



Entrées

Poulpe croustillant 16€

Crème de pepperoni et herbes fraîches

Patate douce rôtie, pastrami de boeuf 15€

Feta, grenade et cranberry

Thon mi-cuit au cherry coke et griotte 17€

Maïs en 3 façons

Croque ouvert au crabe 16€

Mayonnaise spicy et siphon de vitelotte

Gaspacho de tomate 14€

Vierge, crackers et popcorn

Plats

Le ribs de bœuf laqué sauce BBQ 25€

Polenta crémeuse au vieux parmesan, oignons caramélisés et herbes

Le poisson du moment rôti entier 22€

Légumes glacés au sirop d'érable et purée de patate douce

Burger de poulet 23€

Effiloché de poulet aux épices Cajun, aubergines et oignons frits, cheddar affiné

Purée au siphon et bacon croustillant

Tourte à la viande 19€

Paleron cuit 10h, maïs, haricots rouges, choux et patates douces, jus corsé et mesclun de salade

Mac&Cheese 18€

Champignons et huile de truffe

Desserts

St Marcellin IGP 9€

Mesclun, Vinaigrette de Noix

Cheese cake à composer vous-même 10€

Crème traditionnel caramel et brisures d'Oreo 10€

Tarte chocolat & pécan coulante 10€

Caramel beurre salé et glace macadamia

La cacahuète 10€

Praliné biscuit amande, glace cacahuète et siphon mascarpone

La myrtille du Gatsby 9€

Confit myrtille, biscuit moelleux, glace Amarena et myrtilles au coquelicot

Frais de Room-Service : 7€

Room Charge : 7€

Prix nets en euros TTC - Service Compris / Liste des allergènes disponible au Bar.

Prices in Euros incl. Tax & Service / Allergen list available at the Bar.



Vins blancs

			12 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2022	6.5€	32€
AOC Condrieu	Guigal	2022	-	82€
AOC Saint-Joseph	Guigal	2021	-	56€
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	J. Moreau	2022	8.0€	48€
AOP Sancerre « Les Ormeaux »	J. Mellot	2022	-	44€
IGP Viognier Pays d'Oc	Albrières	2022	6.0€	29€
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	Tariquet	2022	6.5€	33€

Vins rouges

			12 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône	Guigal	2020	6.5€	32€
AOC Châteauneuf-du-Pape	Barbelas	2020	-	66€
AOC Côte-Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal	2020	-	98€
AOC Crozes-Hermitage	Guigal	2020	7,5€	46€
AOP Pic-Saint-Loup « Exception »	Les Déesses Muettes	2022	-	36€
AOP Mercurey	Voarick	2019	8.5€	51€
AOP Brouilly	Château de Pierreux	2021	7.0€	35€
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	Château Puy Castera	2019	-	39€

Rosés

			12 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence « Estérelle »	Château du Rouët	2022	6.0€	28€

Champagnes

			12 cl	75 cl
Champagne Brut « Axiome »	Lombardi		14.0€	60€
DOC Prosecco « Erfo »	Sartori		8.0€	36€

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible au bar.
 Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available at the bar.



Apéritifs

Kir	12 cl	6.0€
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
Kir Pétillant	12 cl	12.0€
<i>Cassis/Framboise/Pêche/Fraise</i>		
Martini Blanc / Rouge / Dry	6 cl	5.0€
Suze	6 cl	5.0€
Campari	6 cl	6.0€
Ricard / Pastis	2 cl	5.0€
Porto	6 cl	5.0€
Lillet Blanc	6 cl	6.0€

Cocktails

Signature

Quetzalcoatl 9 cl	12.0€
<i>Gin Bombay Sapphire, Sirop de Basilic Maison, Concombre frais, Citron vert.</i>	
Almond Dream 14 cl	12.0€
<i>Rhum Havana 3 años, Amaretto di Saronno, Jus D'Abriocot, Jus d'Ananas, Rhum infusé Noisette.</i>	
Rosalie 7 cl	12.0€
<i>Vodka Absolut infusé Earl Grey, Martini Bianco, Martini Dry, Eau de Rose.</i>	
El Jimador 13 cl	12.0€
<i>Tequila Olmeca, Sirop de Basilic Maison, Jus de Fraise, Crème de Cassis, Groseilles.</i>	
Judas 17 cl	12.0€
<i>Cachaça Leblon, Liqueur Piment-Estragon, Purée de Mangue, Jus d'Abriocot, Jus de Lime.</i>	

Classique

South Side 11 cl	12.0€
<i>Gin Bombay Sapphire, Menthe Fraîche, Sirop De Sucre de Canne, Jus de Citron vert.</i>	
New York Sour 15 cl	12.0€
<i>Whiskey Jack Daniel's, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'Œuf, Vin rouge.</i>	
Paloma 18 cl	12.0€
<i>Tequila Olmeca, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Soda, Sel.</i>	
Dark & Stormy 18 cl	12.0€
<i>Rhum Kraken, Jus de Citron vert, Schweepes Ginger Beer.</i>	

Mocktail (sans alcool)

Colombe 19 cl	8.0€
<i>Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Soda, Sel.</i>	
Jörmungand 16 cl	8.0€
<i>Sirop de Basilic Maison, Concombre frais, Citron vert.</i>	

Alcools

Gin

Citadelle	<i>France</i>	4 cl	9.0€
Gin Mare	<i>Espagne</i>	4 cl	10.0€
Bombay Sapphire	<i>UK</i>	4 cl	8.0€

Vodka

Absolut	<i>Suède</i>	4 cl	8.0€
Grey Goose	<i>France</i>	4 cl	10.0€

Rhum

Diplomatico Reserva Exclusiva	<i>Venezuela</i>	4 cl	12.0€
3 Rivières ambré	<i>Martinique</i>	4 cl	8.0€
Havana Club 3 años	<i>Cuba</i>	4 cl	8.0€
Havana Club 7 años	<i>Cuba</i>	4 cl	10.0€
La Hechicera	<i>Colombie</i>	4 cl	13.0€
Ryoma	<i>Japon</i>	4 cl	10.0€
Kraken	<i>Trinité</i>	4 cl	11.0€

Whisky

Lagavulin 12 ans	<i>Islay</i>	4 cl	14.0€
Talisker Port Ruighe	<i>Skye</i>	4 cl	12.0€
Oban 14 ans	<i>Highlands</i>	4 cl	12.0€
Chivas Regal 12 ans	<i>Ecosse</i>	4 cl	11.0€
Jack Daniel's n°7	<i>USA</i>	4 cl	10.0€
Jack Daniel's Single Barrel	<i>USA</i>	4 cl	14.0€
Jameson	<i>Irlande</i>	4 cl	8.0€
Yamazakura	<i>Japon</i>	4 cl	12.0€

Liqueur

Bailey's	6 cl	8.0€
Kahlua	6 cl	8.0€
Get 27 / 31	6 cl	8.0€
Limoncello Maison	6 cl	8.0€
Grand Marnier	4 cl	9.0€
Cointreau	4 cl	8.0€
Marie-Brizard	4 cl	9.0€
Saint-Germain	4 cl	9.0€
Amaretto	4 cl	8.0€
Chartreuse Verte / Jaune	4 cl	10.0€
Vervein du Velay	4 cl	9.0€

Supplément Soda / Jus de Fruit : 3€

Digestifs

Cognac Hennessy VS	4 cl	10.0€
Armagnac Clés des Ducs ***	4 cl	8.0€
Calvados Busnel « Beaujour »	4 cl	8.0€
Eau-de-Vie de Fruit	4 cl	8.0€
<i>Poire/Framboise/Mirabelle/Kirsch</i>		

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly.



Bières

Dression

	25 cl	50 cl
Heineken	4.5€	8.0€
Affligem	5.5€	10.0€
Hoegaarden	5.5€	10.0€
Monaco / Panaché	5.0€	9.5€
Supplément Picon	1.0€	1.5€

Bouteille

Bières de la Brasserie Nomade (Genas-69) :

- Saudade Saison - Blonde	33 cl	7.0€
- Shaman - IPA	33 cl	7.0€
- Nuit Blanche - Fruitée	33 cl	7.0€
- Polymorphe - Brune	33 cl	7.0€

Eaux

Perrier	33 cl	5.5€
Perrier Fines Bulles	50 cl	5.5€
	100 cl	6.0€
Vittel	50 cl	5.5€
	100 cl	6.0€
Purezza <i>Plate ou Gazeuse</i>	75 cl	4.0€

Softs

Coca Cola	33 cl	5.5€
Coca Cola Zéro	33 cl	5.5€
Orangina	25 cl	5.5€
Fuze Tea	25 cl	5.5€
Schweppes Indian Tonic	25 cl	5.5€
Limonade	25 cl	5.5€
Jus de Fruits Granini	25 cl	5.5€
<i>Abricot / Pamplemousse / Pomme / Orange</i>		
<i>Ananas / Tomate / Fraise / Mangue</i>		
Citronnade Maison	20 cl	5.5€
Thé Glacé Maison (Earl Grey)	20 cl	5.0€

Caféterie

Espresso	2.7€
Allongé	3.0€
Double Espresso	5.0€
Café Crème	5.0€
Capuccino	5.0€
Café frappé	4.0€
<i>Orgeat / Sucre / Vanille / Framboise</i>	
Latte frappé	5.0€
<i>Sucre / Vanille</i>	
Thé	5.0€
<i>Earl Grey / Fruits Rouges / Darjeeling / Thé Vert Gunpowder</i>	
Infusion	5.0€
<i>Verveine / Camomille</i>	

Vins au Verre

Blanc

AOC Côtes du Rhône	
AOC Chablis « Gloire de Chablis »	
IGP Viognier Pays d'Oc	
IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives »	

Guigal	2022	6.5€
J. Moreau	2022	8.0€
Albrières	2020	6.0€
Tariquet	2021	6.0€

Rouge

AOC Côtes du Rhône	
AOP Crozes-Hermitage	
AOC Mercurey	
AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois	

Guigal	2020	6.5€
Guigal	2020	8.0€
Voarick	2019	8.5€
Château Puy Castera	2019	7.0€

Rosé

AOP Côtes de Provence « Estérelle »	
-------------------------------------	--

Château du Rouët	2022	6.0€
------------------	------	------

Champagne & Bulles

Champagne Lombardi « Axiome » Brut	14.0€
DOC Prosecco « Erfo »	8.0€

Sartori

Prix en euros TTC - Service Compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Liste des allergènes disponible au bar.
Prices in Euros incl. Tax & Service / Alcohol abuse can be dangerous for your health, drink responsibly / Allergen list available at the bar.