



LE BAR DU LOBBY

COCKTAILS

CRÉATIONS

French Spritz / Lillet Rosé 6cl, Fever Tree Tonic & Agrumes	10 €
Germain Fizz / Vodka 4cl, St Germain 2cl, Citron Vert, Perrier	10 €
Smocking Rhum / Rhum Ambré 4cl, Citron Vert, Pomme & Ginger Beer	10 €

CLASSIQUES

Mojito / Rhum 4cl, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier	8 €
Americano Maison / Martini Rouge 2cl, Martini Blanc 2cl, Campari 3cl, Perrier	8 €
Cosmopolitan / Vodka 4cl, Grand Marnier 2cl, Citron Vert, Cranberry	8 €

SANS ALCOOL

Berries Punch / Menthe Fraiche, Fraise & Cranberry	6 €
Virgin Mojito / Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Pomme, Perrier	6 €
Ginger Passion / Ginger Beer, Cocktail de fruits & Pomme	6 €

APÉRITIFS

La Coupe de Champagne Bauser, Kir Royal 12cl	9 €
Martini Blanc & Rouge, Campari, Apérol, Lillet Rosé 6cl.....	5 €
Ricard.....	3,50 €
Porto Blanc & Rouge 6cl.....	5 €
Kir Cassis, Pêche ou Mûre 12cl.....	4,50 €

LES BIÈRES / BEERS

PRESSIONS (DRAFTS)	25CL	50L
Heineken	3,50 €	6,80 €
Affligem	4,50 €	8,80 €

BOUTEILLES (BOTTLES)

	33CL
La Parisienne Blanche	7 €
Pelforth	7 €
Terrano Blonde	6,50 €
SOL	6 €
Heineken 0.0%	5 €

VODKAS

	4 cl
Absolut	6 €
Tito's	7 €
GreyGoose	9 €

GIN

	4 cl
Bombay Dry	6 €
Citadelle	7 €
Hendrick's	9 €

RHUMS

	4 cl
RHUMS BLANC	
Bacardi Carta Blanca	6 €
Neisson Blanc	7 €

RHUMS BRUN

Bacardi Oakheart	6 €
FAIR Rum	9 €

WHISKIES

	4 cl
SCOTCH	
Johnnie Walker Red	6 €
Glenfiddich 12 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	14 €

BOURBON

Jack Daniel's	7 €
Woodford	10 €

IRISH WHISKEY

Bushmills 10 ans	9 €
------------------------	-----

JAPONAIS

Nikka From the Barrel	12 €
-----------------------------	------

TEQUILA & CACHAÇA

	4 cl
Jose Cuervo Tequila Silver	6 €
Cachaça LeBlon	8 €

LES EAUX

	33 cl	50 cl	1L
Evian, Badoit	4 €		5 €
Perrier	3,90 €		

LES SOFTS

Coca, Light, Zero (33cl)	3,90 €
Sprite (33cl)	3,90 €
Orangina, FuzeTea Peach (25cl)	3,90 €

JUS DE FRUITS PAGO

Bouteille 20cl (Orange, Tomate, ACE)	4,10 €
Verre 25cl (Fraise, Multifruits, Cranberry, Pomme)	4,10 €

FEVER TREE

	20 cl
Tonic Water	4,50 €
Ginger Beer	4,50 €

Pour les Alcools : Accompagnement Soft +2€

Prix Nets service compris



LA CAVE

LES CHAMPAGNES Le Verre (12,5cl) La Bouteille (75cl)

Bauser Brut	9 €	59 €
Veuve Clicquot	12 €	75 €
Veuve Clicquot Rosé		85 €

LES VINS BLANCS / WHITE WINES Le Verre (12,5cl) La Carafe (50cl) La Bouteille (75cl)

IGP Pays d'Oc – Chardonnay Domaine d'Aubaret	4 €	16 €	21 €
<i>Nez intense et fruité, agrumes et pêche. Bouche ample et équilibrée / Fruity & Intense</i>			
Coteaux d'Ardèche AOP – Domaine des Granges de Mirabelle-Chapoutier	6 €	24 €	36 €
<i>Nez floral et fruité. Bouche ronde et fraîche / Fresh & Fruity</i>			
Pouilly Fumé AOP – Domaine de Riaux	8 €	32 €	38 €
<i>Nez fumé et minéral. Bouche vive aux notes d'agrumes / Smoked with Citrus Flavors</i>			

LES VINS ROUGES / RED WINES Le Verre (12,5cl) La Carafe (50cl) La Bouteille (75cl)

Bordeaux AOP Bio – Château Baratet	4,50 €	19 €	25 €
<i>Nez aux notes de cerises. Bouche intense et longue / Intense & Cherry Flavored</i>			
Morgon AOP – Domaine de La Chanais	7 €	27 €	33 €
<i>Nez structuré. Bouche équilibré, tanins veloutés / Full Bodied with light tannin</i>			
Pessac Leognan AOP – Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion	10 €	35 €	48 €
<i>Nez aux notes de fruits noirs. Bouche longue et équilibrée / Powerfull & Full bodied</i>			

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES Le Verre (12,5cl) La Carafe (50cl) La Bouteille (75cl)

Côtes-de-Provence AOP – La Vie en Rose, Château Roubine	5 €	19 €	26 €
<i>Nez frais et fruité. Bouche fruitée et généreuse / Generous and fruity</i>			

DIGESTIFS 4 cl

Cognac Merlet VSOP	9 €
Armagnac l'Encatada	14 €
Calvados Busnel	6 €
Eau de Vie (Poire, Mirabelle)	7 €

LIQUEURS 6 cl

Bailey's	7 €
Get 27	7 €
Amaretto Disarono	8 €
Grand Marnier	9 €

BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS

Expresso, Noisette, Allongé	2 €
Café crème	3 €
Cappucino, Chocolat chaud	4 €
Cafés aromatisés (Noisette, Vanille...)	4 €

LES THÉS

Sélection « Palais des Thés »	3,50 €
<i>Darjeeling Margaret's Hope, Breakfast Tea, Thé des Lords Earl Grey, Japan Sencha Ariake, 7 Agrumes, Vert à la Menthe, Verveine, Camomille</i>	