ALL ABOARD!

CHAMPAGNE

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	12€		65€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	14€	60€	85€
Pierre Chavin Effervescent désalcoolisé “Blanc de Blanc	8,0€		40€

DRINKS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)	6€
Spritz Apérol ou liquer Saint Germain (15cl)	10,5€
Ricard – 45% (2cl)	4,5€
Martini Bianco ou Rosso – 14.4% (6cl)	5,5€
Campari – 28.5% (6cl)	5,5€

FRENCH APÉRITIFS

Kir with white Burgundy *(12,5cl)* with Cartron crème de cassis de Bourgogne - blackcurrant	5,5€

BEERS

Draft Beers

	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	4,0€	5,0€	8,0€
Affligem – 6,7%		5,7€	9,0€
Lagunitas IPA – 6,2%		6€	10€

Bottled beers

	33cl
Desperados original – 5,9% tequila flavoured with notes of citrus	6,5€

La Brasserie du roi «Bières Bio» 33cl

La Royale «Lager» - 4,5%	7€
La Duchesse «Rousse» -5,4%	7€
La Concubine «Blanche IPA» - 4,6%	7€
La Favorite «Pale ale» - 5,1%	7€
3 Mousquetaires «Triple» 8%	7€

Without alcohol, the party is crazier!

	33cl
Heineken 0.0 – 0%	5,5€
Desperados virgin 0.0 – 0% citrus and lemon notes	6€

The provenance of our meats is posted in the restaurant. The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%. AB-labelled organic produce. Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly. Allergenic products: consult information available at the restaurant reception. We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality. Prices in Euros - Incl. Tax. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified pape *Sulphites*

PEFC

AMAZING COCKTAILS

– 12,0€ –

ASK FOR YOUR COCKTAIL OF THE MOMENT !

Le Spritz d'automne 10cl
Dry Apple Cider & Aperol.

Le Godefire 75ml
Scotch Whisky, Amaretto Liqueur & a dash of bitters

Le Cranberry Mimosa d'Hiver 12cl
Cranberry Juice, Triple Sec Orange Liqueur & Prosecco

La rive gauche 15cl
Gin, Orgeat Syrup, Lemon & Mixed Fruit Juice

ASK FOR THE CLASSICS !

COLORFUL MOCKTAILS

– 8,0€ –

Le Mimosa de Fête à la Cranberry 15cl
Pomegranate Juice, Orange Juice & Non-Alcoholic Sparkling Wine

Le Faux-Bourbon Maple Smash 17cl
Black Tea, Maple Syrup & Lemonade

Le Pear & Ginger Mock-Mule 12cl
Pear Juice, Lime & Ginger Beer

VINTAGEYEAR

WHITE WINES

	15cl	37,5cl	75cl
Vignerons de Tutuac «Onde Bleue » Bio IGP Atlantique	5,5€		26€
AOP Muscader Côtes de Granlieu sur lie Bio Vignoble Malidain Vallée de la Loire			33€
AOP Petit Chablis Bio Domaine Pommier	13€		66€
AOP Crozes Hermitage Bio Domaine Mucny « Les Charmeuses »	13,5€		62€
Vin de France « Sauvigon Désalcoolisé » Pierre Chavin 0%	5,9€		30€

ROSÉ WINES

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Sable de Camargue Bio Clos des Baronnets « Gris-Gris »	6€		28€
AOP Côtes de Provence Bio Château d'Astros « Belle Vie »	8€		39€
Vin de France Zéro Rosé Désalcoolisé Pierre Chavin	5,9€		30€

RED WINES

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Côtes du Rhone Bio Coteaux des Traves Zouzou	6,5€		30€
AOP Bourgeuil Bio Domaine Y.Amirault « Côte 50 »	9,7€		28€
AOP Morgon Bio Gilles Gelin			45€
AOP Crozes Hermitage Bio Domaine Mucyn « Les Entrecoeurs »	14€		62€
AOP Saint Emilion Grand Cru Bio Château Lescure			65€
AOP Saint Estephe Bio Château de Côme	15€		70€

FOOD

SAVOURY FOOD

Alone or to share

Selection of AOP Cheeses and Charcuterie	16€
AOP Cheese Board	14€
Charcuterie Board	14€
Croque monsieur with Comté cheese*	12€
Salmon and basil spread	8€
Honey roasted carrot hummus	7€
Roast chicken rillette spread	8€

SWEET SIDE

Caramelized apple panna cotta	7€
Chocolate cream	7€
Apple and pear compote with Bourbon vanilla	6,5€

ALCOOLS

	4cl
Rhum Havana Club 3 ans – 40%	7€
Gin Generous coriandre & combava – 44% (made in France) bio	10,5€
Giin Bombay Sapphire -40%	8€
Vodka Absolut – 40%	7€
Tequila Olmeca – 38%	7€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans – 40%	16€
Rhum Don Papa Baroko	14€

WHISKIES BLEND

Whisky J&B rare – 40%	6€
Chivas Regal 12 ans – 40%	10€

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans – 45,8%	12€
Aberlour 10 ans – 40%	7€
Lagavulin 16 ans – 43%	16€

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's – 40%	7,5€

DIGESTIFS

	4cl
COGNAC	
Hennessy VS – 40%	10€
Hennessy XO – 40%	25€
ARMAGNAC	
Château de Laubade Hors d'Age – 40%	8€
Château de Laubade	7,5€
CALVADOS	
Le Lacellois – 40%	7,5€
EAUX DE VIE	
Mirabelle Cartron – 45%	7,5€
Poire Williams Cartron – 43%	7,5€
LIQUEURS	
Get 27 – 21%	6,5€
Cointreau – 40%	6,5€
Baileys Irish Cream – 17%	7€

KEEP WARM

HOT DRINKS

Torrefacteur local "Caron"

Expresso café Caron	2,5€
Double expresso café Caron	3,5€

CAFÉ NESSPRESSO

Double expresso	4€
Expresso	2,7€
Creamy tiramisu coffee	4,9€
Latte Macchiato	4,9€
Cappuccino	4,9€
Iced cold brew vanille	4,9€

THÉS KUSMI TEA

Thés noirs **3,5€**

Thé Prince Wladimir (bio) *Black tea, lemon, vanilla and spices*
English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*
Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

Thés verts **3,5€**

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine*
Thé Vert à la menthe (bio) *Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*
Thé Détox (bio) *Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

Infusions **3,5€**

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*
Infusion Be Cool (bio) *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

Lattés **3,5€**

Monbana Fair-trade Chocolate (bio)
Matcha Latte

FRESH SOFT DRINK

MINERAL WATER

	33cl	50cl	1L
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

CASTALIE WATER "MICROFILTRATION", 0KM, 0 WASTE

Still or sparkling 2,5€

SODAS *4,5€*

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre *(33cl)*
Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze Tea pêche, Oasis Tropical, Orangina *(25cl)*

GRANINI FRUITS JUICE AND NECTAR (25cl) *4,5€*

Tomato, orange or apple juice
Pink grapefruit, pineapple, apricot nectar

APÉRIKIDS – Training for the real thing ! *6,5€*

A TOUCH OF FRESHNESS (33cl) *8,5€*

Enervé BIO Maca, Guarana, Café, Noix de Cola, Hibiscus, Gingembre, Plantes aromatiques et épices.
Sauvage BIO Sureau, Bruyère, Reine de prés, plantes aromatiques.
Alpin BIO Menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, plantes aromatiques.

DRINK MENU

AUTOMNE