

**BAR LE GREEN**



## CAFÉS, CHOCOLATS CHAUDS

Café, Décaféiné	6,5€
Café au lait	7€
Capuccino à l'italienne	8,5€
Latte Macchiato	8,5€
Mokaccino	8,5€
Café Viennois	10€
Chocolat	7€
Chocolat Viennois	10€

## INFUSIONS

### INFUSIONS

Camomille, Verveine, Menthe	7,5€
-----------------------------	------

## THÉS

### EN SACHET

Ceylan Orange Pekoe	7,5€
Earl Grey Impérial	7,5€
Darjeeling Himalaya	7,5€
Thé Jasmin Mandarin	7,5€
Thé aux Fruits Rouges	7,5€
Thé Rooibos Rouge Bourbon Vanille	7,5€
Thé noir parfumé Marco Polo	7,5€
Thé Breakfast	7,5€
Thé à la menthe	7,5€

## BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre	33cl	9€
Sprite, Oasis tropical	33cl	9€
Fuze Tea Pêche	20cl	9€
Ginger ale, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum'	25cl	9€
Orangina, Red Bull	25cl	9€
Fever Tree Mediterranean	20cl	9€
Fever Tree Elderflower	20cl	9€
Schweppes Ginger Beer	20cl	9€

### JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits	25cl	8€
Pomme		
Jus de fruits frais (au choix)	20cl	10€
Citron, orange, pamplemousse		
Jus à base de jus concentré (au choix)	25cl	8€
Tomate, orange, poire		
Nectars (au choix)	25cl	8€
Ananas, abricot, banane, pamplemousse, pêche, multifruits, goyave		
Boissons aux fruits (au choix)	25cl	8€
Fraise, mangue, cranberry		

### EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	6,5€
Badoit rouge	33cl	6,5€
Evian, Vittel	50cl	7,5€
Badoit, San Pellegrino	50cl	7,5€
Evian, Vittel	100cl	9€
Badoit, San Pellegrino	100cl	9€
Chateldon	75cl	9€
Vittel	25cl	6,5€

## CIDRES

	12cl	37,5cl	75cl
Dupont Reserve Millésimé 2019 (pomme)	8€		31€
Poiré Bréavoine (cidre de poire)	6€		29€

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken (Hollande)	7€	10€
Affligem (Belgique)	9€	16€

## BIÈRES FRANÇAISES

	33cl
Kronenbourg 1664	10€
Desperados	10€

## BIÈRES ÉTRANGÈRES

	33cl
Heineken OO (sans alcool)	9€
Leffe blonde (Belgique)	10€
Heineken (Hollande)	10€
Duvel (Belgique)	10€
Corona (Méxique)	10€
Mort subite Kriek cerise (Belgique)	12€
Mort subite Witte (Belgique)	12€

## LES VINS

### VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Petit Chablis AOC</b> l'Eglantière, Chardonnay	<b>10€</b>	<b>26€</b>	<b>38€</b>
<b>Sauternes Kressman, Bordeaux</b> Sauvignon et Sémillon, vin liquoreux.	<b>11€</b>		
<b>Sancerre AOC Vallée de la Loire</b> Les Colinnettes, Joseph Mellot, Sauvignon.	<b>13€</b>		<b>55€</b>

### VINS ROSÉS

<b>Maur &amp; More AOP Côtes de Provence</b> Grenache, Cinsault, Syrah	<b>9€</b>		<b>35€</b>
---------------------------------------------------------------------------	-----------	--	------------

### VINS ROUGES

<b>Sancerre AOC, Vallée de la Loire</b> Les colinnettes, Joseph Mellot, Pinot Noir.	<b>12€</b>	<b>30€</b>	<b>52€</b>
<b>Saint Estèphe AOC, Bordeaux</b> Héritage Le Boscq, Merlot et Cabernet Sauvignon	<b>13€</b>		<b>59€</b>
<b>Chinon AOP, Vallée de la Loire</b> Les Roches cachées, Sauvion, Cabernet franc	<b>11€</b>		<b>48€</b>

### À la coupe

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b> 15 cl	<b>21€</b>		
<b>Moët et Chandon Brut Rosé</b> 15 cl	<b>26€</b>		
<b>French Bloom blanc</b> Pétilillant organique 0% d'alcool.	<b>19€</b>		<b>85€</b>
<b>French Bloom rosé</b> Pétilillant organique 0% d'alcool.	<b>20€</b>		<b>90€</b>

## ALCOOLS

4cl

### VODKA

<b>Smirnoff Rouge</b> Russie	<b>19€</b>
<b>Wyborowa</b> Pologne	<b>19€</b>
<b>Eristoff</b> Géorgie	<b>19€</b>
<b>Absolut</b> Suède	<b>22€</b>
<b>Smirnoff Black</b> Russie	<b>23€</b>
<b>Kerel One</b> Hollande	<b>23€</b>
<b>Belvedere</b> Pologne	<b>23€</b>
<b>Grey Goose</b> France	<b>24€</b>
<b>Grey Goose</b> Nature, citron, orange, poire. France	<b>24€</b>
<b>Zubrowka</b> Pologne	<b>24€</b>

### GIN

<b>Gordon's</b>	<b>19€</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>21€</b>
<b>Bombay</b> Sapphire	<b>22€</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>22€</b>

## ALCOOLS

### RHUM

	4cl
<b>Bacardi</b> Carta Blanca Puerto Rico	19€
<b>Bacardi Cuatro</b> Puerto Rico	19€
<b>Havana Club 3 ans</b> Cuba	19€
<b>Saint James blanc</b> Martinique	19€
<b>Saint James Ambré</b> Martinique	22€
<b>Bacardi 8 ans</b> Puerto Rico	22€
<b>Havana Club 7 ans</b> Cuba	22€
<b>Trois Rivières ambré</b> Martinique	22€
<b>Clément 10 ans</b> Martinique	22€
<b>Diplomatico</b> Venezuela	22€
<b>Zacapa</b> Guatemala	22€
<b>Pacto Navio</b> Cuba, vieilli en fût de Sauternes	23€
<b>Havana Club 15 ans</b> Cuba	24€

### TEQUILA

	4cl
<b>Sauza Blanco</b>	19€
<b>Patron Reposado</b>	21€

### CACHAÇA

	4cl
<b>Leblon</b> Brésil	20€
<b>Sagariba</b> Brésil	19€

# CHAMPAGNES AOC

## BRUTS

	15cl	37,5cl	75cl
Fouquer's Brut			95€
Castelnau Brut réserve			100€
Louis Roëderer Brut Premier			110€
Moët et Chandon Brut Impérial			115€
Laurent Perrier Brut			115€
Mumm Cordon Rouge Brut			115€
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	21€		120€
Bollinger Brut			130€
Ruinart Brut			130€

## ROSÉS

Moët et Chandon brut rosé	26€		140€
Laurent Perrier prestige			150€
Ruinart			160€
Billecart Salmon			160€

## CUVÉE PRESTIGE

Castelnau 2006 blanc de blanc			140€
Moët et Chandon brut millésimé			150€
Veuve Clicquot Vintage 2008			150€
Lanson Extra Age			160€
Grand Siècle par Laurent Perrier			450€
Dom Pérignon			550€

## MAGNUMS

	15cl	37,5cl	150cl
Vranken brut Diamant			200€



# COCKTAILS

## COCKTAILS EFFERVESCENTS

	15cl
<b>Spritz St Germain</b>	<b>22€</b>
Liqueur St Germain, prosecco,	
<b>Rossini</b>	<b>25€</b>
Coulis de fraise, Champagne	
<b>Toi et Moi</b>	<b>25€</b>
Liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de coco, Champagne	
<b>Eisenhower</b>	<b>25€</b>
Calvados Lecompte 5 ans, Bénédictine, sirop de Rose, coulis de framboise, Champagne	
<b>Pimm's Champagne</b> 16cl	<b>25€</b>
Pimm's, champagne Fouquet's	

## CLASSIQUES REVISITÉS ET SHORT DRINKS

<b>Calvados old fashioned</b> 8cl	<b>20€</b>
Calvados Lecompte 12 ans, sucre imbibé d'Angostura bitter, Citron, orange, cerise à l'eau de vie	
<b>Esteban</b> 10cl	<b>20€</b>
Téquila Sauza, Mezcal Vida, sirop de violette, sirop velvet falernum, jus de citron vert	
<b>Abbey Road</b> 10cl	<b>20€</b>
Gin Hendricks infusé au Earl Grey, sirop fleur de sureau, Bénédictine, concombre et pomme Granny pilés, ginger beer	
<b>Yucatan</b> 10cl	<b>20€</b>
Téquila infusée 5 baies, sirop de vanille, liqueur St Germain, jus de citron	
<b>Wild Heart</b> 10cl	<b>20€</b>
Calvados Coquerel VSOP, Campari, jus de citron, sirop d'orgeat, Angostura bitter	
<b>Mangalorian</b> 10cl	<b>20€</b>
Whisky Haig club, jus de mangue, liqueur Mangalore, jus de citron vert, ginger beer	
<b>Mojito Grand Marnier</b> 16 cl	<b>22€</b>
Grand Marnier, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda	
<b>Nashville Iced Tea</b> 16cl	<b>22€</b>
Bourbon Bulleit, sirop de pêche, jus de fruits exotiques, Cointreau, Coca-cola	

## COCKTAILS

### LONG DRINKS

	16cl	
<b>Pimm's Cocktail</b> 16cl		<b>22€</b>
Pimm's, Tonic ou Soda		
<b>Jardin d'Eden</b> 16cl		<b>22€</b>
Gin Bombay Sapphire, Cointreau, sirop lavande, jus de citron vert, tonic elderflower		
<b>Sex on the beach</b> 16cl		<b>22€</b>
Vodka Belvedere, liqueur de pêche, Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine		
<b>Pink Floyd</b> 16cl		<b>22€</b>
Gin Bombay Sapphire, jus de pamplemousse, sucre, Jus de citron vert, sirop de bubble gum, Schweppes Tonic		
<b>Les Toits de Paris</b> 16cl		<b>22€</b>
Rhum Bacardi 8 ans, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de gingembre, sirop de caramel, glace pilée		
<b>Amazonia</b>		<b>22€</b>
Cachaça Janeiro, jus de citron vert, sirop Spicy Monin, jus de fraise, jus de banane		

### LES MOJITOS

<b>Mojito Original</b>		<b>22€</b>
Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda		
<b>Mojito Fruits Rouges</b>		<b>22€</b>
Havana Club 3 ans, coulis fruits rouges, menthe fraîche, jus de citron vert, soda		
<b>Mojito exotique</b>		<b>22€</b>
Bacardi Cuatro, menthe, jus de citron vert, purée de mangue, soda.		
<b>Mojito Especial</b>		<b>23€</b>
Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, soda		
<b>Bacardi Mojito Royal</b>		<b>25€</b>
Bacardi Cuatro, menthe, jus de citron vert, soda, champagne Fouquet's		

## APÉRITIFS

	6cl
Absinthe Pernod, Pernod 4cl	12€
Ricard, Pastis 4cl	12€
Campari	12€
Suze	12€
Pineau blanc	12€
Lillet blanc	12€
Martini rouge, blanc, rosé, Dry	12€
Muscat Beaumes de Venise	12€
Noilly Prat	12€
Pimm's	12€
Pommeau de Normandie AOC Château du Breuil	12€
Porto Rouge	12€
Porto Blanc	12€
Xerès Tio Pepe très sec	12€

## KIRS

	12cl
Vin blanc, vin rosé	15€
Vin rouge, Normand	15€
Royal, Impérial	23€
Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	

# COCKTAILS

## SANS ALCOOL

30cl

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, limonade

17€

### Bisou à la plage

Jus d'ananas, jus de cranberry, nectar de pêche, sirop de grenadine

17€

### Naruto

Jus d'orange, nectar de banane,  
Jus de fruits exotiques, sirop de fraise

17€

### I Am Groot

Jus de mangue, jus de banane, jus d'orange, sirop apple pie

17€

### Virgin Colada

Jus d'ananas, lait, Purée de coco Monin

17€

### Starlord

Jus de goyave, jus d'ananas, jus de fruits exotiques, sirop de pain d'épices

17€

### Little pirate

Jus de goyave, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de rhum

17€

### L'Élixir

Limonade, jus de framboise, jus de cranberry, sirop de cerise

17€

### Clifford

Sirop forêt noire, jus de framboise, jus de pêche, limonade

17€

### Maya

Sirop de miel, jus de cranberry, jus de goyave, ginger beer

17€

## DETOX

### Getafix 20 cl

Cocktail detox

Thé vert à la menthe, jus de carotte, miel, compote de pommes.

17€

### Feeling Green 20cl

Cocktail détox

Menthe fraîche, concombre, citron vert, thé vert, miel.

17€

## CAFÉ NORMAND 17€

1 café ou 1 thé ou 1 chocolat + 2 financiers au chocolat  
+ 1 Calvados Lecompte 12 ans (2cl)

## GRANDS ALCOOLS

### COGNAC

	4cl
Hennessy VS	20€
Hennessy XO	37€
Hennessy Paradis	92€
Otard VSOP	20€
Rémy Martin VSOP	20€
Rémy Martin XO	39€
Martell XO	39€
Martell Cohiba	63€
Louis Royer XO	39€
Courvoisier XO	39€

### ARMAGNAC

Jeanneau 5 ans	20€
Sempé Milady 1995	30€

### EAUX-DE-VIE BLANCHES

Mirabelle, Framboise, Poire William	18€
-------------------------------------	-----

### LIQUEURS

<b>Liqueurs de fruits</b>	18€
Cacao blanc, cacao brun, mûre, banane, calvados, Noisette, caramel, vanille, poire williams, abricot, Pêche, manzana, cassis, framboise, fraise des bois, mûroise	
<b>Liqueurs classiques</b>	18€
Pommelle Lecompte, Cherry Peter, Heering, Soho, Fernet Branca, Malibu, Curaçao bleu, Curaçao orange, Chambord, Soho Gloss, Menthe Pastille, Mangalore, Grand Marnier, Baileys, Kahlua, Mandarine Impériale, Drambuie, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Bénédictine, Cointreau, Amaretto, Southern Comfort	

## CALVADOS

### CHÂTEAU DU BREUIL, LE BREUIL EN AUGÉ

	4cl
Château du Breuil 8 ans	19€
Château du Breuil 12 ans	20€
Château du Breuil 15 ans	22€
Château du Breuil Chocolate blend	22€
Château du Breuil XO Réserve de Seigneurs	25€

### BOULARD COQUAINVILLIERS

Boulard Millésime 1981	32€
Boulard XO Auguste	68€

### LECOMPTE, NOTRE DAME DE COURSON

Lecompte 5 ans	18€
Lecompte 12 ans Grand prix spirit Vinexpo 2007	20€
Lecompte 18 ans	27€
Lecompte 25 ans	33€
Lecompte 1988	53€
Lecompte "Le Secret" Assemblage de très vieux Calvados remontant jusqu'à 1923.	170€

### ROGER GROULT, SAINT CYR DU RONCERAY

Roger Groult Vénérable	22€
Roger Groult Ancestrale	66€

### ORNE

Huard Hors d'âge	19€
Huard 2004	20€
Huard 1992	22€
Huard 1998 Vieilli en barrique whisky	24€
Comte Louis de Lauriston 1993 (Calvados Domfrontais)	27€
Lemorton 1999 (Calvados Domfrontais)	28€

## CALVADOS

### CAMUT, LA LANDE SAINT LÉGER

	4cl
A.Camut Reserve d'Adrien 30-40 ans	36€
A.Camut Prestige 40-50 ans	71€
A.Camut Rareté + de 60 ans	88€

### PÈRE MAGLOIRE, PONT L'ÉVÊQUE

Père Magloire VSOP	18€
Père Magloire XO	20€
Père Magloire 35 ans	95€

### APREVAL, PENNEDEPIE

Apreval Blanche	18€
Apreval Grande Réserve	20€
Apreval 1980	30€
Apreval Brut de fût	38€

### CHRISTIAN DROUIN, COUDRAY RABUT

Cœur de Lion 1986	30€
Cœur de Lion 1988	35€

### PIERRE HUET, CAMBREMER

Pierre Huet 8 ans	18€
Pierre Huet Cordon or	30€

### DUPONT, VICTOT-PONTFOL

Dupont Hors d'age	19€
Dupont 15 ans	23€
Dupont 30 ans	29€

### COQUEREL, ST HILAIRE DU HARCOUËT

Coquerel VSOP Médaille d'or 2015	18€
Coquerel 1971	49€

# WHISKIES

## BLENDED SCOTCH

4cl

Ballantine's	19€
J&B Rare	19€
Famouse Grouse	19€
Johnnie Walker Red Label	19€
Haig Club By David Beckham	19€

## SINGLE MALT

Knockando	22€
Glenmorangie 10 ans	22€
Aberlour 10 ans	22€
Glengoyne 10 ans	22€
Glenfiddich 12 ans	22€
Bruichladdich Laddie Classic	25€
Aberfeldy 12 ans	23€
Cardhu 12 ans	22€

## SINGLE OLD MALT

Dalwhinnie 15 ans	25€
Glenkinchie 10 ans	25€
Cragganmore 12 ans	25€
Glenfiddich 15 ans	25€
Aberlour A'Bunadh	25€
Glenmorangie Nectar d'Or	25€
Glenmorangie 18 ans	29€
Glenfiddich 18 ans	29€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva	32€

## JAPONAIS

Nikka Coffey Grain	20€
Yamasaki Distiller's Reserve	25€



## WHISKIES

### BLENDED SCOTCH DELUXE

	4cl
Chivas Regal 12 ans	20€
Johnnie Walker Black Label	20€
Dewar's 12 ans	20€
Royal Salute 21 ans	29€
Johnnie Walker Blue Label	29€

### RYE

Canadian Club	20€
Woodford Reserve Rye	22€

### IRISH

Bushmills Original	18€
Jameson	20€
Black Bush	20€
Paddy	20€
Bushmills Malt 10 ans	20€

### KENTUCKY BOURBON

Bulleir	20€
Jim Beam Black	20€
Maker's Mark	20€
Wild Turkey	20€
Woodford Reserve Classic	20€

### TENNESSEE

Jack Daniel's	20€
---------------	-----

### PEATED

Oban 14 ans 15 ppm	25€
Talisker 22 ppm	25€
Bowmore 12 ans 25 ppm	22€
Bowmore 15 ans 25 ppm	25€
Lagavulin 16 ans 40 ppm	25€
Laphroaig 10 ans 40 ppm	22€
Ardbeg ten 50 ppm	23€

## LES ENTRÉES

<b>Porage de légumes de saison</b> Seasonal vegetable soup	<b>13€</b>
<b>Assiette de saumon fumé, billes de citron, crème épaisse</b> Smoked salmon platter, lemon pearls and sour cream	<b>19€</b>
<b>Salade de tomate mozzarella et basilic</b> Tomato and mozzarella salad with basil	<b>18€</b>
<b>6 huîtres No2 de Normandie, vinaigre d'échalotte</b> 6 No2 oysters from Normandie, shallot vinegar	<b>17€</b>
<b>Carpaccio de Boeuf aux pistaches, câpres, parmesan, pesto</b> Beef Carpaccio, capers, parmesan, pesto	<b>20€</b>

## LES PLATS

<b>Salade César au poulet</b> Chicken Caesar salad	<b>19€</b>
<b>Penne à la bolognaise ou napolitaine</b> Penne pasta bolognese sauce or napolitan sauce	<b>17€</b>
<b>Entrecôte grillée, pommes frites, sauce poivre</b> Grilled sirloin steak, french fries, pepper sauce	<b>32€</b>
<b>Filet de bar grillé, Quinoa aux herbes et sauce vin blanc</b> Grilled fillet of seabass, quinoa with herbs and white wine sauce	<b>30€</b>

## LES MUSTS

<b>Poke bowl au thon mariné, avocat, riz et crudités</b> Tuna fish poke bowl, avocado, rice and crudities	<b>19€</b>
<b>Club Barrière poulet, frites, salade verte</b> Club sandwich with chicken, fries and salad	<b>25€</b>
<b>Club Barrière saumon fumé, frites, salade verte</b> Club sandwich with smoked salmon, fries and salad	<b>26€</b>
<b>Cheese Burger de bœuf, frites</b> Cheese beef burger, french fries	<b>26€</b>
<b>Omelette au choix : jambon, fromage, fines herbes</b> Omelet of your choice : ham, cheese, herbs	<b>16€</b>
<b>Croque-Monsieur moutarde à l'ancienne, frites, salade</b> Croque-Monsieur sandwich, french fries and green salad	<b>20€</b>

## LES TAPAS

- Mikado aux legumes, sauce aigre douce** 11€  
Vegetables Mikado, sweet and sour sauce
- Planche de saumon fumé, wasabi, crème citronée** Aperitive plate of smoked salmon, wasabi, lemon cream 15€
- Planche de jambon ibérique** Aperitive plate of Spanish cured ham 19€
- Rillettes de thon, blinis et toasts** 9€  
Tuna fish rillettes, blinis and toasts

### Les Desserts

## FROMAGES

- Assiette de fromages normands, salade verte** 9€  
Selection of cheeses from Normandy, green salad

## LES DESSERTS

- Yaourt nature ou aux fruits** 5€  
plain or fruit yogurt
- Glace ou sorbers 2 parfums au choix :** vanille, chocolat, pistache, citron, fraise, pomme 7€  
Ice cream or sorbet, your choice of 2 flavors :  
Vanilla, chocolate, pistachio, lemon, strawberry, apple
- Dessert du jour** 11€  
Dessert of the day
- Café Gourmand (4 pièces)** 10€  
Gourmet coffee (4 pieces)
- Finger chocolat noisette** 10€  
Chocolate and hazelnut delight
- Pavlova** Meringue craquante, fruits rouges et coulis de framboise 12€  
Soft fruits Pavlova with raspberry coulis
- Tarte tatin aux pommes et glace vanille** Apple tarte tatin, vanilla ice cream 12€



- Cocktail Tarte Normande** Liquid dessert 16cl 15€  
Calvados Coquerel VSOP, sirop apple pie, sirop de caramel, crème liquide, jus de pommes, nectar de poire
- Cocktail Fraisier** Liquid dessert 16cl 15€  
Rhum St James blanc, coulis de fraises, fraises fraîches, liqueur de vanille, lait.

### LE LASSAY

Dès 7h30, nous vous proposons pour le petit déjeuner  
Notre buffet américain avec une sélection de produits bio  
Servi jusqu'à 10h30.

À partir de 19h30, dans le charme d'un endroit feutré,  
notre Chef vous propose une carte élégante et de saison.  
Menu à partir de 49€. Terrasse en été.

### ROOM SERVICE

Dans le confort de votre chambre, vous pourrez apprécier  
Un choix de plats servis pour le déjeuner comme pour le dîner.

### LA TABLE DU BAR

Pour le déjeuner comme pour le dîner, un snacking chic servi  
en terrasse ou dans l'atmosphère cosy du bar, une cuisine éclectique  
aux inspirations multiples. Le soir exclusivement dans la zone dédiée.

Du Lundi au vendredi, de 19h00 à 22h30

Le samedi de 12h00 à 18h00, puis de 19h00 à 22h30

Le dimanche de 12h00 à 14h30, puis de 19h00 à 22h30

### LE CLUB HOUSE

De 12h00 à 16h00, en bordure des greens,  
Profitez d'un moment de détente autour de plats classiques.  
Terrasse de mars à octobre.

### LE POOL LOUNGE

Dès que le temps le permet, notre chef barman vous propose sa sélection  
De cocktails rafraîchissants à déguster sur la terrasse de la piscine.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Nos whiskies et alcools peuvent être accompagnés d'un jus de fruit ou d'un soda 3€  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française  
Prix nets en euros TTC, service compris.













