

BRASSERIE
ROSALIE
BAR & CAFÉ

MENU ELABORATED BY THE CHEF SUNDY LIBEROS AND HIS TEAM.

OYSTER BAR

	BY 3	BY 6	BY 9
BRITTANY			
"CADORET" BRETON CUPPED OYSTERS NO. 3	6 ⁹⁰	13 ⁸⁰	20 ⁷⁰
NORMANDY			
"LA TATIHOUS" SAINT-VAAST SPECIAL OYSTERS NO. 3	7 ⁸⁰	15 ⁶⁰	23 ⁴⁰
GILLARDEAU OYSTERS			
"GILLARDEAU" SPECIAL OYSTERS NO. 3	11 ⁷⁰	23 ⁴⁰	35 ¹⁰

◊ HAPPY OYSTERS ◊

13⁰⁰

3 X "LA TATIHOUS" SAINT-VAAST SPECIAL OYSTERS NO.3
+
1 GLASS OF WHITE WINE 13CL
Entre-Deux-Mers Château Bonnet

SEAFOOD

SHRIMP (approx. 100g)	10 ⁰⁰
WHELKS (approx. 300g)	12 ⁵⁰
PRAWNS LABEL ROUGE (by 12) 29 ⁰⁰ (by 6) 14 ⁵⁰	
1/2 LOBSTER* served cold mayonnaise	22 ⁵⁰
WHOLE LOBSTER* served cold (approx. 500g) mayonnaise	45 ⁰⁰

SEAFOOD PLATTERS

THE OYSTER SHELLER 29⁵⁰

3 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
3 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
3 prawns Label Rouge,
whelks, mayonnaise

OYSTER TASTING PLATTER 33⁵⁰

4 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
4 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
4 no. 3 "Gillardeau" special oysters

ROSALIE 58⁵⁰

3 no. 3 "Cadoret" Breton cupped oysters,
3 no. 3 "La Tatihou" Saint-Vaast special oysters,
2 no. 3 "Gillardeau" special oysters, 1/2 lobster*,
5 Label Rouge prawns,
whelks, shrimp,
mayonnaise



LUNCH MENU

MONDAY TO FRIDAY, 11:30 AM TO 5:00 PM
EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

HORS-D'ŒUVRE + MAIN DISH OR MAIN DISH + DESSERT 19⁵⁰

DRINKS NOT INCLUDED

HORS-D'ŒUVRE

◉ SEASONAL SALAD

OR ◉ DEVILED EGGS

OR ◉ LABEL ROUGE DAUPHINÉ RAVIOLI,
parmesan cream, PDO Comté cheese

MAIN DISHES

MUSSELS WITH CREAM, French fries

OR ◉ BURRATA BOWL

OR LORRAINE QUICHE, young shoot salad

DESSERTS

BOURBON VANILLA CRÈME BRULÉE

OR ÎLE FLOTTANTE, custard, salted butter caramel

OR ICE CREAM 2 scoops

BRASSERIE MENU

HORS-D'ŒUVRE + MAIN DISH + DESSERT 39⁵⁰

DRINKS NOT INCLUDED

HORS-D'ŒUVRE

PARISIAN-STYLE ONION SOUPE AU GRATIN

OR 6 LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS

OR ◉ BURRATA AND HEIRLOOM

TOMATOES MARINATED IN BASIL, pesto

MAIN DISH

FRENCH DUCK CONFIT, new potatoes, young shoots salad

OR ◉ LABEL ROUGE DAUPHINÉ RAVIOLI,
parmesan cream, PDO Comté cheese

OR SCOTTISH SALMON STEAK,
mashed potatoes, sage-flavoured beurre blanc

DESSERT

BOURBON VANILLA CRÈME BRULÉE

OR CHOCOLATE SOUFFLÉE MOUSSE

OR COFFEE LIÉGEOIS OR CHOCOLATE LIÉGEOIS

KID'S MENU

UP TO 11 YEARS OLD

16⁵⁰

SCOTTISH SALMON FILLET, simmered vegetables

OR HAM COQUILLETES

OR CHICKEN NUGGETS, French fries

OR HAND-CUT SAUSAGE, mashed potatoes

+
CHOCOLATE MOUSSE

OR FRUIT SALAD

OR SCOOP OF ICE CREAM

+
APPLE JUICE - 28CL

OR VITTEL FRUITÉ STRAWBERRY RASPBERRY - 33CL

OR VITTEL - 33CL

choice of syrup: grenadine, raspberry, strawberry, mint

SIDE OPTIONS: simmered vegetables, French fries,
green beans, mashed potatoes with butter



HORS-D'ŒUVRE

DEVILED EGGS	9 ⁰⁰
LABEL ROUGE DAUPHINÉ RAVIOLI, parmesan cream, PDO Comté cheese	10 ⁵⁰
ROASTED RAW-MILK HALF-CAMEMBERT FROM NORMANDY toasted bread, young shoots salad	11 ⁵⁰
SEASONAL SALAD cherry tomatoes, cucumber, watermelon, feta, Taggiasca olives, lemon vinaigrette	12 ⁵⁰
PARISIAN-STYLE ONION SOUP AU GRATIN	12 ⁵⁰
LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS <i>(by 12) 22⁰⁰ . . . (by 6) 12⁵⁰</i>	
FRENCH POULTRY PÂTÉ EN CROÛTE, young shoots salad	13 ⁵⁰
AVOCADO AND SHRIMP COCKTAIL	13 ⁵⁰
SCOTTISH SALMON TARTARE WITH LIME, creamy avocado, cucumber and citrus vinaigrette	13 ⁵⁰
BURRATA FROM PUGLIA AND HEIRLOOM TOMATOES MARINATED IN BASIL pesto	14 ⁰⁰

SELECTION OF

WINES BY THE GLASS

BRUT CHAMPAGNE PDO	12CL
MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»	17 ⁰⁰
WHITE WINE PDO	13CL
RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE" Gustave Lorentz	8 ⁰⁰
CHABLIS "GRANDE CUVÉE" La Chablisienne	12 ⁰⁰
ROSÉ WINE	13CL
IGP MÉDITERRANÉE Peyrassol (<i>organic wine</i>)	7 ⁰⁰
RED WINES PDO	13CL
BOURGOGNE "GAMAY" Jean Loron	8 ⁰⁰
PUISSEGUIN SAINT-EMILION Château des Laurets	12 ⁰⁰

LARGE PLATES

COQUILLETES WITH CREAMY MUSHROOMS AND SUMMER TRUFFLE SAUCE**, parmesan	19 ⁵⁰
BURRATA BOWL, Puglian burrata, cherry tomatoes, avocado, cucumber, edamame, quinoa, pesto	20 ⁵⁰
CAESAR SALAD, roasted French poultry supreme, free-range egg, parmesan, cherry tomatoes, romaine, golden croutons, Caesar sauce	21 ⁵⁰
LABEL ROUGE DAUPHINÉ RAVIOLI, parmesan cream, PDO Comté cheese	21 ⁵⁰

MEATS

FRENCH CHICKEN CASSEROLE seasonal vegetables, thyme sauce	21 ⁵⁰
NORMANDY-STYLE BEEF TARTARE French Fries	22 ⁵⁰
FRENCH PORK LOIN green beans with parsley	23 ⁵⁰
ROSALIE'S CORDON BLEU coquillettes, parmesan cream	23 ⁵⁰
ROSALIE'S BURGER Normandy beef hamburger, PDO Comté cheese, onion confit, arugula, French fries	24 ⁵⁰
SAINT-NECTAIRE BURGER Normandy beef hamburger, smoked bacon, Saint-Nectaire PDO cream, onion confit, cocktail sauce, arugula, French fries	25 ⁰⁰
CLASSIC PEPPER STEAK, French fries	27 ⁵⁰
BEEF FILLET, béarnaise sauce, French fries	34 ⁵⁰

FISH

MUSSELS WITH CREAM French fries	21 ⁵⁰
SCOTTISH SALMON STEAK mashed potatoes, sage-flavoured beurre blanc	24 ⁵⁰
GILTHEAD SEA BREAM FILLET simmered vegetables, vegetable vierge, pesto, parmesan	25 ⁵⁰
ROASTED PRAWNS creamy orzo risotto with tomato and parmesan	26 ⁵⁰
GRILLED LOBSTER (<i>approx. 500g</i>) béarnaise sauce, French fries	48 ⁵⁰

SIDES	6 ⁰⁰
Mashed potatoes with butter, simmered vegetables, French fries, green beans, young shoots salad	

CHEESE & DESSERTS

ASSORTMENT OF FRENCH CHEESES PDO Sainte-Maure de Touraine, PDO Comté cheese, roasted raw-milk Camembert from Normandy, young shoots salad	11 ⁵⁰
BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE	9 ⁵⁰
FLOATING ISLAND, custard sauce, salted butter caramel	9 ⁵⁰
RUM BABA, whipped cream	11 ⁰⁰
FRENCH TOAST red fruit compote, yoghurt ice cream	11 ⁵⁰
PAVLOVA WITH RED BERRIES, mascarpone cream	11 ⁵⁰
PLATTER OF RED BERRIES lime sorbet, verbena syrup	12 ⁰⁰
CHOCOLATE SOUFFLÉ MOUSSE served warm, Madagascar Bourbon vanilla ice cream	12 ⁵⁰
PROFITEROLES WITH WARM CHOCOLATE SAUCE	12 ⁵⁰

ICE CREAMS

ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS

Ice creams : Madagascar Bourbon vanilla, chocolate, Indian coffee, salted butter caramel, yoghurt, pistachio
Sorbets : lime, strawberry, raspberry, mango

2 SCOOPS	8 ⁵⁰
3 SCOOPS	10 ⁵⁰
COFFEE LIÉGEOIS or CHOCOLATE LIÉGEOIS	12 ⁵⁰
NOCCIOLATA SUNDAE Madagascar Bourbon vanilla ice cream, chocolate ice cream, Nocciolata sauce, whipped cream, hazelnuts	12 ⁵⁰
MELBA STRAWBERRY SUNDAE fresh strawberries, Madagascar Bourbon vanilla ice cream, strawberry sorbet, red fruit compote, whipped cream, flaked almonds	12 ⁵⁰
DAME BLANCHE Madagascar Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds	12 ⁵⁰



COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

MOCKTAILS

- GINGER BOOST** • 20CL 9⁵⁰
Ananas, fruit de la passion, pomme, citron, gingembre, curcuma
Pineapple, passion fruit, apple, lemon, ginger, turmeric
- RED DESIRE** • 20CL 9⁵⁰
Fraise, framboise, pomme, eau de coco, fleur d'orange
Strawberry, raspberry, apple, coconut water, orange blossom
- VIRGIN MOJITO** • 14CL 9⁵⁰
Jus de pomme, citron vert, Perrier, sucre de canne, menthe fraîche
Apple juice, lime, Perrier, cane sugar, fresh mint
- VIRGIN MOJITO AUX FRUITS** • 14CL 9⁵⁰
Purée de fruit de la passion* ou purée de fraise*, citron vert, Perrier, sucre de canne, menthe fraîche
Passion fruit puree or strawberry puree*, lime, Perrier, cane sugar, fresh mint*

COCKTAILS À BASE DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL

- VIRGIN GIN & TONIC** • 16CL 10⁰⁰
JNPR n°1, premium indian tonic water Fever-Tree, citron jaune, menthe fraîche
JNPR No. 1, Fever-Tree premium Indian tonic water, lemon, fresh mint
- JOSÉPHINE** • 14CL 10⁰⁰
JNPR n°2, sirop de framboise, jus de citron frais, jus de cranberry, menthe fraîche
JNPR No. 2, raspberry syrup, fresh lemon juice, cranberry juice, fresh mint
- VIRGIN AMARETTO SOUR** • 10,5CL 10⁰⁰
Amaretto Adriatico 0.0%, jus de citron frais, vegan foamer, sel de Maldon
Amaretto Adriatico 0.0%, fresh lemon juice, vegan foamer, Maldon salt
- VIRGIN SPRITZ** • 14CL 10⁰⁰
SPRZ n°1, Perrier, orange fraîche
SPRZ No. 1, Perrier, fresh orange juice

SPRITZ

- APEROL SPRITZ**
ou CAMPARI SPRITZ • 14CL 10⁵⁰
Aperol ou Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche
Aperol or Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier, fresh orange
- HUGO SPRITZ** • 14CL 12⁵⁰
Liqueur de fleurs de sureau FAIR, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune et romarin frais
FAIR elderflower liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon and fresh rosemary
- ITALICUS SPRITZ** • 14CL 12⁵⁰
Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune et romarin frais
Italicus bergamot liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier, yellow lemon and fresh rosemary
- LIMONCELLO SPRITZ** • 14CL 12⁵⁰
Limoncello Mamma Mia, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais
Limoncello Mamma Mia, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon and fresh rosemary

COCKTAILS CRÉATIONS

- ROSALIE** • 15CL 13⁵⁰
Gin Beefeater, liqueur d'acai FAIR, sirop de framboise, eau de rose, jus de citron frais, jus de cranberry
Beefeater gin, FAIR acai liqueur, raspberry syrup, rose water, fresh lemon juice, cranberry juice
- ROUGE VELVET** • 14CL 13⁵⁰
Vodka Absolut, Campari bitter, purée de fraise*, jus de citron frais, jus de grenade, menthe fraîche
Absolut Vodka, Campari bitter, strawberry puree, fresh lemon juice, pomegranate juice, fresh mint*
- PASSION EXOTIQUE** • 17CL 13⁵⁰
Rhum Planteray Original Dark, liqueur de mangue FAIR, sirop de passion, jus de citron frais, premium ginger beer Fever-Tree, romarin frais
Planteray Original Dark rum, FAIR mango liqueur, passion fruit syrup, fresh lemon juice, Fever-Tree premium ginger beer, fresh rosemary

COCKTAILS CLASSIQUES

- MOJITO** • 14CL 12⁵⁰
Rhum Havana Club 3 ans, sucre de canne, Perrier, citron vert, menthe fraîche
Havana Club 3-year-old rum, cane sugar, Perrier, lime, fresh mint
- MOJITO AUX FRUITS** • 14CL 12⁵⁰
Rhum Havana Club 3 ans, Perrier, citron vert, menthe fraîche, purée de fruit de la passion* ou purée de fraise*
Havana Club 3-year-old rum, Perrier, lime, fresh mint, passion fruit puree, or strawberry puree
- EXPRESSO MARTINI** • 13CL 12⁵⁰
Vodka FAIR, liqueur de café Fair, sirop de sucre de canne, expressso Massaya bio
FAIR vodka, FAIR coffee liqueur, cane sugar syrup, organic Massaya espresso
- MOSCOW MULE** • 18CL 12⁵⁰
Vodka Absolut, jus de citron frais, premium ginger beer Fever-Tree
Absolut Vodka, fresh lemon juice, Fever-Tree premium ginger beer
- COSMOPOLITAN** • 14CL 12⁵⁰
Vodka Absolut, liqueur de kumquat triple sec FAIR, jus de citron frais, nectar de cranberry
Absolut Vodka, FAIR triple sec kumquat liqueur, fresh lemon juice, cranberry nectar
- PALOMA** • 16CL 12⁵⁰
Tequila Altos blanco, jus de citron frais, soda pamplemousse Fever Tree
Altos blanco tequila, fresh lime juice, Fever-Tree grapefruit soda
- NEGRONI** • 9CL 12⁵⁰
Gin Beefeater, Vermouth rouge Dolin, Campari bitter, zeste d'orange
Beefeater gin, Dolin red vermouth, Campari bitter, orange zest
- MARGARITA** • 10CL 13⁵⁰
Tequila Altos blanco, liqueur de kumquat triple sec FAIR, jus de citron frais, sel
Altos blanco tequila, FAIR triple sec kumquat liqueur, fresh lemon juice, salt
- NIKKA OLD FASHIONED** • 8CL 13⁵⁰
Whisky Nikka from The Barrel, sirop de sucre de canne, Angostura bitter, zeste d'orange
Nikka Whiskey from The Barrel, cane sugar syrup, Angostura bitters, orange zest
- CUBAN DAÏQUIRI** • 10,5CL 13⁵⁰
Rhum Eminente Ambar Claro, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, citron vert
Eminente Ambar Claro rum, fresh lemon juice, cane sugar syrup, lime
- HENNESSY GINGER** • 16CL 13⁵⁰
Cognac Hennessy Very Special, premium ginger ale Fever-Tree, citron vert
Cognac Hennessy Very Special, ginger ale haut de gamme Fever-Tree, lime
- DRY MARTINI GIN** • 8CL 13⁵⁰
Gin Citadelle, vermouth dry Dolin, olive verte
Citadelle Gin, Dolin dry vermouth, green olive

BIÈRES & CIDRES

- BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS** 33CL 50CL
- 1664 BLONDE** 7⁰⁰ 10⁰⁰
Lager française à la fine amertume
French Lager with fine bitterness
- GRIMBERGEN BLONDE** 8⁰⁰ 11⁰⁰
Bière d'Abbaye aux arômes de fruits mûrs et épices
Abbey beer with flavor of ripe fruit and spices
- 1664 BLANC** 8⁰⁰ 11⁰⁰
Bière blanche rafraîchissante aux notes d'agrumes
Refreshing Wheat beer with citrus flavors
- BROOKLYN IPA BODEGA RUN** 8⁰⁰ 11⁰⁰
Une IPA aux arômes fruités
An IPA with fruity aromas
- BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLES BEERS AND BOTTLED CIDER** 33CL
- ANOSTEKE** 8⁰⁰
- CORONA** 8⁰⁰
- CIDRE BRUT BIOLOGIQUE**
ET NATUREL FILS DE POMME 8⁰⁰
«Le Sauvage»
- SANS ALCOOL ALCOHOL FREE** 33CL
- 1664 0,0%** 6⁵⁰
- CIDRE 0,0% BIOLOGIQUE**
ET NATUREL FILS DE POMME 6⁵⁰
«Le Sage»




APÉRITIFS

- KIR AU VIN BLANC** • 13CL 7⁵⁰
- KIR ROYAL** • 12CL 14⁰⁰
- LILLET BLANC, ROSÉ** • 6CL 7⁵⁰
- SUZE, CAMPARI** • 6CL 7⁵⁰
- ABC DE CHRISTIAN DROUIN** • 6CL 7⁵⁰
Apéritif à base de Calvados
- BITTER DOLIN** • 6CL 7⁵⁰
- PASTIS 51, RICARD** • 2CL 5⁰⁰
- VERMOUTH DOLIN** • 6CL 7⁵⁰
- ROUGE, BLANC, DRY**
- AMERICANO** • 14CL 9⁵⁰
Vermouth rouge Dolin, bitter Dolin, Perrier, orange fraîche
- VIRGIN AMERICANO** • 14CL 9⁵⁰
VRMH n°1, BTTR n°1, Perrier, orange fraîche

VINS AU VERRE & EN CARAFE

WINE BY THE GLASS & CARAFE

VINS BLANCS AOP

	13CL 	25CL 	50CL 
RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE" Gustave Lorentz	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	28 ⁰⁰
CHABLIS "GRANDE CUVÉE" La Chablisienne	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰
SANCERRE "LA MERCY-DIEU" Bailly Reverdy	13 ⁰⁰	24 ⁰⁰	45 ⁰⁰
ENTRE-DEUX-MERS Château Bonnet	7 ⁰⁰	13 ⁰⁰	24 ⁵⁰
SAUTERNES "LIONS DE SUDIRAUT" 2nd vin du château Suduiraut	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰

VINS ROUGES AOP

BOURGOGNE "GAMAY" Jean Loron	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	28 ⁰⁰
CROZES-HERMITAGE Domaine Esprit (vin biologique)	9 ⁰⁰	16 ⁵⁰	31 ⁵⁰
CÔTES DU RHÔNE Domaine de Verquière (vin biologique)	7 ⁰⁰	13 ⁰⁰	24 ⁵⁰
PESSAC-LÉOGNAN Château Lafont Menaut	10 ⁰⁰	18 ⁵⁰	35 ⁰⁰
PUISSEGUIN SAINT-EMILION Château des Laurets	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE Peyrassol (vin biologique)	7 ⁰⁰	13 ⁰⁰	24 ⁵⁰
CÔTES DE PROVENCE AOP "WHISPERING ANGEL" Château d'Esclans	12 ⁰⁰	22 ⁰⁰	42 ⁰⁰



CHAMPAGNES BRUTS AOP

BLANCS	12CL	75CL
JACQUART «SIGNATURE»	14 ⁰⁰	77 ⁰⁰
MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»	17 ⁰⁰	94 ⁰⁰
LOUIS ROEDERER «COLLECTION»		96 ⁰⁰
RUINART «R»		115 ⁰⁰
VEUVE CLICQUOT «CARTE JAUNE»		120 ⁰⁰
ROSÉS		
JACQUART «SIGNATURE»	16 ⁰⁰	85 ⁰⁰
MOËT & CHANDON «BRUT IMPÉRIAL»		116 ⁰⁰
PRESTIGES		
DOM RUINART «BLANC DE BLANCS» 2013		330 ⁰⁰
DOM PÉRIGNON 2015		360 ⁰⁰

VINS BLANCS

WHITE WINE

ALSACE AOP	75CL
RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE" Gustave Lorentz	40 ⁰⁰
GEWURZTRAMINER Christophe Mittnacht (vin biologique)	52 ⁰⁰
BOURGOGNE AOP	
BOURGOGNE «CHARDONNAY» Domaine Paquet (vin biologique)	48 ⁰⁰
CHABLIS "GRANDE CUVÉE" La Chablisienne	60 ⁰⁰
SAINT-VÉRAN "VIEILLES VIGNES" Domaine Chardigny (vin biologique)	59 ⁰⁰
POUILLY-FUISSÉ Domaine Auvigue (vin biologique)	66 ⁰⁰
MONTAGNY "LES CENTS PIÈCES" Domaine Faiveley	76 ⁰⁰
MEURSAULT "LES CHEVALIÈRES" Xavier Monnot	146 ⁰⁰
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
IGP PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor	36 ⁰⁰
CORBIÈRES AOP "CLASSIQUE" Ollieux Romanis (vin biologique)	38 ⁰⁰
LIMOUX AOP "CHARDONNAY" Domaine de l'Aigle (vin biologique)	58 ⁰⁰
BORDEAUX AOP	
ENTRE-DEUX-MERS Château Bonnet	36 ⁰⁰
PESSAC-LÉOGNAN Château Lafont Menaut	45 ⁰⁰
VALLÉE DE LA LOIRE AOP	
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE "DU CLOS FERRÉ" Domaine David (vin biologique)	30 ⁰⁰
MENETOU-SALON Château de Maupas (vin biologique)	48 ⁰⁰
SANCERRE "LA MERCY-DIEU" Bailly Reverdy	65 ⁰⁰
POUILLY-FUMÉ Domaine de Ladoucette	90 ⁰⁰



VINS ROSÉS

ROSÉ WINE

PROVENCE	75CL
IGP MÉDITERRANÉE Peyrassol (vin biologique)	36 ⁰⁰
CÔTES DE PROVENCE AOP "WHISPERING ANGEL" Château d'Esclans	60 ⁰⁰

VINS ROUGES

RED WINE

BOURGOGNE AOP	75CL
BOURGOGNE GAMAY Jean Loron	36 ⁰⁰
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS Domaine Patrick Hudelot (vin biologique)	64 ⁰⁰
SANTENAY "CHARMES" Roger Belland	78 ⁰⁰
NUITS-SAINT-GEORGES "LES MONTROZIERES" Domaine Faiveley	106 ⁰⁰
BEAUJOLAIS AOP	
FLEURIE Domaine des Marrans	48 ⁰⁰
MOULIN-À-VENT Domaine Lemaitre	54 ⁰⁰
VALLÉE DU RHÔNE AOP	
CÔTES-DU-RHÔNE Domaine de Verquière (vin biologique)	35 ⁰⁰
CROZES-HERMITAGE Domaine Esprit	53 ⁰⁰
SAINT-JOSEPH Les Vins de Vienne	59 ⁰⁰
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "LES GRANIÈRES" Château la Nerthe (vin biologique)	78 ⁰⁰
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
IGP PAYS D'OC "PINOT NOIR" Saint-Victor	36 ⁰⁰
CORBIÈRES BOUTENAC AOP "RACINE" Ollieux Romanis (vin biologique)	40 ⁰⁰
HAUTE VALLEE DE L'AUDE AOP "PINOT NOIR" Domaine de l'Aigle (vin biologique)	78 ⁰⁰
BORDEAUX	
FRANCS CÔTES DE BORDEAUX Château cru Godard (vin biologique)	35 ⁰⁰
PUISSEGUIN SAINT-EMILION Château des Laurets	60 ⁰⁰
CHÂTEAU BELAIR MONANGE "ANNONCE" 2 nd Vin du Château - Saint-Émilion Grand Cru	120 ⁰⁰
PESSAC-LÉOGNAN Château Lafont-Menaut	50 ⁰⁰
CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU "LE PETIT CAILLOU" 3 ^{ème} Vin du Château - Saint-Julien	86 ⁰⁰
CHÂTEAU CLARKE Listrac-Médoc	88 ⁰⁰
CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE "Lacoste Borie" 2 nd Vin du Château - Pauillac	92 ⁰⁰
CHÂTEAU MARGAUX "Le Margaux" 3 ^{ème} Vin du Château - Margaux	130 ⁰⁰
VALLÉE DE LA LOIRE AOP	
TOURAIN "PREMIÈRE VENDANGE" Henry Marionnet (vin biologique sans soufre)	43 ⁰⁰
SANCERRE Pascal Jolivet	61 ⁰⁰

Les millésimes ne sont pas indiqués sur nos vins.
 Pour plus d'information, demandez à votre maître d'hôtel. AOP: Appellation d'Origine Protégée.
 Vintages are not indicated on our wines.
 For more information, ask your maître d'hôtel. PDO: Protected Designation of Origin



EAUX MINÉRALES

VITTEL	58CL	1L
S.PELLEGRINO	5 ⁵⁰	7 ⁵⁰

BOISSONS FRAÎCHES

CITRONNADE - 25CL	6 ⁰⁰
Citron jaune, citron vert, pomme, agave <i>Lemon, lime, apple, agave</i>	
CITRONNADE FRAMBOISE - 25CL	6 ⁵⁰
Citron jaune, framboise, agave, basilic, vitamine C <i>Lemon, raspberry, agave, basil, vitamin C</i>	
COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, COCA-COLA CHERRY - 33CL	6 ⁰⁰
PERRIER - 33CL	6 ⁰⁰
FUZE TEA PÊCHE, FUZE TEA CITRON VERT, ORANGINA, FANTA ORANGE, SPRITE - 25CL	6 ⁰⁰
LIMONADE ARTISANALE LORINA NATURE - 33CL	6 ⁰⁰
PREMIUM INDIAN TONIC WATER FEVER-TREE - 28CL	6 ⁰⁰
PREMIUM GINGER BEER FEVER TREE - 28CL	6 ⁰⁰
PREMIUM GINGER ALE FEVER TREE - 28CL	6 ⁰⁰
JUS D'ORANGES PRESSÉES - 28 CL	6 ⁰⁰
OU JUS DE CITRONS PRESSÉS - 12CL	6 ⁰⁰
<i>Squeezed orange juice or lemon juice</i>	
PUR JUS DE FRUITS ET NECTARS 100% BIOLOGIQUES JUS DE RÊVE - 25CL	6 ⁵⁰
Jus d'Orange, Jus de Tomate, Jus de Pomme, Nectar d'abricot, Jus d'Ananas <i>Pure orange juice, pure tomato juice, pure apple juice, apricot nectar, pure pineapple juice</i>	

Supplément sirop 0,50€ (Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat)
Syrup Supplement €0.50 (Mint, Grenadine, Peach, Lemon, Orgeat)

- BOISSONS CHAUDES -

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées, sur demande, à base de boisson d'avoine Oatly sans supplément
All our hot drinks can be made with Oatly oat milk at no extra charge upon request.

EXPRESSO MASSAYA BIOLOGIQUE, ALLONGÉ	3 ⁹⁰
DÉCAFEINÉ SOLELA BIOLOGIQUE & ÉQUITABLE	4 ⁰⁰
NOISETTE	6 ⁰⁰
DOUBLE EXPRESSO	6 ⁰⁰
CAPPUCCINO	6 ⁰⁰
CAFÉ CRÈME, LATTE MACCHIATO	6 ⁰⁰
CAFÉ VIENNOIS	7 ⁵⁰
CHOCOLAT CHAUD	8 ⁰⁰
CHOCOLAT VIENNOIS	6 ⁵⁰
CHAÏ LATTE, GOLDEN LATTE	6 ⁵⁰
MATCHA LATTE, BLACK LATTE	6 ⁰⁰
THÉS ET INFUSIONS ANGELINA	12 ⁰⁰
Thés verts : menthe, jasmin Thés noirs : breakfast, Earl Grey, Darjeeling Infusions : verveine, tilleul-menthe, rooibos rouge vanille	
IRISH COFFEE	12 ⁰⁰
Expresso, Jameson Irish Whiskey, sirop de sucre de canne, crème fouettée	



SPIRITUEUX

WHISKIES	4CL
BALLANTINE'S FINEST - BLENDED - ÉCOSSE	10 ⁰⁰
CHIVAS REGAL 12 ANS - BLENDED - ÉCOSSE	13 ⁰⁰
ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE	12 ⁵⁰
<i>SINGLE MALT - ÉCOSSE</i>	
GLENMORANGIE 12 ANS - SINGLE MALT - ÉCOSSE	13 ⁵⁰
LAPHROAIG 10 ANS - SINGLE MALT - ÉCOSSE	14 ⁰⁰
JAMESON - BLENDED - IRLANDE	11 ⁰⁰
JIM BEAM - KENTUCKY BOURBON - ÉTATS-UNIS	10 ⁰⁰
MAKER'S MARK - KENTUCKY BOURBON - ÉTATS-UNIS	13 ⁰⁰
NIKKA DAYS - BLENDED - JAPON	10 ⁰⁰
NIKKA FROM THE BARREL - BLENDED - JAPON	14 ⁵⁰
TOKI SUNTORY - BLENDED - JAPON	13 ⁰⁰
HIBIKI JAPANESE HARMONY - BLENDED - JAPON	19 ⁵⁰
THE MACALLAN	16 ⁵⁰
<i>12 ANS DOUBLE CASK - SINGLE MALT - ÉCOSSE</i>	
HIGHLAND PARK 12 ANS - SINGLE MALT - ÉCOSSE	14 ⁰⁰
THE GLENROTHES 15 ANS - SINGLE MALT - ÉCOSSE	18 ⁰⁰
GINS	
BEEFEATER - ANGLETERRE	10 ⁰⁰
FAIR - FRANCE	11 ⁰⁰
CITADELLE - FRANCE	12 ⁰⁰
ROKU - JAPON	12 ⁵⁰
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	14 ⁰⁰
VODKAS	
ABSOLUT - SUÈDE	10 ⁰⁰
FAIR - FRANCE	12 ⁰⁰
HAKU - JAPON	13 ⁰⁰
BELVÈDÈRE PURE ORGANIC - POLOGNE	14 ⁰⁰
BELVÈDÈRE DIRTY BREW - POLOGNE	14 ⁵⁰
TEQUILAS & MEZCAL	4CL
ALTOS BLANCO - MEXIQUE	12 ⁰⁰
CODIGO BLANCO - MEXIQUE	14 ⁰⁰
CODIGO REPOSADO - MEXIQUE	15 ⁰⁰
DEL MAGUEY VIDA - MEXIQUE	15 ⁰⁰
RHUMS	
HAVANA CLUB 3 ANS - CUBA	10 ⁰⁰
HAVANA CLUB ESPECIAL - CUBA	11 ⁰⁰
EMINENTE AMBAR CLARO - CUBA	13 ⁰⁰
HSE BLANC 50° - MARTINIQUE	11 ⁰⁰
PLANTERAY ORIGINAL DARK	12 ⁰⁰
<i>BLEND BARBADE & JAMAÏQUE</i>	
BRUGALL 1888 - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	12 ⁵⁰
LA HECHICERA - COLOMBIE	13 ⁰⁰
HAVANA CLUB ICONICA - CUBA	15 ⁰⁰
SELECTION DE MAESTROS	
COGNACS	
HENNESSY VERY SPECIAL	13 ⁰⁰
HENNESSY VSOP	14 ⁵⁰
HENNESSY XO	26 ⁵⁰
CALVADOS	
CHRISTIAN DROUIN VSOP	12 ⁰⁰
CHRISTIAN DROUIN XO PAYS-D'AUGE	14 ⁵⁰
ARMAGNACS	
BAS-ARMAGNAC VSOP	13 ⁰⁰
DOMAINE MARQUESTAU	13 ⁰⁰
BAS-ARMAGNAC XO DOMAINE MARQUESTAU	13 ⁰⁰

LIQUEURS & EAUX-DE-VIE

LIQUEURS	4CL
BAILEYS	10 ⁰⁰
AMARETTO ROASTED ADRIATICO	12 ⁰⁰
LIMONCELLO MAMMA MIA	12 ⁰⁰
GET 27	10 ⁰⁰
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	12 ⁰⁰
CHARTREUSE VERTE	13 ⁰⁰
EAUX-DE-VIE	
POIRE WILLIAMS SAB'S - BOURGOGNE	14 ⁰⁰
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14 ⁰⁰

I.G.P.: Indication Géographique Protégée. A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée. Prix nets en euros. Service compris. Nous vous informons que vous pouvez nous demander de l'eau potable gratuitement. 03/26 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

I.G.P.: Protected Geographical Indication. A.O.P.: Protected Designation of Origin. Net prices in euros. Service included. We inform you that you can request free drinking water. 03/26 ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. TO CONSUME WITH MODERATION

