



Les Tapas

Un cocktail de votre choix ou une coupe de Champagne Jacquart à 10 € pour une assiette de Tapas commandée.



V 13 €

Tapas Riviera

Pissaladière
Salade de pois chiches
Bagna Cauda
Ratatouille, tapenade et croûton
Légumes grillés marinés

15 €

Tapas Espagnol

Jambon Serrano
Salade de moules et poulpes
Chorizo
Tortilla
Gaspacho

17 €

Tapas Champagne

Macaron au foie gras
Blinis de saumon fumé
Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe d'été
Huître et vinaigrette à l'échalote
Salade de crevettes aux agrumes



V Plat végétarien



Produit de proximité ou plat de saison

Tapas

A cocktail of your choice or a glass of Jacquart Champagne at 10 € when you order a plate of Tapas.



V 13 €

Riviera Tapas

Onions and anchovy tart
Chickpea salad
Bagna Cauda
Ratatouille, black olives purée and crouton
Marinated grilled vegetables

15 €

Spanish Tapas

Serrano ham
Mussels and octopus salad
Chorizo
Tortilla
Tomato gazpacho

17 €

Champagne Tapas

Foie gras macaroon
Blinis with smoked salmon
Scallops carpaccio with summer truffle
Oyster with shallot dressing
Shrimp and citrus fruit salad



V Vegetarian dish



Local product or seasonal dish

Les Champagnes / Champagnes 75 cl

La coupe / By glass 15 cl

- 14 € Jacquart Brut Mosaïque
- 16 € Taittinger Brut Réserve
- 16 € Jacquart Brut Mosaïque Rosé

Les Champagnes Bruts / Brut Champagnes

- 68 € Jacquart Brut Mosaïque
- 78 € Taittinger Brut Réserve
- 45 € Taittinger Brut Réserve (37,5 cl)
- 85 € Jacquart Brut de Nominée
- 300 € Laurent Perrier Grand Siècle
- 350 € Krug Grande Cuvée

Les Champagnes Millésimés / Vintage Champagnes

- 110 € Taittinger Brut, 2003
- 180 € Taittinger, Comtes Champagne, B. de Blancs, 1999
- 280 € Moët & Chandon "Dom Pérignon", 2002
- 350 € Cristal Roederer, 2002

Les Champagnes Rosés / Rosé Champagnes

- 78 € Jacquart Brut Mosaïque Rosé
- 85 € Taittinger Prestige Rosé

Les Vins / Wines

15 cl 75 cl

Les Vins Blancs / White Wines

- 5 € 19 € Domaine Vallon Gauthier, Côtes de Provence
- 7 € 29 € Chardonnay "Les Murelles", Roux P. & F., Bourgogne
- 9 € 39 € Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Val de Loire

Les Vins Rosés / Rosé Wines

- 5 € 19 € Domaine Vallon Gauthier, Côtes de Provence
- 7 € 33 € Thuerry "Les Abeillons", Coteaux Varois

Les Vins Rouges / Red Wines

- 5 € 19 € Domaine Vallon Gauthier, Côtes de Provence
- 7 € 24 € Château Grand Boise, Côtes de Provence
- 7 € 31 € Château Poitevin, Cru Bourgeois, Haut Médoc

Les Alcools / Alcohols 5 cl

Gin

- 10 € Bosford
- 11 € Bombay Sapphire - Gordon's

Tequila

- 10 € José Cuervo Clasico
- 12 € Tequila Cazadores Reposado - José Cuervo Especial
- 14 € Tequila Herradura Blanco

Vodka

- 10 € Russian Vodka SD
- 14 € Grey Goose - Grey Goose Orange
Grey Goose Citron

Rhum

- 10 € Bacardi - Cachaça Leblon
- 12 € Bacardi Reserva
- 14 € Bacardi Brun 8 ans
- 90 € Rhum Clément 1952

Mixers Uniquement pour accompagner vos alcools

- 3 € Coca-Cola - Coca-Cola Light - Coca-Cola Zero 33 cl
Seven Up - Schweppes Tonic 25 cl
- 4 € Ginger Ale - Gini - Red Bull 25 cl

Les Alcools / Alcohols 5 cl

Whisky

Irish Whiskey

- 10 € Jameson - Black Bush
- 12 € Bushmills
- 14 € Bushmills 10 ans

Rye Whiskey

- 12 € Canadian Club
- 13 € Crown Royal

Bourbon and Mash

- 10 € Four Roses
- 12 € Jack Daniel's
- 13 € Wild Turkey - Maker's Mark

Scotch Blended

- 10 € Dewar's White Label - JB - Grant's
- 11 € Johnnie Walker Red
- 12 € Dewar's 12 ans
- 14 € Johnnie Walker Black - Chivas Regal
- 15 € Johnnie Walker Gold
- 35 € Johnnie Walker Blue Label - Chivas Royal Salute

Malt

Lowland

- 20 € Bladnoch 1977

Campeltown

- 15 € Springbank 10 ans - Glen Scotia 14 ans

Northern & Western Highlands

- 15 € Oban 14 ans
- 25 € Glenmorangie 18 ans - Glengoyne 17 ans

Islay

- 12 € Laphroaig 10 ans
- 18 € Lagavulin 16 ans - Bowmore 12 ans
- 45 € Bowmore 25 ans

Skye

- 15 € Talisker 10 ans

Speyside

- 12 € Aberlour
- 15 € Dalwhinnie 15 ans - Glenfiddich 12 ans - Aberfeldy 12 ans
Glenlivet 12 ans - Knockando 12 ans - Cardhu 12 ans
- 16 € Cragganmore 12 ans
- 18 € Macallan 12 ans - Glenfarclas 21 ans - Aberfeldy 21 ans
- 25 € Macallan 18 ans - Glenfiddich 30 ans - Balvenie 17 ans

Dégustation de 3 shots (3 cl) de Single Malt "Speyside" à 30 €
Selection of 3 shots (3cl) of Single Malt from Speyside at 30 €

Les Bières / Beers

33 cl 50 cl

6 €

9 €

Bières Pression / Draft Beers

Kronenbourg 1664 - Grimbergen

33 cl

6 €

Bières en Bouteille / Beers by Bottle

Budweiser - Hoegaarden - Grimbergen

Corona 35,5 cl

Kronenbourg pure malt (sans alcool) 25 cl

Les Apéritifs / Aperitifs 7 cl

7 €

Vermouth / Bitter

Martini Rouge, Blanc, Rosato ou Dry

Suze - Bitter Campari - Pimm's

Porto

8 €

Porto Blanc Niepoort - Porto Rouge Graham's LBV

12 €

Porto Rouge Ramos Pinto LBV

15 €

Porto Rouge Tawny Graham's 20 ans

Sherry

9 €

Tio Pepe

4 cl

Anisés

7 €

Ricard - Pernod

Les Digestifs / After Dinner Drinks 5 d

Cognacs

- 13 € Hennessy VSOP - Remy Martin VSOP
- 20 € Delamain
- 25 € Hennessy XO - Remy Martin XO
- 40 € Remy Martin Extra
- 50 € Hennessy Paradis
- 120 € Remy Martin Louis XIII

Armagnacs

- 12 € Laubade VSOP
- 18 € Laubade Hors d'Age
- 30 € Laubade 1978
- 120 € Laberdolive 1923

Calvados

- 10 € Coquerel

Eaux de Vie

- 10 € Framboise - Poire William - Mirabelle

Liqueurs

- 10 € Amaretto di Saronno - Fernet Branca
- Limoncello - Bénédictine - Cherry Heering - Cointreau
- Drambuie - Galliano - Get 27 - Get 31
- Malibu - Baileys - Grand Marnier
- Mandarine Impériale - Sambuca - Kahlua
- Southern Comfort

Les Cocktails / Cocktails 16 cl

- 16 € **Champagnes**
Bellini : Champagne, Crème de Pêche
Mimosa : Champagne, Jus d'Orange
Champagne Cocktail : Champagne, Cognac, Angostura
French 75 : Champagne, Gin, Jus de Citron, Sucre de Canne
- 16 € **Nos Créations Champagnes**
Passion Royale : Champagne, Crème de Mûre, Jus de Passion
Pingala 75 : Champagne, Vodka, Framboises Fraîches, Jus de Citron, Sucre
Royal Chambord : Vodka, Chambord, Champagne
London Sapphire : Mojito, Bombay Sapphire, Champagne

Les Cocktails / Cocktails 21 d

14 € Classiques Long Drinks

Singapore Sling : Gin, Cherry Heering, Benedictine, Jus de Citron, Soda

Sea Breeze : Vodka, Jus de Cranberry, Jus de Pamplemousse

Mojito : Rhum, Feuilles de Menthe Fraîche, Citron Vert, Perrier, Sucre Roux

Maitai : Rhum Blanc & Brun, Apricot Brandy, Sirop d'Orgeat, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Jus de Citron

Pina Colada : Rhum, Jus d'Ananas, Lait de Coco, Crème Fraîche

Tequila Sunrise : Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

14 € Nos Créations Long Drinks

India : Gin, Framboises Fraîches, Jus de Citron, Sucre de Canne, Soda

Méditerranée : Gin, Cointreau, Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse, Citron

Shiva : Vodka, Crème de Coco, Jus de Cranberry

Fleur de Lotus : Vodka, Cointreau, Liqueur de Melon, Jus d'Ananas

Rainbow Colada : Panaché de 5 Pina Colada

Les Cocktails / Cocktails 12 d

14 € Classiques Short Drinks

Strawberry Caipiroska : Vodka, Citron Vert, Purée de Fraise, Sucre Roux 8 cl

Black Russian : Vodka, Kahlua 8 cl

Caipirinha : Cachaça, Citron Vert, Sucre Roux 8 cl

Margarita : Tequila, Jus de Citron, Cointreau

Daiquiri : Rhum, Jus de Citron, Sucre de Canne

14 € Nos Créations Short Drinks

Sumatra : Tequila, Cointreau, Nectar de Mangue, Jus de Citron

Master Mint : Gin, Jus de Citron, Get 3 l, Sucre, Soda, Menthe Fraîche

Dark Side : Vodka, Southern Comfort, Jus de Citron, Jus de Cranberry

Mandalay : Rhum, Coulis de Fraise, Jus d'Ananas

14 € Martini Classiques

Lemon Drop : Vodka, Jus de Citron, Sucre de Canne

Cosmopolitan : Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron

Apple Martini : Gin, Liqueur de Pomme, Jus de Pomme

14 € Nos Créations Martini

Pingala Martini : Vodka, Infusion de Fraises et de Gingembre

Bombay Martini : Bombay Gin, Cointreau, Dry Vermouth

Temptation Martini : Vodka, Crème de Cacao Blanc, servi avec des Fraises

Les Cocktails / Cocktails 12 d

- 14 € **After Dinner Classiques**
- Alexander** : Cognac, Crème de Cacao Blanc, Crème Fraîche
- Stinger** : Vodka, Crème de Menthe Blanche
- Grasshopper** : Crème de Menthe Verte, Crème de Cacao, Crème Fraîche
- B-52** : Baileys, Kahlua, Grand Marnier 9 d
- After Eight** : Baileys, Crème de Cacao, Crème de Menthe Blanche

- 14 € **Nos Créations After Dinner**
- Milky Way** : Vodka, Cheery Herring, Kahlua, Crème Fraîche
- Silk Stocking** : Tequila, Crème de Cacao Blanc, Crème Fraîche, Sirop de Grenadine
- B53** : Kahlua, Baileys, Tequila, Grand Marnier 9 d
- Banana Moon** : Kahlua, Baileys, Liqueur de Banane
- Tiramisu** : Crème de Cacao Brun, Amaretto, Liqueur de Café, Crème Fraîche

Les Cocktails / Cocktails 21 d

10 € **Sans Alcool / Non Alcoholic**

Goa Dream : Citron Vert, Sucre Roux, Menthe Fraîche, Coulis de Fraise, Soda

La Terrasse : Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Coulis de Pêche, Sirop de Grenadine

Le 3^e : Limonade, Jus d'Orange, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse

Sari : Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Crème de Coco, Sirop de Grenadine

Doctor Bunny : Jus de Carotte, Jus d'Orange, Jus de Citron, Sirop de Grenadine

Virgin Mojito : Citron Vert, Sucre Roux, Menthe Fraîche, Soda

Pingalou : Cocktail à base de fruits frais et de jus de fruits

Les Eaux / Waters

50 cl 75 cl **Eau de Dégustation** (*produite sur place*)
4 € 6 € Fresh (plate ou gazeuse)

25 cl 50 cl 1 L **Eaux Minérales**

3 € 4 € 6 € Vittel

4 € 6 € San Pellegrino

6 € Eau de Perrier

33 cl

4 € Perrier

Les Sirops / Syrups

4 € Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Orgeat, Rose
(servi avec 1/4 Vittel)

Les Sodas / Softs 33 cl

5 € Coca-Cola - Coca-Cola Light - Coca-Cola Zero
Nestea Pêche
Seven Up - Orangina - Schweppes Tonic 25 cl

6 € Ginger Ale - Gini - Red Bull 25 cl

5 € Bitter San Pellegrino 10 cl

Les Jus de Fruits / Fruit Juices

alainmilliat
ORLIENAS

6 € **Jus de fruits** 16 cl
Abricot - Fraise - Framboise - Fruit de la Passion - Pêche
Poire - Carotte - Tomate

4 € **Jus de fruits** 16 cl
Ananas - Mangue - Cranberry - Tomate
Jus de Pommes Pink Lady - Jus de Pommes Braeburn
Jus de Pommes Gala

6 € **Jus de fruits frais** 16 cl
Orange douce - Citron - Pamplemousse

Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

3€ Café Expresso - Décaféiné - Café Américain
5€ Double Expresso - Cappuccino
5€ Chocolat chaud
5€ Thé (Yunnan Impérial, Thé Vert, Darjeeling,
Earl Grey, Thé de Chine Fumé)
5€ Infusion (Tilleul, Verveine, Camomille, Menthe)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.
*Alcohol should be dangerous to your health
and should be consumed in moderation.*

Prix nets.
TVA 5,5% compris sur nourriture & boisson non alcoolisée.
TVA 19,6% comprise sur boisson alcoolisée et divers.
*Net prices.
5,5% VAT included for food & soft beverage.
19,6% VAT included for alcoholic beverage & other.*

Nous acceptons les modes de règlement suivants :
Espèces et cartes bancaires
(Visa, Mastercard, American Express, Diners Club, JCB).
Paiement par chèque non accepté.
*We accept the following means of payment :
cash and credit cards (Visa, Mastercard, American Express, Diners
Club, JCB). Cheques are not allowed.*