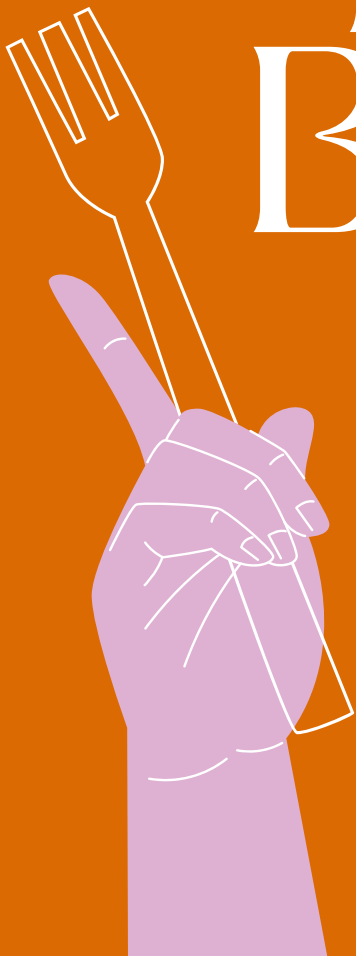


Une petite oasis hors du temps

Lunch  
Almuerzo  
Mittagessen  
Midi  
Pranzo  
Bazkaria  
Dinnar



DOMAINE  
DU LAC

AUSSONNE

AU FEU DE BOIS  
Cuisine  
maison

## Charcuterie maison

Le pâté de campagne à la pistache, cornichons et salade verte .....	6
L'assiette de saucisson aux noix, beurre, cornichons et tartine .....	9
La planche de Jambon Cébo Ibérique 24 mois, pan con tomate .....	19
<b>Pour les gourmands</b> , rajoutez le Camembert rôti et pommes de terre grenaille .....	12

## Entrées

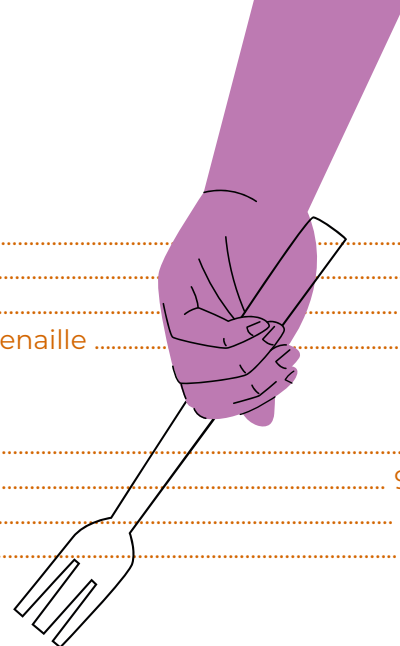
La Terrine de poireaux de Chef Giraud ** Michelin 1987 .....	9
Oeufs mimosa, émietté de thon, nid de cheveux d'ange .....	9,5
Gravlax de saumon, espuma au wasabi et pommes vertes acidulées .....	14
Foie gras mi-cuit maison, tranche de pain toasté aux fruits .....	16

## Plats fraîcheur

Salade César .....	16
Assiette végé de Norbert .....	9
Burrata à la truffe, carpaccio de poires confites au vin, pesto à la noix .....	14
Tartare de boeuf charolais, os à Moëlle, salade verte et frites .....	24
Filet de daurade royale, beurre citronné à la lavande, carotte et sa fane, écrasé de pommes de terre .....	24

## Cuisine du jour

Entrée du moment .....	7,5
Plat du jour .....	15
Entrée du moment + Plat du jour .....	19,5



## Cuisine au Feu de bois

SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Saucisse de Toulouse maison, jus à la moelle .....	16
Brochette de poulet à l'Orientale (lait de coco, coriandre, ras-el-anout, ail) .....	16
Bavette Angus (± 300g), sauce chimichurri .....	23
Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge, écrasé de pommes de terre .....	24
Cœur d'Entrecôte Simmental (± 350g) .....	29
Cocotte Grand-mère : Magret de canard sur le coffre (± 500g), légumes racines, thym et ail, jus fruits des bois ....	35

<b>La Formule Parisienne</b> .....	<b>23</b>
Onglet de boeuf finement émincé (200gr) sur sa tartine de pain croustillante et son lit crème de champignons. Accompagné de pommes allumettes maison et salade verte <b>à volonté !</b>	

..... <b>MINIMUM 2 PERSONNES, compter 20 min. de préparation</b> .....	
Epaule d'agneau maison de 8h à la cuillère & pommes grenailles rôties à l'ail (± 1,4kg) .....	69
<b>Les Côtes</b>   Boeuf Simmental Premium (± 1,2kg), .....	75
Cochon des Pyrénées (± 800g).....	55
Sauces en suppléments : Morilles / Jus corsé / Paname, Paname .....	3

## Desserts de Stéphanie

Le fromage, confiture et pain toasté .....	12
Le dessert du moment .....	7
Le Banoffee de Phiphi (depuis 2001) .....	8,5
Le «Banoffee Framboise» .....	10
Parfait glacé, amande, noisette, cacahuètes et caramel .....	7
Pain perdu brioché, glace vanille, caramel, éclats de noisettes et amandes .....	8
Café arrosé (avec alcool) .....	6
Café gourmand .....	9
Glaces Artisanales de Stéphane Vindret .....	1 B : 3      2 B : 5,5      3 B : 7

# Rouges

## LOIRE - AOP

St Nicolas de Bourgueuil ..... 5 / 27  
 Domaine de la Jarnoterie, Cuvée Élégante  
*Aérien et gourmand aux arômes fruités et réglissés*

## RHÔNE - AOP

Côtes du Rhône Gentilhomme Maison Ogier ..... 5 / 26  
*Gourmand, bel équilibre entre épices et fruits*

Vacqueyras la Grangelière Maison P. Amadiou ..... 42  
*Bouche ample et puissante avec des notes poivrées et épicées*

Crozes Hermitage Nobles Rives Cave de Tain ..... 7 / 46  
*Vin gourmand et souple aux arômes de fruits rouges*

Chateaufort du Pape clos de l'Oratoire des Papes ..... 76  
*Tanins de velours, notes de framboises écrasées, cerises et chocolat*

## SUD-OUEST - AOP

AOP Madiran Constance Domaine Berthoumieu ..... 32  
*Vin aromatique, fruits sauvages et épices*

## LANGUEDOC ROUSSILLON - AOP

Pic St Loup l'Aphyllanthe ..... 5 / 27  
*Une bouche ample avec des arômes de mûre et cassis*

La Clape Sarrat de Goundy le Moulin ..... 5,5 / 29  
*Une bouche toute en rondeur, aux tanins fins*

Minervois La Livinière Domaine Piccinini  
 Cuvée Line et Laetitia ..... 6 / 30  
*Souple et épicé porté par des notes gourmandes de griotte et de cassis*

Corbières Château  
 La Voulté Gasparets cuvée réservée ..... 6 / 33  
*Bouche gourmande et ample un peu tannique avec une bonne longueur*

Collioure Les Clos de Paulilles Domaine Cazes ..... 42  
*Finesse et élégance, avec un agréable final épicé*

AOP La Clape Domaine de la Negly La falaise ..... 56  
*Vin gourmand aux arômes cassis, épices et réglisse*

AOP Terrasses du Larzac Les Loulous ..... 44  
*Vin puissant à la fraîcheur mentholée et fruitée*

Pic St Loup Domaine de l'Hortus grande cuvée ..... 62  
*Bouche ample, fraîche et puissante, tanins soyeux, final sur le fruit tout en longueur*

## BOURGOGNE - AOP

AOP Bourgogne Domaine Delaunay Septembre ..... 39  
 Jolie structure en longueur, notes d'élevage finement boisées et épicées

## BORDEAUX - AOP

Lalande de Pomerol - Au Pont de Guitres ..... 42  
*Bouche veloutée, tanins fondus, arômes fruités et une belle attaque*

AOC Saint Estèphe Frank Phelan 2018 ..... 79

Château Jacques Boyd - Margaux 2018 ..... 74  
*Tanins soyeux arômes de fruits noirs, vanille bourbon, notes de moka*

Pessac Leognan Château Brown ..... 66  
*Souple et soyeux avec des notes d'épices et de fruits*

## LES VINS D'ESPAGNE

Ribeira Del Duero Bardos Romantica ..... 39  
*Un vin souple et original*

Rioja Marqués Cacères Reserva ..... 42  
*Sensations de fruits rouges mûrs accompagnées avec le bois de l'élevage*

# Blancs

## SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne  
 Gros Manseng French Dog ..... 4,5 / 25  
*notes de compotes d'abricots et de poires mûres, doux*

## LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Picpoul de Pinet Domaine de la Majone ..... 5 / 27  
*vin frais aux arômes citronnés et fleuris*

IGP d'Oc Les Jamelles chardonnay ..... 4,5 / 26  
*vin avec une bonne fraîcheur, un bon fruit et beaucoup de richesse*

## BOURGOGNE - AOP

Petit chablis Domaine Jean Marc Brocard ..... 6 / 37  
*vin gourmand, énergique avec une belle persistance, minéral*

## LOIRE - AOC

AOC Sancerre Domaine Fournier les belles vignes ..... 46  
*arômes citronnés et fruités, subtile palette aromatique*

## VIN DE PROVENCE / CORSE

IGP Méditerranée Domaine Leos  
 Cuvée Augusta Bio / Patrick Bruel ..... 38  
*à boire en terrasse au Café des Délices*

# Roués

## CÔTE DE PROVENCE / CORSE

IGP ile de beauté, terra nativa ..... 4,5 / 26  
*frais et fruité*

## VIN DE PROVENCE / CORSE

IGP Méditerranée Domaine Leos  
 Cuvée Augusta Bio / Patrick Bruel ..... 38  
*à boire en terrasse au Café des Délices*

AOC côte de provence, Château Reillanne ..... 5 / 31  
*bouche suave, belle gourmandise autour des fruits*

AOP Miraval Côte de Provence (75cl) ..... 37

AOP Miraval Côte de Provence (150cl) ..... 75

AOP Miraval Côte de Provence (300cl) ..... 180  
*bel équilibre entre une belle vivacité et des notes gourmandes, des saveurs salines et minérales*

## BULLES

Prosecco Martini ..... 7 / 45

# Champus

Moët & Chandon (20cl) Mini bouteille pour 2 pers. .... 30

Veuve Clicquot / Ponsardin brut ..... 80

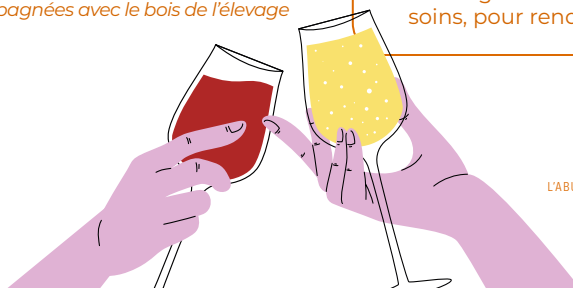
Veuve Clicquot / Ponsardin magnum ..... 190

La Suggestion Champagne du Bartender -

## La sélection prestigieuse

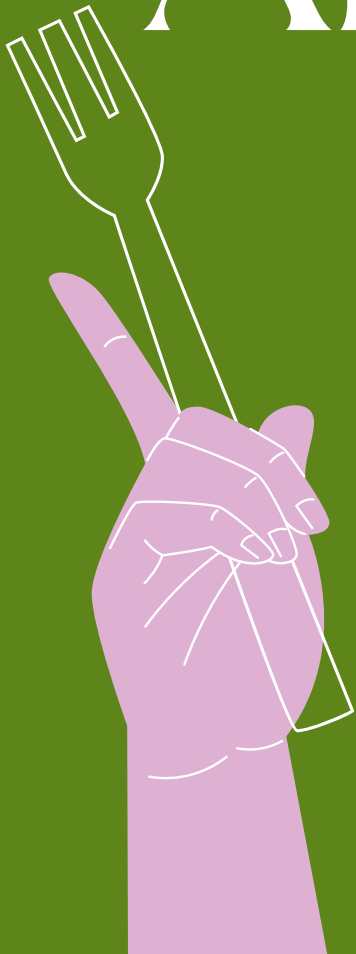
Nous vous proposons, sur demande auprès de votre serveur, une carte de vins d'exception.

Vins Rouges et Champagnes ont été sélectionnés par nos soins, pour rendre votre expérience encore plus belle.



Une petite oasis hors du temps

Dinner  
Cena  
Abendessen  
Soir  
Arratsalde  
Sera  
Sopar



DOMAINE  
DU LAC  
AUSSONNE

AU FEU DE BOIS  
Cuisine  
maison

## Un air de tapas, mais en mieux !

La planche de Jambon Cébo Ibérique 24 mois, pan con tomate .....	19
L'assiette de saucisson aux noix, beurre, cornichons et tartine .....	9
Pâté de campagne à la pistache, cornichons & salade verte .....	6
Camembert rôti et pommes de terre grenaille .....	12
Les Oeufs mimosa, émietté de thon et son nid de cheveux d'ange .....	9,5
Foie gras mi-cuit maison, tranche de pain toasté aux fruits .....	16
La Terrine de poireaux de Chef Giraud ** Michelin 87 .....	9
Croque Monsieur au confit de canard, crème de champignons et mozzarella fondante .....	12,5
Légumes du moment de Norbert .....	9
Burrata à la truffe, carpaccio de poires confites au vin, pesto à la noix .....	14
Tataki de thon, sauce Thaï .....	14
Poêlée de chipirons, beurre maître d'hôtel .....	15
Dips de poulet au paprika fumé et sauce moutarde et miel .....	11
Gravlax de saumon, espuma au wasabi, pommes vertes acidulées .....	14
Salade verte, tomates cerises et oignons rouges .....	6
Panier de frites et son aïoli au piment d'Espelette .....	6
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe .....	7
Salade Thaï .....	7

## Plats à découvrir

Tartare de boeuf charolais, os à moëlle, salade verte et frites .....	24
Filet de daurade royale, beurre citronné à la lavande, carotte et sa fane, écrasé de pommes de terre .....	24
Tentacule d'encornet géant à la Portugaise, ail frit et pommes de terre rissolées .....	24

## Cuisine au Feu de bois

SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

Saucisse de Toulouse maison, jus à la moelle .....	16
Brochette de poulet à l'Orientale (lait de coco, coriandre, ras-el-anout, ail) .....	16
Bavette Angus (± 300g), sauce chimichurri .....	23
Cœur d'Entrecôte Simmental (± 350g) .....	29
Cocotte Grand-mère : Magret de canard sur le coffre (± 500g), légumes racines, thym et ail, jus fruits des bois ....	35

### La Formule Parisienne ..... 23

Onglet de boeuf finement émincé (200gr) sur sa tartine de pain croustillante et son lit crème de champignons.  
Accompagné de pommes allumettes maison et salade verte **à volonté !**

### ..... MINIMUM 2 PERSONNES, compter 20 min. de préparation .....

Epaule d'agneau maison de 8h à la cuillère & pommes grenailles rôties à l'ail (± 1,4kg) .....

<b>Les Côtes</b>   Boeuf Simmental Premium (± 1,2kg), .....	75
Cochon des Pyrénées (± 800g).....	55

Sauces en suppléments : Morilles / Jus corsé / Paname, Paname .....

3

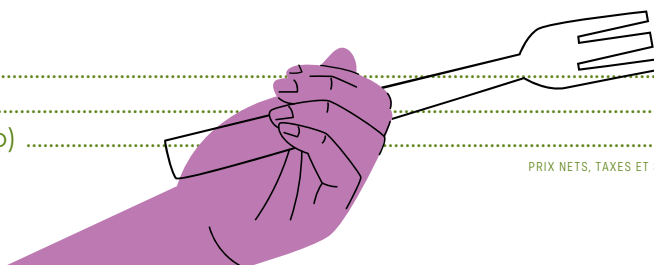
## Desserts de Stéphanie

Le fromage, confiture et pain toasté .....	12
Le dessert du moment .....	7
Le Banoffee de Phiphi (depuis 2001) .....	8,5
Le «Banoffee Framboise» .....	10
Parfait glacé, amande, noisette, cacahuètes et caramel .....	7
Pain perdu brioché, glace vanille, caramel, éclats de noisettes et amandes .....	8
Café arrosé (avec alcool) .....	6
Café gourmand .....	9
Glaces Artisanales de Stéphane Vindret .....	1 B : 3      2 B : 5,5      3 B : 7

### AFTER DINNER

Le véritable Irish Coffee .....	14
Expresso Martini .....	10
Affogato (glace vanille, café, amaretto) .....	8

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



# Rouges

## LOIRE - AOP

St Nicolas de Bourgueuil ..... 5 / 27  
 Domaine de la Jarnoterie, Cuvée Élégante  
*Aérien et gourmand aux arômes fruités et réglissés*

## RHÔNE - AOP

Côtes du Rhône Gentilhomme Maison Ogier ..... 5 / 26  
*Gourmand, bel équilibre entre épices et fruits*

Vacqueyras la Grangelière Maison P. Amadiou ..... 42  
*Bouche ample et puissante avec des notes poivrées et épicées*

Crozes Hermitage Nobles Rives Cave de Tain ..... 7 / 46  
*Vin gourmand et souple aux arômes de fruits rouges*

Chateaufort du Pape clos de l'Oratoire des Papes ..... 76  
*Tanins de velours, notes de framboises écrasées, cerises et chocolat*

## SUD-OUEST - AOP

AOP Madiran Constance Domaine Berthoumieu ..... 32  
*Vin aromatique, fruits sauvages et épices*

## LANGUEDOC ROUSSILLON - AOP

Pic St Loup l'Aphyllanthe ..... 5 / 27  
*Une bouche ample avec des arômes de mûre et cassis*

La Clape Sarrat de Goundy le Moulin ..... 5,5 / 29  
*Une bouche toute en rondeur, aux tanins fins*

Minervois La Livinière Domaine Piccinini  
 Cuvée Line et Laetitia ..... 6 / 30  
*Souple et épicé porté par des notes gourmandes de griotte et de cassis*

Corbières Château  
 La Voulté Gasparets cuvée réservée ..... 6 / 33  
*Bouche gourmande et ample un peu tannique avec une bonne longueur*

Collioure Les Clos de Paulilles Domaine Cazes ..... 42  
*Finesse et élégance, avec un agréable final épicé*

AOP La Clape Domaine de la Negly La falaise ..... 56  
*Vin gourmand aux arômes cassis, épices et réglisse*

AOP Terrasses du Larzac Les Loulous ..... 44  
*Vin puissant à la fraîcheur mentholée et fruitée*

Pic St Loup Domaine de l'Hortus grande cuvée ..... 62  
*Bouche ample, fraîche et puissante, tanins soyeux, final sur le fruit tout en longueur*

## BOURGOGNE - AOP

AOP Bourgogne Domaine Delaunay Septembre ..... 39  
 Jolie structure en longueur, notes d'élevage finement boisées et épicées

## BORDEAUX - AOP

Lalande de Pomerol - Au Pont de Guitres ..... 42  
*Bouche veloutée, tanins fondus, arômes fruités et une belle attaque*

AOC Saint Estèphe Frank Phelan 2018 ..... 79

Château Jacques Boyd - Margaux 2018 ..... 74  
*Tanins soyeux arômes de fruits noirs, vanille bourbon, notes de moka*

Pessac Leognan Château Brown ..... 66  
*Souple et soyeux avec des notes d'épices et de fruits*

## LES VINS D'ESPAGNE

Ribeira Del Duero Bardos Romantica ..... 39  
*Un vin souple et original*

Rioja Marqués Cacères Reserva ..... 42  
*Sensations de fruits rouges mûrs accompagnées avec le bois de l'élevage*

# Blancs

## SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne  
 Gros Manseng French Dog ..... 4,5 / 25  
*notes de compotes d'abricots et de poires mûres, doux*

## LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Picpoul de Pinet Domaine de la Majone ..... 5 / 27  
*vin frais aux arômes citronnés et fleuris*

IGP d'Oc Les Jamelles chardonnay ..... 4,5 / 26  
*vin avec une bonne fraîcheur, un bon fruit et beaucoup de richesse*

## BOURGOGNE - AOP

Petit chablis Domaine Jean Marc Brocard ..... 6 / 37  
*vin gourmand, énergique avec une belle persistance, minéral*

## LOIRE - AOC

AOC Sancerre Domaine Fournier les belles vignes ..... 46  
*arômes citronnés et fruités, subtile palette aromatique*

## VIN DE PROVENCE / CORSE

IGP Méditerranée Domaine Leos  
 Cuvée Augusta Bio / Patrick Bruel ..... 38  
*à boire en terrasse au Café des Délices*

# Roués

## CÔTE DE PROVENCE / CORSE

IGP ile de beauté, terra nativa ..... 4,5 / 26  
*frais et fruité*

## VIN DE PROVENCE / CORSE

IGP Méditerranée Domaine Leos  
 Cuvée Augusta Bio / Patrick Bruel ..... 38  
*à boire en terrasse au Café des Délices*

AOC côte de provence, Château Reillanne ..... 5 / 31  
*bouche suave, belle gourmandise autour des fruits*

AOP Miraval Côte de Provence (75cl) ..... 37

AOP Miraval Côte de Provence (150cl) ..... 75

AOP Miraval Côte de Provence (300cl) ..... 180  
*bel équilibre entre une belle vivacité et des notes gourmandes, des saveurs salines et minérales*

## BULLES

Prosecco Martini ..... 7 / 45

# Champus

Moët & Chandon (20cl) Mini bouteille pour 2 pers. .... 30

Veuve Clicquot / Ponsardin brut ..... 80

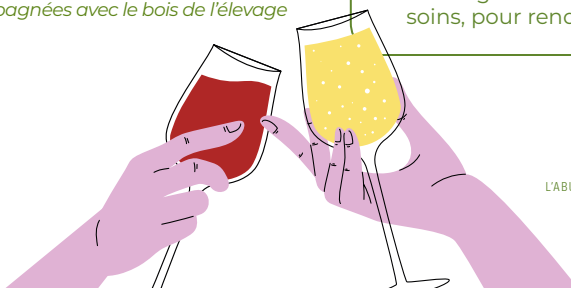
Veuve Clicquot / Ponsardin magnum ..... 190

La Suggestion Champagne du Bartender -

## La sélection prestigieuse

Nous vous proposons, sur demande auprès de votre serveur, une carte de vins d'exception.

Vins Rouges et Champagnes ont été sélectionnés par nos soins, pour rendre votre expérience encore plus belle.



# COCKTAILS

## Mojito 10

BACARDI CARTA ORO, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE CANNE, ANGOSTURA, PERRIER (+1€ FRAISE/PASSION/POIRE)

## Mojito Jack Apple 12

JACK APPLE, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, ANGOSTURA, PERRIER

## Mules : Jamaïcain, Moscow, London 10

CITRON VERT, SIROP DE GINGEMBRE, GINGER BEER BACARDI CARTA ORO ou VODKA ERISTOFF ou GIN BOMBAY SAPHIRE

## Les Caïpis 10

CACHACA YPIOCA ou VODKA ERISTOFF, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

## Sex on the beach 10

VODKA ERISTOFF, COINTREAU, CRANBERRY, CRÈME DE MELON, CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ANANAS

## Amaretto Sour 10

AMARETTO, JUS DE CITRON VERT, BLANC D'ŒUF

## Spritz Aperol / Spritz St.Germain 10 / 12

AVEC MARTINI PROSECCO, PERRIER

## Margarita 10

TÉQUILA JOSE CUERVO, COINTREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE LIQUIDE

## Pina Colada 11

BACARDI CARTA ORO, CREME DE COCO, JUS D'ANANAS, CRÈME LIQUIDE

## Expresso Martini 10

VODKA ERISTOFF, KAHLUA, EXPRESSO

## Ti'Punch 11

BACARDI CARTA ORO, SUCRE DE CANNE, CITRON

## Jack Honey Tea 12

JACK HONEY, ICE TEA, CITRON JAUNE

## Jack Fire Ginger 12

JACK FIRE, GINGER ALE ET TRANCHE D'ORANGE

## Daikiri 12

EMINENTE, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON (+1€ FRAISE/PASSION/FRAMBOISE)

## Suggestion du Bartender

PARFOIS ILS ONT DE BONNES IDÉES !





# SIGNATURES

## Pornstar Martini 13

ABSOLUT VANILLE, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION, JUS DE CITRON VERT, SHOT DE MARTINI PROSECCO

## Imhotep 12

GIN BOMBAY SAPPHERE, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE FALERNUM, ITALICUS

## Glitter 12

VODKA ERISTOFF, PURÉE DE MYRTILLES, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE FRAMBOISES, MENTHE, GINGER ALE

## Mezcalita Piña Coco 13

MEZCAL MAHANI DES SPIRITS BROTHERS, CRÈME DE COCO, JUS DE CITRON VERT, ANANAS FRAIS

## Bloody Mary 13

VODKA ERISTOFF, JUS DE CITRON VERT, SAUCE WORCESTER, SAUCE SRIRACHA

## Flower Spritz 13

VODKA ABSOLUT RASPBERRY, JUS DE CITRON, MARTINI FIERO, MARTINI PROSECCO, FLEUR D'ORANGER, BITTER CASSIS, FLEUR D'HIBISCUS, SIROP DE VIOLETTE

## La Sicilienne 12

VODKA ERISTOFF, LIMONCELLO, SIROP DE VANILLE, JUS DE CITRON VERT, BLANC D'OEUF

## Belle Hélène 12

BACARDI CARTA ORO, ST GERMAIN, PURÉE DE POIRES, JUS DE CITRON, SCHWEPES PREMIUM MIXER

# NO ALCOOL

## Pinkibi 8

SIROP DE FLEUR D'HIBISCUS, CITRONELLE, PURÉE DE FRAMBOISES, SCHWEPES PREMIUM MIXER

## A Star is born 8

MYRTILLES, JUS DE CITRON, PURÉE DE FRAMBOISES, MENTHE, GINGER ALE

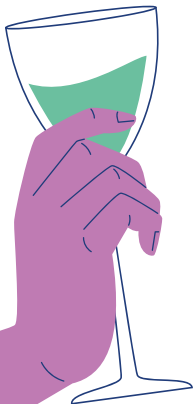
## Virgin Spritz 7

APERITIVO CRODINO DEPUIS 1965

## Virgin Mule 8

MARTINI FLORÉALE, JUS DE CITRON, GINGER BEER

MOJITOS, MOJITOS FRUITS, PIÑA COLADA,  
SONT DISPONIBLES EN VERSION SANS ALCOOL (-2€)





# ALCOOLS

(4cl)

## WHISKYS

William Lawson - Ecosse	9
Jack Daniel's - USA	10
Jack Daniel's Fire - USA	11
Jack Daniel's Apple - USA	11
Jack Daniel's Honey - USA	11
Monkey Shoulder - Ecosse	10
Knockando 12 ans - Ecosse / Speyside	11
Glenfiddich 12 ans - Ecosse	11
Woodford Reserve - USA	11
Cardhu 12 ans - Ecosse / Speyside	11
Jack Daniel's single barrel - USA	12
Nikka coffee grain - Japon	12
Caol ila 12 ans - Ecosse / Islay	13
Lagavulin 16 ans - Ecosse / Islay	14

## TEQUILAS / MEZCAL

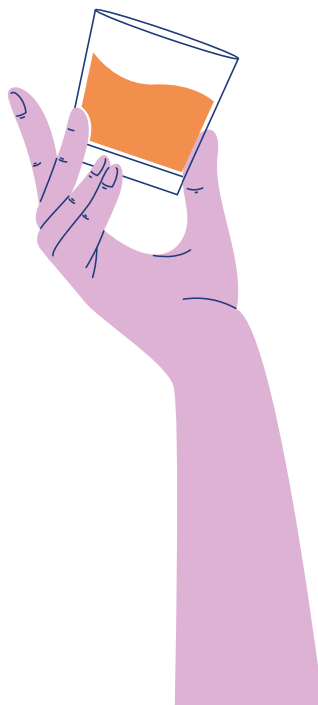
José Cuervo - Mexique	9
Patròn - Mexique	13
Patròn Añejo - Mexique	15
Mezcal Mahani - Mexique	11

## RHUMS

Diplomático - Venezuela	11
Zacapa 23 ans - Guatemala	13
Don Papa - Philippines	11
Dictador - Colombie	11
Gouverneur XO des Spirits Brothers - St.Martin	13
Santa Teresa - Venezuela	12
Sailor Jerry Spicy rum - Caraïbes	10
Bacardi Carta Oro - Cuba	10
Bacardi 8 ans - Cuba	11
Eminente Reserva 7 ans - Cuba	12

## VODKAS

Eristoff - Géorgie	9
Bévedère - Pologne	11
Romanov Premium des Spirits Brothers - France	12



# NOS GINS

(4cl)

Gordon's Premium Pink - Angleterre 11

Bombay Sapphire - Angleterre 10

ZESTE DE CITRON VERT, SIROP DE GINGEMBRE, SCHWEPPE'S PREMIUM

Bombay Bramble - Angleterre 11

SCHWEPPE'S PREMIUM

Hendrick's - Ecosse 11

TRANCHE DE CONCOMBRE, SCHWEPPE'S PREMIUM

Mare - Espagne 12

ROMARIN, HUILE D'OLIVE, SCHWEPPE'S PREMIUM

The Botanist - Ecosse 11

ZESTE DE CITRON VERT, FLEUR, SCHWEPPE'S PREMIUM

G' Vine Floraison - France 12

RAISIN BLANC, TRANCHE DE POMME VERTE, SCHWEPPE'S PREMIUM

Belle Rive - France 13

SCHWEPPE'S PREMIUM

Roku - Japon 12

SIROP DE GINGEMBRE, GRAINES DE MOUTARDE, SCHWEPPE'S PREMIUM

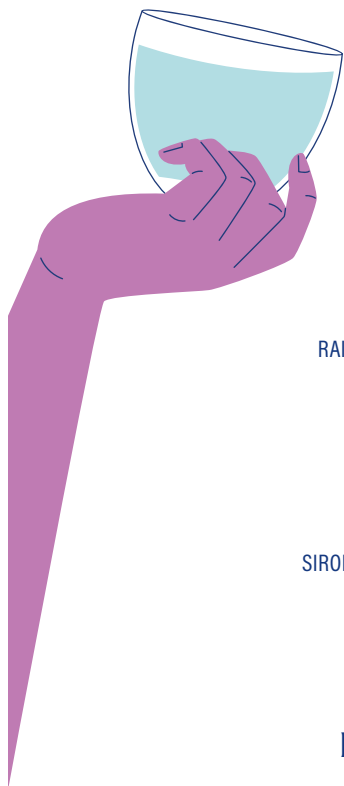
Monkey 47 - Allemagne 14

SIROP DE BASILIC, POIVRE DE TIMUT, SCHWEPPE'S PREMIUM

Le Gin Suggestion du Bartender

**NOS GINS SONT SERVIS AVEC LES SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER**

*ginger beer & chili, hibiscus, ginger ale, touch of lime*



# APÉROS

## NOS BIÈRES

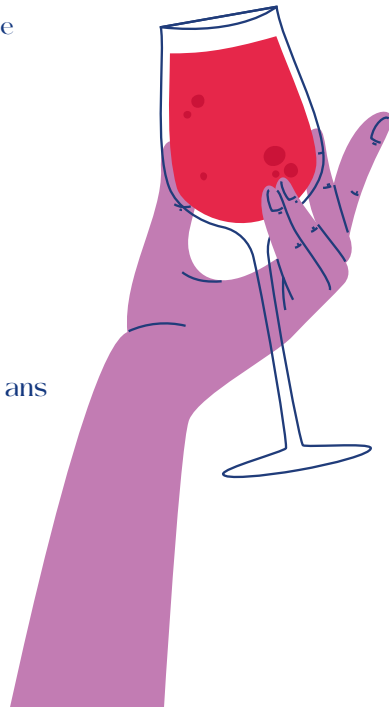
	DEMI 25CL	33CL	PINTE 50CL
Blonde du Bistrotquet	4		8
1664 Blanche	4,5		8,5
1664 Sans alcool		5	
Grimbergen cuvée ambrée	5		9
Eguzki ipa (india pale ale du pays basque by o.barucq)	5		9
Corona (bouteille)		6	

## APÉRITIFS

Ricard			3
Suze			3
Martini rouge et blanc			4
Porto			5
Americano			8
Negroni			8
Campari			5
Campari orange			6
Muscat			4,5
Kir pêche, cassis, mûre			5
Kir Martini Prosecco cassis, mûre, pêche			8
Sangria			5
Martini Prosecco			7

## DIGESTIFS (4CL)

Get 27 / Get 31 / Get menthe citron			8 / 9 / 9
Bailey's			8
Eau de vie de Poire			10
Cognac Hennessy			12
Armagnac Marquis de Roquebrune			10
Armagnac Marquis de Roquebrune 10 ans			12



# LES SOFTS

À la Une Family a choisi la sélection Café La Reserva de Tierra, origine Inde, pour son engagement et son soutien aux petits producteurs dans une vingtaine de pays.

Café Lavazza, Café allongé, Décaféiné	2
Noisette, Décaféiné allongé, Décaféiné noisette	2,2
Café double, Cappuccino	4
Café frappé, Café latte, Grand café crème	4,5
Café viennois	5
Thés Whittington	4
menthe, vert, vanille passion, fruits rouges, earl grey, verveine menthe, verveine citron	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Cherry, Fuze Tea pêche, Fuze Tea citron, Fanta, Sprite	4
Schweppes Premium Mixers (20cl)	4
Ginger beer & chili, hibiscus, ginger ale, touch of lime	
Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl	4
Perrier (33cl)	4
Pago (20cl)	4
Orange, ACE, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate, Abricot	
Redbull (25cl)	5

