

Les Champagnes

A la coupe

Coupe Champagne Brut ou rosé	14cl		12
Coupe Moët et Chandon Ice	14cl	(servi avec glace)	14

Les Bruts

	37,5cl		75cl
Devaux	42		70
Mumm Cordon Rouge			70
Moët et Chandon Impérial brut			75
Moët et Chandon Ice Impérial			80

Les Rosés

	37,5cl		75cl
Moët et Chandon rosé impérial			85
Mumm Cordon rouge			90

Les Prestigieux

	37,5cl		75cl
Lenoble brut les Aventures Grand cru Blancs de Blancs			100
Duval Leroy			120
Thienot 1999			165
Pommery cuvée Louise 2002			220

Digestifs 4cl

Liqueurs (Bailey's, Cointreau, Get 27 et 31, Jagermeister, malibu, Mandarine impériale ...)			10
Eaux de vie (Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Framboise)			10
Calvados Busnel			10
Armagnac Duc de Loussac VSOP			16
Armagnac Duc de Loussac 1984			25
Cognac Rémy Martin, Hennessy VSOP, Martell 1er			20
Cognac Rémy Martin, Hennessy XO			40
Cognac Martell Cordon Bleu			50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets, service compris



O' BAR

Ouvert du lundi au samedi de 15h30 à minuit
Dimanche 15h00 – 22h30

*Open from Monday to Saturday – 15h30 – 0h00
Sunday 15h00 – 22h30*

Eaux minérales

	33 cl	50 cl	75cl
AquaChiaria plate ou gazeuse <i>(eau rendue potable par traitements)</i> <i>Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQuaChiara. Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.</i>		2	3
Evian	5		7
Badoit	5		7
Perrier	4		

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné, ristretto, allongé, noisette	3
Double expresso, café crème	4
Chocolat chaud, cappuccino	5
Thés, infusions	5

Jus de fruits 33cl

Abricot, ananas, fraise, orange, pamplemousse	8
Pêche jaune, poire d'automne, pomme Cox's, tomate	8

Sodas

Coca Cola, Coca Cola zero 33cl	5
Schweppes tonic, Schweppes agrumes 25cl	5
Orangina, Limonade Pschitt 25cl	5
Red Bull 25cl	6

Vins au verre (14cl)

Cette liste peut-être modifiée

Blancs

Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand	8
Viognier/ Chardonnay Laurent Miquel	8
Côtes du Rhône	8

Rouges

Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand	8
Brouilly Château La Chaize	8
Côtes du Rhône	8
Château Aimée	8

Rosé

Côtes de provence	8
-------------------	---

Cocktails créations

Short drinks (12cl)

10.00

Tentation	Rhum, Cognac, Jus d'orange, Jus de citron, sirop d'orgeat
Honey Sour	Whisky Jack Daniel's honey, jus de citron, sirop gingembre, blanc d'oeuf
Agave Peach	Tequila, Cointreau, Jus de pêche, Miel
Aquamarine	Vodka, Curaçao bleu, liqueur de pêche, jus de pomme

Long drinks (20cl)

13.00

Aphrodite	Rhum brun, basilic, citron vert, confiture abricot, sirop gingembre, eau gazeuse
Kiwi St Germain	Gin, St germain, jus de pomme, Purée de kiwi, citron
Exotic sunrise	Tequila, jus d'ananas, jus de pamplemousse
The Laura	Vodka, jus de framboise, sirop de violette, citron jaune
Purple cocktail	Rhum, mandarine impériale, sirop de violette, jus d'orange, tonic
Ginger lime V.S	Cognac Courvoisier, sirop de gingembre, quartier de citron vert et Perrier

La suggestion cocktail (demandez nous !!)

12.00

SUR LE POUCE

Salés

Salade façon Caesar ou Niçoise

Salad style Caesar or Niçoise

Salade Roosevelt

Breast of poultry, Emmental cheese, sautéed vegetables, Tandoori sauce

Assiette de saumon fumé

Smoked salmon plate

Croque-monsieur, frites et/ou salade

Toasted ham sandwich sprinkled with grated cheese, french fries and/or salad

Carpaccio de bœuf Angus, copeaux de parmesan et condiments

Black Angus beef carpaccio, grated parmesan cheese and seasoning

Club poulet, saumon ou végétarien, frites et/ou salade

Chicken, salmon, vegetarian club sandwich, french fries and/or salad

Le bagel au saumon fumé, fromage frais et salade

Raw or pan-sautéed beef tartare, french fries and/or salad

Assiette de charcuteries ibérique*

Iberico cooked and cured meats plate

Tartare de bœuf au couteau cru ou poêlé, frites et/ou salade

Raw or pan-sautéed beef tartare, french fries and/or salad

Hamburger ou cheeseburger, frites et/ou salade

Hamburger or cheeseburger, french fries and/or salad

Assiette de fromages affinés*

Selection of seasonal fully-matured cheeses

Sucrés

Salade de fruits frais*

Fresh fruits salad

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue tart

Brownie fondant aux noix de pécan*

Smoked salmon plate

Assortiment de glaces et sorbets du Relais

Toasted ham sandwich sprinkled with grated cheese, french fries and/or salad

** TOUS LES JOURS DE 18h à 22h et le samedi de 12h à 14h
(All days from 6pm to 10pm, Saturday from 12 to 2pm)*

servi de 12h00 à 22h00 – served from 12 to 10pm

Cocktails classiques

Short drinks (12cl)

10.00

Caipirinha

Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne

14

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

14

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne

13

Long drinks (20cl)

13.00

Americano

Campari, Martini rouge, Noilly Prat, Perrier

14

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron jaune, épices(Tabasco, poivre et sel céleri)

14

Gin Fizz

Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne , Perrier

14

Pina Colada

Rhum, liqueur de coco, jus d'ananas

14

After dinner (12cl)

10.00

Mespresso Martini

Vodka, espresso, Kahlua, sirop de sucre de canne

14

Black russian

Vodka, Kahlua

17

Side car

Cognac, Cointreau, jus de citron jaune

17

Les Mojitos

13.00

Classic Mojito

Rhum, citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier

Royal Mojito

Rhum, champagne, citron vert, menthe , sirop de sucre de canne

14.00

Passion fruit

And vanilla mojito Rhum, citron vert, menthe, sirop de vanille, purée de fruits de la passion, Perrier

9

Les sans alcool

(Non alcoholic)

8.00

Light Pina

Ananas, banane, crème de coco

11

L'exotic

Jus de mangue, ananas, orange, sirop de grenadine

10

Bora Bora

Jus de pomme, Cranberry, Sirop de framboise

Detox

Jus de pamplemousse, sirop de pêche, Perrier

Bières

Affligem ou Heineken pression (25cl)	6
Affligem ou Heineken pression pinte (50cl)	10
Corona , Hoegaarden, Leffe (33cl)	8
Picon bière	10

Apéritifs

Campari , Cinzano bianco, Martini rouge blanc ou rosé	7
Porto blanc ou rouge	7
Ricard ou Pernod	7
Kir vin blanc (framboise, mûre, pêche, cassis, fraise des bois)	7
Kir royal au champagne (framboise, mûre, pêche, cassis, fraise des bois)	11

Gins

Gordon's	8
Bombay saphire	10
Hendrick's	12

Rhums

Bacardi blanc	10
Havana Club 7 ans	12
Havana Seleccion de maestros	15
Diplomatico Reserva	18
Zacapa	25

Tequila

Sauza silver	10
José Cuervos Reposado	11
Patron XO café	18

Vodka

Belvédère, Grey goose	14
-----------------------	----

Whiskies

Monkey shoulder (Epicé et fruité)	9
Aberlour 15 ans (Fraicheur désaltérante d'un jus d'agrumes pressés)	12
Glennfiddish 12ans Arômes fruités et végétaux, légèrement tourbé	16
Knockando 12ans Single malt léger	16
Glenmorangie 10ans Fruité, note d'amandes et épices douces	18
Talisker 10ans Iodé et épicé	19
Laphroaig 10ans Tourbé et iodé, arômes de réglisse	20
Oban 14ans Arômes de malt, d'iode, de fruits et de feu de bois	20
Lagavullin 16ans Tourbé et iodé	21
IRISH	
Jameson Epicé puis fruité	10
CANADIAN	
Crown royal Doux et finement boisé	10
AMERICAN	
Four roses	11
Doux, notes de céréales, réglisse, vanille et tilleul	
Jack Daniel's Boisé et arômes de tabac	11
Jack Daniel's Honey Boisé et arômes de tabac et de miel	15