

# PETITS DÉJEUNERS

---

Nous avons le plaisir de vous servir le petit déjeuner  
de 8h à 10h30 tous les jours

## FORMULE EXPRESS

13,50€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Duo de mini viennoiseries



## FORMULE TRADITIONNELLE

18,50€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Duo de mini viennoiseries  
Sélection de Pains  
Beurre AOP  
Miel du Bassin et confitures Maison Mas



## BUFFET CONTINENTAL

23,50€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Sur notre buffet vous trouverez : mini viennoiseries, sélection de pains  
Beurre AOP, miel du Bassin et confitures maison Mas  
Céréales Bio, salade de fruits frais, yaourt aux fruits, fromage blanc  
Œufs brouillés ou à la coque, poitrine fumée grillée  
Charcuteries, fromages

Tous nos prix sont taxes et service compris

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉ **Massaya Bio**

Expresso	3,10€
Décaféiné	3,10€
Noisette	3,30€
Double expresso	5,30€
Café crème	5,50€
Capuccino	5,70€
Café viennois	6,00€
Latte macchiato	6,00€

## CHOCOLAT

Chocolat Maison	6,50€
Chocolat Maison Viennois	7,00€

## THÉS ET INFUSIONS BIO

6,50€



English Breakfast  
Darjeeling  
Earl Grey  
Sweet Love  
St Pétersbourg  
Prince Vladimir  
Anastasia  
Kashmir Tchai

Thé noir de Ceylan et d'Assam, riche et puissant  
Thé noir d'Himalaya, très légèrement épicé  
Thé noir de Chine, note de bergamote et agrumes de Sicile  
Thé noir aux parfums de guarana, réglisse et poivre rose  
Thé noir aux arômes subtils fruits rouges, caramel, vanille  
Thé noir aux notes d'agrumes, vanille, épices  
Thé noir aux notes de bergamote, citron, fleur d'oranger  
Thé noir aromatisé, clou de girofle, laurier, épices

Thé vert Sencha  
Thé vert au jasmin  
BB Détox

Thé vert de Chine  
Thé vert de chine parfumé au Jasmin  
Thé vert et maté, rooibos guarana et pamplemousse

White Anastasia  
Rooibos Vanille

Thé blanc aux notes de bergamote, citron, fleur d'oranger  
Thé rouge sans théine d'Afrique du Sud, mariée à la vanille

Aqua Rosa  
Tilleul  
Verveine  
Camomille  
Menthe fraîche

Rose d'Abyssinie, hibiscus, baies rouge et noir, pomme

# BOISSONS FRAICHES

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. Ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets

<b>Plate ou Gazeuse 75cL</b>	<b>5,00€</b>
<b>Plate ou Gazeuse 37.5cL avec Sirop</b>	<b>4,00€</b>
<b>FRUITS PRESSÉS Maison</b>	
<b>Orange ou Pamplemousse ou Citron</b>	<b>7,50€</b>
<b>JUS DE FRUITS et THES GLACES BIO</b>	
<b>Pomme Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Ananas Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Framboise/Fraise Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Abricot Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Tomate Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Mangue/Passion smoothie Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Banane/Framboise/Poire smoothie Meneau</b>	<b>6,80€</b>
<b>Thé Glacé Pêche Meneau</b>	<b>6,30€</b>
<b>Thé Glacé Hibiscus/Fleur de sureau Meneau</b>	<b>6,30€</b>
<b>SODAS BIO ET SODAS</b>	
<b>Fizz Limonade Bio Meneau</b>	<b>6,30€</b>
<b>Fizz Citron Bio Meneau</b>	<b>6,30€</b>
<b>Fizz Orange Bio Meneau</b>	<b>6,30€</b>
<b>Hysope Tonic Bio</b>	<b>6,30€</b>
<b>Hysope Ginger Beer Bio</b>	<b>6,30€</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>5,90€</b>
<b>Coca Cola Zéro</b>	<b>5,90€</b>
<b>Perrier</b>	<b>5,90€</b>

# BIÈRES et CIDRES

## PRESSION

Peroni 30cl	Italie	5,50€
Peroni 50cl	Italie	8,50€
Panaché ou Monaco		5,50€

## BOUTEILLE 33cl

Cuvée Coté Sable by Aliénor	Ferret	5,50€
Desperados	France	7,00€
<i>Effet Papillon</i> Wheat Ale <i>Blanche</i>	Gironde	7,90€
<i>Effet Papillon</i> Rye Amber Ale <i>Ambrée</i>	Gironde	7,90€
<i>Effet Papillon</i> Indien Pale Ale <i>IPA</i>	Gironde	7,90€
<i>Effet Papillon</i> American Pale Ale <i>APA</i>	Gironde	7,90€
<i>Wignac</i> Cidre <i>bio</i> Doux	Ardennes	6,50€
<i>Wignac</i> Cidre <i>bio</i> Rosé	Ardennes	6,50€

# APÉRITIFS

Ricard	France	6,00€
Lillet Blanc ou Rouge	France	6,50€
Léonce Vermouth Blanc	France	6,50€
Léonce Vermouth Rouge	France	6,50€
Campari	Italie	6,00€

# LIQUEURS

Get 27 ou 31	France	9,00€
Baileys	Irlande	9,00€
Cointreau	France	9,00€
Manzana	France	9,00€
Limoncello	Italie	9,00€
Disaronno	Italie	9,00€

# CHAMPAGNE

Btl 75cl

## BLANC

La Coupe

15,00€

Deutz Brut

80,00€

Laurent Perrier Brut

85,00€

Delamotte Blanc de Blanc

85,00€

Alfred Gratien

90,00€

Laurent Perrier Grand Siècle

190,00€

Amour de Deutz 2011

160,00€

Veuve Clicquot La Grande Dame 2008

220,00€

Louis Roederer Cristal 2002

390,00€

## ROSÉ

Deutz Brut

85,00€

Laurent Perrier

105,00€

Ruinart

115,00€

## VIN ROSÉ

Verre 15cl

Btl 75cl

## BORDEAUX

Rosé de Sissan 2021

29,00€

## PROVENCE

Odyssée, 2021

29,00€

Château Minuty, Prestige, 2021

8.50€

38,00€

Château D'Esclans, Les Clans 2018

59,00€

# VIN BLANC

Verre 15cl

Btl 75cl

## BORDEAUX

**Château Haut Rian 2021**

**6,90€**

**29,00€**

*Entre-Deux-Mers*

**Chateau Tour Léognan 2019**

**39,00€**

*Pessac-Léognan*

**La Demoiselle de Sigalas 2016**

**37,00€**

## LOIRE

**Sancerre *les Caillottes*, Pascal Jolivet 2020**

**49,00€**

**Pouilly Fumé *Terres Blanche* Pascal Jolivet 2020**

**49,00€**

## BOURGOGNE

**Macon Fuissée Château Fuissé 2020**

**45,00€**

**St Véran Château Fuissé 2019**

**8.50€**

**41,00€**

**Chablis, Prosper Maufoux 2018**

**46,00€**

**Meursault *Sous la Velle*, Domaine Saint Marc 2018**

**95,00€**

## CÔTES DU RHONE

**Lirac, Domaine Lafond 2017**

**39,00€**

**Condrieu *La Galopine*, Delas Frères 2018**

**79,00€**

## PROVENCE

**Château Minuty, Prestige, 2021**

**39,00€**

**Château Ste Marguerite, Cuvée Symphonie 2018 "Bio"**

**45,00€**

## LANGUEDOC/ROUSSILLON

**Coume Del Mas Follio AOC Collioure 2020**

**65,00€**

**Domaine Marion Pla Les Larmes de Jeanne AOC St Chinian 2019**

**36,00€**

## SUD OUEST

**Domaine de l'Herbe, Gros Manseng 2021**

**27,00€**

*Gascogne*

# VIN ROUGE

Verre 15cl

Btl 75cl

## BORDEAUX

**Château de Lionne 2018**

*Graves*

**8,00€**

**39,00€**

**Château Seguin 2016**

*Pessac Léognan*

**66,00€**

**Château Saint Pierre 2015**

*St Julien*

**119,00€**

**Château Cantenac Brown 2015**

*Margaux*

**109,00€**

**Château Tayac 2012**

*Margaux*

**69,00€**

**Château Martet Mitjavile 2017**

*Saint Foy de Bordeaux*

**73,00€**

**Roc de Cambes Mitjavile 2015**

*Côtes de Bourg*

**165,00€**

**Domaine l'Aurage Mitjavile 2014**

*Côtes de Castillon*

**79,00€**

**Château la Fleur de Petrus 2014**

*Pomerol*

**299,00€**

**Château Nénin 2010**

*Pomerol*

**145,00€**

## BOURGOGNE

**Pommard *les Chanlins* Domaine Saint Marc 2018**

**78,00€**

## BEAUJOLAIS

**Juliennas Château Fuissé 2018**

**41,00€**

**Morgon Domaine la Pierre 2018**

**59,00€**

## CÔTES DU RHONE

**Cornas, *Chante Perdrix*, Delas Frères 2017**

**49,00€**

**Châteauneuf du Pape, *Haute Pierre* Delas Frères 2017**

**84,00€**

## LANGUEDOC/ROUSSILLON

**Domaine Marion Pla Conviction Intime AOC St Chinian 2019**

**42,00€**

**Plô-Roucarels Plant de Roc 2016**

**39,00€**



# COCKTAILS

## EFFERVESCENT

14,50€

### **LE PYLA**

*Liqueur fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert et menthe*

### **APÉROL SPRITZ**

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange*

## SHORT DRINK

14,00€

### **BARREL AGED NEGRONI**

*Gin, Campari, vermouth rouge et Dry et ingrédient secret, le tout vieillis en fut de chêne*

### **COSMOPOLITAN**

*Vodka, Cointreau, cranberry et citron vert*

### **PISCO SOUR**

*Pisco, jus de citron, sucre, blanc d'œuf, angostura bitter*

### **MANHATTAN**

*Rye whisky, vermouth rouge, angostura bitter, zeste d'orange flambé*

## LONG DRINK

15,00€

### **MOSCOW MULE**

*Vodka, citron vert, ginger beer*

### **GIN FIZZ**

*Gin, sucre, citron vert, Perrier*

### **MOJITO**

*Rhum, menthe, cassonade, citron vert, angostura bitter et Perrier*

### **DARK AND STORMY**

*Rhum, citron vert, ginger beer*

## SANS ALCOOL

9,50€

### **LE PHARE**

*Jus de maracuja, cranberries, orange, sirop de fraise*





## VODKA

4cl

Vodcap Ferret	France	9,50€
Zubrowska <i>Herbe de Bison</i>	Pologne	9,50€
Belvedere Lake Bartezek	Pologne	12,00€
GreyGoose	France	13,00€

## GIN

4cl

Sorgin	Aquitaine	10,00€
La Bouche N°1	Aquitaine	11,00€
Engine	Italie	12,50€
Hendrik's	Ecosse	13,00€
Tanqueray Ten	Angleterre	13,00€

## RHUM

4cl

Dillon Blanc 50%	Martinique	9,00€
La Baie des Trésors Fruit des pluies	Martinique	11,00€
Havana Club 3 ans	Cuba	9,00€
Sailor Jerry's	Caraïbes	9,50€
Diplomatico Reserva Exclusiva	Vénèzuela	11,00€
Tijuca	Brazil	12,00€
Matusalem 15 ans	Rép. Dominicaine	13,00€
Nine Leaves <i>French Oak</i>	Japon	19,00€
Appleton 21 ans	Jamaïque	20,00€
Centenario 25 ans	Costa Rica	21,00€
Zacapa XO	Guatemala	25,00€

# WHISKY

4cl

## FRANCE

Rozelieurs *Collection Rare*

11,00€

Alfred Giraud *Heritage*

14,00€

## ÉCOSSE

Haig Club *Clubman*

8.50€

Monkey *Shoulder*

11,00€

Talisker *10 ans*

12,00€

Cardhu *12 ans*

12,00€

Balvenie *12 ans*

12,00€

The Macallan *18 ans Triple Cask*

29,00€

Cragganmore *12 ans*

12,00€

Oban *14 ans*

14,00€

Laphroaig *10 ans*

13,00€

Lagavulin *16 ans*

16,00€

## IRLANDE

Jameson

9,00€

Bushmills *10 ans*

12,00€

## AMÉRIQUE

Marker's *Mark*

Kentucky

9,00€

Woodford

Kentucky

12,00€

Jack Daniel's *Old n°7*

Tennessee

9,00€

## JAPON

Hibiki *Harmony*

10,00€

Yamazaki *12 ans*

13,00€



## TEQUILA

4cl

<i>Don Julio Silver</i>	Mexique	10,00€
<i>Don Julio Resposado</i>	Mexique	11,50€
<i>Don Julio 1942</i>	Mexique	18,00€

## COGNAC

4cl

<i>Hennessy VS</i>		10,00€
<i>Hennessy XO</i>		20,00€
<i>Tesseron XO n°90</i>		23,00€
<i>Hennessy Paradis</i>		65,00€

## BAS-ARMAGNAC

4cl

<i>Jean Cavé Hors d'age</i>		10,00€
<i>Jean Cavé Argent XO</i>		18,00€
<i>Tarriquet 1995</i>		20,00€

## CALVADOS

4cl

<i>Coquerel 8 ans</i>		12,00€
-----------------------	--	--------

## PORTO

10cl

<i>Burmester Tawny</i>		9,00€
<i>Burmester 10 ans</i>		13,00€
<i>Burmester 20 ans</i>		20,00€

## DESSERTS

**Gâteau Basque framboise,** 9,50€  
crème d'amande citron, chantilly de citron confit

**Chou Craquelin cacao, chantilly chocolat, poire poché** 9,50€

**Gaufre Maison** 6,00€  
Chantilly, Sucre, Nutella, Caramel beurre salé, Crème de Marron

### Les Glaces de Patachou

*Sébastien Bouillon*

Vanille

Caramel fleur de sel

Chocolat

Cookies

Yahourt

Praliné royal

Snickers

Café

Pistache

Citron gingembre

Fraise (Vegan)

Mangue

Framboise

Noix de coco


1 Boule 3,20€

2 Boules 5,80€

3 Boules 6,90€

Tous nos prix sont taxes et service compris

## A PARTAGER



<b>Cromesquis de polenta,</b> olives et parmesan, gomasio landais, tahini aux herbes	9,00€
<b>Rillettes de Maquereau au citron vert,</b> pickles maison	10,50€
<b>Saucisson du Marché</b> à trancher et pickles maison	8,00€
<b>Houmous de poivron rouge rôti,</b> dips de carotte fane, sésame et chips d'ail	10,00€
<b>Jambon ibérique,</b> concassée de tomate au vinaigre de cidre, pain à l'ail, beurre maison	12,50€
<b>Tournedos de boudin croûte de noisette, abricot rôti,</b> jus corsé de légumes	14,00€

Tous nos prix sont taxes et service compris

