition »	15€	75€
Fouquet's Rosé	17€	85€
Moët et Chandon Brut Impérial	19€	99€
Moët et Chandon Rosé	21€	119€
Thienot Brut		89€
Thienot Rosé		99€
Veuve Clicquot carte jaune		115€
Ruinart Brut		150€
Ruinart Rosé		180€
Ruinart Blanc de blanc		200€
Dom Pérignon		280€
Cristal Roederer		350€

MAGNUMS

	150cl
Magnum Fouquet's "Cuvée Tradition"	130€
Magnum Moët et Chandon brut	200€

LES PISCINES

	15cl
Enghiennoise Fouquet's Zeste orange, mandarine Impériale	19€
Moët Ice Imperial Citron vert	21€
Veuve Clicquot Rich Concombre ou pamplemousse	24€

NOS VINS AU VERRE - 15CL

BLANCS

■ **Chardonnay IGP**

Les Bories Blanques Dourthe

15cl

8 €

■ **Sancerre AOC**

Alphonse Mellot BIO

11 €

■ **Loupiac AOC**

Chateau de Ricaud

8 €

ROSÉ

■ **Côtes de Provence AOC**

La Source Gabriel

15cl

8 €

ROUGES

■ **Saint-Nicolas de Bourgueil AOC**

Domaine de la Cabernelle "Signature"

15cl

8 €

■ **Sancerre AOC**

Domaine des Claireneaux

12 €

■ **Haut-Médoc AOP**

Diane de Belgrave 2011

11 €

BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES

	25cl	50cl	brle
Affligem	9€	12€	10€
Heineken	9€	12€	10€
Panaché, Monaco	9€	12€	
Desperados, Pelforth Brune, Sol			9€

SODAS

Schweppes Agrum, Schweppes Tonic	25cl		9€
Perrier	33cl		8€
Limonade pression (sup sirop 1€)	25cl		8€
Nestea Pêche	25cl		9€
Coca-Cola, Light, Zero	33cl		9€
Fanta Orange	33cl		9€

JUS DE FRUITS

	25cl
Orange, Ananas, Multivitaminé, Pomme	8€
Tomate, Framboise, Cranberry, Fraise, Pêche	8€

EAUX MINÉRALES

	25cl	50cl	100cl
Vittel	4.5€	7€	
Evian		7€	
Badoit		7€	
San Pellegrino		7€	

ALCOOLS

	4cl
Noilly Prat, Malibu	8€
Vodka Smirnoff Red	9€
Vodka Absolut, Zubrowka Bison Gras	11€
Vodka Belvédère, Grey Goose, Grey Goose poire	14€
Tequila Sauza Blanco	9€
Rhum Bacardi, Havana Club 3 ans	9€
Rhum Havana Club Anejo Especial	12€
Rhum Zacapa 23	16€

WHISKIES

	4cl
Johnnie Walker Black	12€
Aberlour 10 ans	13€
Canadian club	14€
Yamazaki single malt whisky Japonnais	16€
Monkey Shoulder	16€
Glenmorangie Malt, Knockando	18€
Laphroaig	25€
Hakushu	28€

DIGESTIFS

	4cl
Calvados Drouin	9 €
Cointreau, Grand Marnier	9€
Get 27, Get 31	9€
Bailey's	9€
Eaux-de-Vie Poire Williamine , Mirabelle, Framboise sauvage	9€
Manzana Verde, Limoncello	9€
Armagnac Chateau de Laubade VSOP	12€
Hennessy Fine de Cognac VSOP	14€
Cognac Hennessy XO	34€

BOISSONS CHAUDES

THÉS BY PASCAL HAMOUR

Vanille Intense Bio	8 €
Vert Sencha du Japon Bio Thé vert pauvre en théine	8 €
Vert 4 Fruits Rouges Bio Thé vert équilibré	8 €
Lapsang Souchong Bio Thé noir fumé avec du corps	8 €
Rêve d'Orient Thé noir aromatisé aux épices orientales	8 €
Grand Thé Vert Darjeeling Menthe Bio Thé vert à la menthe poivrée	8 €
Darjeeling Imperial Bio Thé noir léger et aromatique	8 €
Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin Bio Thé équilibré et harmonieux	8 €
Earl Grey Intense Bio Thé noir aromatisé à la bergamote	8 €

INFUSIONS BARRIÈRE BY PASCAL HAMOUR

Verveine Bio	8 €
Camomille Bio	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Allongé	8 €
Café crème, Noisette	8 €
Cappuccino	9 €
Café Viennois	9 €

PLANCHES

Douceur du jour

Demandez la douceur du jour

11€

Terrine de foie gras de canard confit

Toast de pain de campagne

24€

Caviars 10g / 30g

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

38€/97€

Calamars frits

Sauce gribiche

20€

La déclinaison canaille à partager

Jambon ibérique, rillettes, chorizo, saucisse sèche, beurre,
La composition peut varier en fonction du choix du chef

18€

La déclinaison de fromages à partager

16€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Prix nets, service compris.

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil



menuonline.fr / Droits Réservés