

LA CARTE

POUR COMMANDER DEPUIS VOTRE CHAMBRE, CONTACTEZ LA RECEPTION EN COMPOSANT LE 9 - *TO ORDER FROM YOUR ROOM, PLEASE*

BIERES - Beers

	25 cl	50 cl	1 L
Lefte blonde « Pression »	4,20 €	8,00 €	16,00 €
Heineken « Pression »	3,90 €	7,30 €	15,00 €
Desperados (33 cl)			4,10 €
1664 (33 cl)			3,90 €
Panaché (25 cl)			3,90 €

BOISSONS CHAUDES - Hot drinks

Expresso, Décaféiné - Expresso	2,50 €
Café allongé - Long Coffee	3,10 €
Thé, Infusion - Tea, Infusion	3,10 €
Chocolat chaud - Hot chocolate	3,50 €
Capuccino - Capuccino	3,50 €

VINS ROUGES - Red wine

	Verre 10cl	Bouteille 75cl
Faugères AOP Sauvèplaine	4,80 €	19,00 €
Fleurie AOP Domaine des 2 Fontaines	4,80 €	19,00 €
Les Hautes Tour Prignac Médoc Cru		29,00 €
Château La Croix St Pierre AMC Grd Vin		31,00 €
Château Citran Appellation Haut Médoc		36,00 €
Clos de l'Oratoire Appellation St Emilion		75,00 €

CHAMPAGNES - Champagne

	Flûte 12,5cl	1/2 Bteille 37,5cl	Bouteille 75cl
Maurice Grumier Brut Oh Ma Vallée	9,00 €	27,00 €	52,00 €
Maurice Grumier Brut Cœur de Rosé			56,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial			67,00 €
Mumm Cordon Rouge Brut			67,00 €
<i>Freixenet Petillant - Sparkling white wine</i>			26,00 €

Les ENTREES - Starters

Assiette de saumon fumé - Smoked	8,50 €
Saumon mariné	9,50 €
<i>Salmon marinated in dill and in lemon Or with</i>	
Soupe du moment* - Soup*	8,50 €

Les PLANCHES - Boards - 18 €

Les planches sont au tarif de 18 €, accompagnées d'une boisson
Boards cost 18 € and come with a drink

**Planche de Charcuteries-(Jambon sec, terrine*, saucisson sec, chorizo*,
Cured meats Board - (Cured ham, dried sausage, chorizo, terrine*, coppa)***

Planche de Fromages*

(Assortiment de fromages du marché) Cheese Board (Assortment from the*

Planché Mixte*

(Assortiment du marché - Market Assortment*)*

BOISSONS FRAICHES - Soft drinks (33cl)

Orangina	3,50 €
Coca Cola / Zéro	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Limonade - Lemonade	3,50 €
Sprite	3,50 €
Schweppes	3,50 €
Perrier	3,50 €
Jus d'orange - Orange Juice	3,50 €
Jus de pomme - Apple juice	3,50 €
Jus de tomate - Tomato juice	3,50 €
Eau minérale - Mineral water	2,50 €
Sirop à l'eau - Water syrup	3,10 €
Diabolo - Lemonade & svrup	3,60 €
Lait nature ou au sirop* - Milk*	3,60 €

VINS ROSES - Rose wine

	Verre 10cl	Pichet 25cl	Bouteill e 75cl
Casa Rossa Corse AOP			19,00 €
Minuty Cote de Provence AOP			29,00 €
Estandon Cote de Provence AOP			24,00 €
Cote de Provence	4,80 €	9,30 €	17,00 €

DIGESTIFS - Digestive (Liqueurs 4cl)

Vieil Armagnac Sempé VSOP	8,30 €
Baileys Original	6,70 €
Calvados Fine VS Père Magloire	4,90 €
Cognac Remy Martin Fine VSOP	8,30 €
Cointreau	7,20 €
Malibu Coco	7,20 €

Les MIJOTES - Hot Meals - 19 €

Les plats mijotés sont au tarif de 19 € et sont accompagnés d'une
Hot meals cost 19 € and come with a drink

Epaule d'agneau aux épices douces & lait de coco*

*Shoulder of lamb in soft spices & coconut milk**

Joue de bœuf au piment d'espelette*

*Cheek of beef in the Espelette chili**

Cuisse de canard « façon Tajine »*

Candied duck cooked « like a Tajine »

Poulet au citron confit & petits légumes*

*Chicken in crystallized lemon & small vegetables**

Sanglier de chasse aux Cranberries*

*Wild boar with Cranberries**

Accompagnement : riz ou semoule. Served with rice or semolina.

Toutes les viandes sont d'origine France - All the meat are French origin

**Allergènes consultables à La Réception - Allergens available at Reception*

APERITIFS - Aperitifs (4cl)

Americano Gancia	5,00 €
Bacardi Ron Superior	6,60 €
Campari	5,10 €
Gin Gordon's	6,60 €
Kir vin blanc	5,30 €
Martini Bianco ou Rosso	5,30 €
Porto Cruz Spécial Réserve	5,30 €
Ricard	5,30 €
Suze	5,30 €
Gin & soda	8,50 €
Vodka & Soda	8,50 €
Whisky & Soda	8,50 €
J&B Rare, Blended Scotch	7,00 €
Jack Daniel's Old n°7	8,00 €
Chivas Regal 12 ans, Blended	8,70 €
Lagavulin 16 ans, Single Malt	9,30 €

VINS BLANCS - White wine

	Verre 10cl	Pichet 25cl	Bouteille 75cl
Muscadet	4,30 €	8,30 €	19,00 €
Chardonnay	4,80 €	9,30 €	22,00 €
Chablis Domaine Racé Appellation Chablis			34,00 €
St Véran Domaine La Creuse App. St			34,00 €
Riesling Alsace Grand Cru			35,00 €

Get 27	6,70 €
Get 31	6,70 €
Poire William / Mirabelle	8,30 €
Vieux Rhum Arrangé	8,30 €
Vodka Smirnoff Rouge 21	6,90 €
Vodka Zubrowka	8,30 €

Les DOUCEURS - Sweets

Fruit de saison - Fruit 1,90 €

Salade de fruits frais - Fresh fruit 3,10 €

Fromage blanc et son coulis - White cheese with coulis 2,90 €

Yaourt nature ou aux fruits - Plain or 1,90 €

Glace 2 parfums - Ice-cream 2 flavours 3,70 €

Cône glace vanille - Vanilla ice cream cone 3,50 €

Confiserie, snack - Snacks 2,70 €

Café - Thé - Infusion gourmand - Gourmet Coffee/Tea/Infusion 6,20 €