

Le bar



L'APERITIF

LE BOURBON 6€ : FOUR ROSES 4CL
LE COGNAC 8€ : GAUTIER VS 4CL
LE WHISKY 7€ : JACK DANIELS 4CL
LE GIN 6€: GIBSON 5CL (8€ EN GIN TONIC)
LA VODKA 6€ : PARTISAN GREEN (BIO)
GET 27 / RICARD / MARTINI BLANC OU ROUGE 5€

LE VIN

	12CL	50CL	75CL 
Costes Merlot IGP <i>Vin Rouge</i>	4€	11€	17€
Bourgogne Aligoté Bussy AOC <i>Vin Blanc</i>	5€	14€	24€
Côtes de Provence Valadas <i>Vin Rosé</i>	5€	14€	24€

LE CHAMPAGNE

	12CL	37.5CL 	75CL 
Nicolas Feuillatte Brut	9€	23€	42€
Cattier Brut Rosé 1er Cru			52€
Abelé 1757 Blanc de blancs			64€

LA BIÈRE

	25CL	33CL	50CL
Ardwen (Bière Locale) <i>En Bouteille : blonde, blanche, cerise ou ambrée.</i>		5€	
DESPERADOS ORIGINAL		5€	
HEINEKEN <i>A la pression, Draft Beer</i>	4€	5.50€	7€
BIÈRE DU MOMENT A L'ARDOISE <i>A la pression, Draft Beer</i>			

LE SANS ALCOOL - 4.50€

COCA COLA ORIGINAL, CHERRY OU ZERO - SCWHEPPES TONIC -
FUZE TEA - ORANGINA - SEVEN UP - DIABOLO
EVIAN ET PERRIER 33CL

JUS DE FRUIT : ORANGE, POMME, TOMATE & ANANAS (NECTAR)

LA BOISSON CHAUDE

EXPRESSO : 2€ / CAFE AU LAIT - CAPPUCINO - THE & CHOCOLAT CHAUD : 4€

Le room-service

24h/24 - en chambre ou en salle

LES TERRINES DU MOMENT- 7€

De notre gamme de bocaux "Vrai & Bon"

Terrine au Saumon - *Salmon Terrine*

Terrine de Canard - *Duck Terrine*

Terrine de Lapin au romarin - *Rabbit Terrine*

Terrine de Chevreuil aux Cranberries - *Venison Terrine*

Terrine pur Porc - *Pork Terrine*

LES PLATS MIJOTES DU MOMENT- 13€

De notre gamme de bocaux "Vrai & Bon"

Boeuf Bourguignon & pommes grenailles - *Beef and Potatoes*

Blanquette de Volaille & riz de Camargue - *Poultry and Rice*

Navarin de Dinde & Légumes - *Turkey and Vegetables*

Brandade de Morue & Salade - *Salt cod / Potato mash - Salad*

LES PANINIS SALÉS - 8€

Préparés à la demande - Made On Request

2 ingrédients au choix : Emmental, Camembert, Cheddar, Boursin, Jambon, Bacon, Poulet

1 sauce : Ketchup, Mayonnaise, Miel. Samourai

LES DESSERTS - 6€

Moelleux au Chocolat, Chantilly

Café Gourmand (3 mignardises)

Gateau du moment

Panini sucré : pâtes à tartiner & Banane