



CARTE DES BOISSONS

Bières pression

	33cl	50cl
Premium Saint Omer 5°5	5€	7,5€
Monaco	5.5€	8€
Panaché	5.5€	8€
Supplément Picon	2cl	2,5€

Bières Bouteilles

	33cl	75cl
Lydéric* Blanche 4°5	7€	14€
Lydéric Blonde 5°5	7€	14€
Lydéric Saison 5°5	7€	14€
Lydéric Rouge 7°5	8€	
Lydéric Triple 9°5	8€	17€
*Lydéric est une brasserie artisanale à 10kms de notre hôtel		
Val Dieu		14€
Ch'ti Ambrée 5°9	7€	33cl
Leffe Blonde 6°6	6€	33cl
Duvel 8°5	7€	33cl

Champagne

	12cl	75cl
EPC Blanc de Blancs Extra brut	13€	57€
EPC Rosé Chardonnay		65€
Aubry du Bois (réserve)		57€

Apéritifs

	12cl	5€
Kir vin blanc	12cl	5€
Kir royal	12cl	13,5€
Ricard	3cl	5€
Martini Bianco, Rosso	5cl	5€
Porto Rouge Tawny	5cl	5€
Cidre brut	25cl	3€
Cidre doux	25cl	3€

Vins Rosés

	Bouteille 75cl	Verre 12cl
Le Pive Gris Rosé	33€	
<i>IGP Sable de Camargue</i>		
Marius AOC	27€	
<i>Rosé d'Oc (Sec)</i> 		
Cuvée des Oliviers	27€	
<i>Domaine des captives</i>		
Terre des Amoureux AOC		7€
<i>Loverose - Ardèche (fruité)</i> 		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		6€

Vins Blancs

	Bouteille 75cl	Verre 12cl
Uby 3	24€	
<i>Légèrement moelleux</i>		
Viognier Galuval	32€	
<i>Côtes du Rhône minéral, sec</i>		
Domaine de Pellehaut-Eté Gascon	28€	
<i>Légèrement moelleux</i>		
Uby 4		6€
<i>Moelleux</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		6€

Vins Rouges

	Bouteille 75cl	Verre 12cl
Saint Nicolas de Bourgueil	40€	
<i>IDEM by Marchesseau</i> 		
Les Darons 2019	34€	
<i>Languedoc</i>		
Château de la Compagnonne	30€	
<i>Bordeaux, Côte de Bourg</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		6€



Gin/ Vodka/ Tequila

Gin Bombay Original 40°	4cl	9€
Vodka Grey Goose 40°	4cl	9€
Tequila Olmega Blanco 38°	4cl	9€
Tequila especial reposado José Cuervo	4cl	9€
Supplément: Coca, Tonic, Jus de fruit		2,5€

Rhum

Rhum Havana Club 40°	4cl	7€
Rhum Diplomatico reserva 40°	4cl	10€
Rhum Don Papa 40°	4cl	9€
Rhum Arrangé 40°	4cl	7€

Whiskies - 4cl

Lagavulin 16 ans malt Isley	14€
Oban 14 ans malt Island	12€
Nikka from the barrel	11€
Cardhu 12 ans single malt	10€
Clan Campbell	6€
Jack's Daniel's	9€
Jameson	6€

Digestifs - 4cl

Get 27	7€
Get 31 (menthe glacée)	7€
Bailey's	6€
Cognac-Rémy Martin VSOP	9€
Armagnac-Clé des ducs à 40°	9€
Calvados - Beaujour	7€

Softs/ Eaux

Coca Cola/ Coca Cola Zéro/	33cl	4,2€
Coca Cola Cherry	33cl	5€
Orangina	25cl	4,2€
Ice Tea Pêche	25cl	4,2€
Limonade St Amand	20cl	3,2€
Schweppes Agrumes	25cl	4,2€
Schweppes Indian Tonic	25cl	4,2€
Perrier	33cl	4,2€
Evian	50cl/1l	4,2€/7€
Badoit	50cl/1l	4,2€/7€
Supplément Sirop	2cl	0,5€



Jus de fruit - 25cl

Orange, Pamplemousse rose, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas	4€
Verre jus de pomme Bio	4€

Café Segafredo

Espresso/ Décaféiné	2,5€
Double Espresso	4€
Café allongé	2,9€

Thés / Tisanes

Demandez à notre serveur la boîte à thé 3,5€

Chocolat chaud - 4€

Nos créations

Nos Cocktails

TOUS À 8€ SAUF LES IRISH

SPRITZ - 20cl

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

MOJITO - 20cl

Rhum, eau gazeuse, sucre de canne, menthe, citron vert

TEQUILA SUNRISE -20cl

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

GIN TONIC - 16cl

Gin, tonic

IRISH COFFEE - 20cl

Recette classique **9€**
avec whisky irlandais

IRISH DU MOMENT - 20cl

Voir avec votre barman **9€**

Nos Mocktails

TOUS À 6€

VIRGIN MOJITO - 16cl

Eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe

LE RIO - 22cl

Jus d'orange, citron vert, sirop de grenadine, limonade



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Najeti

OFFRE SNACKING

Snacking salé

Snacking sucré

Les Bocaux- Produits en Picardie

Les Bocaux- Produits en Picardie

Navarin de dinde **14€**

Crème de chicorée* **6€**



Salade gourmande (quinoa, légumes) **14€**

Crème vanille **6€**

Pâtes farcies ricotta épinard **14€**

Velours de cacao **6€**

Pavé de Saumon- Ecrasé de pommes de terre* **15€**

Cannelé au sirop **6€**

Paëlla **14€**

Baba au rhum **6€**

Chili con carne **14€**

Boeuf bourguignon **14€**

Saucisse de Morteau & ses lentilles **14€**

Velouté comtois **13€**

Gnocchis façon provençal à l'ail des ours **14€**

Curry de volailles et son panaché de céréales **14€**

Desserts traditionnels

Gâteau chocolat coeur fondant **5€**

Gaufre liégeoise nature **5€**

Produits faits maison

Croque-Monsieur classique **12,5€**

Croque-Monsieur mexicain **12,5€**

Salade poulet-bacon-fromage **14€**

Tartine salée sauce tomate-jambon serrano-fromage **12€**

Glaces (faites par un artisan glacier)

Chocolat bio/ Vanille bio/ Speculoos 

2,5€ la boule/ 5€ les deux/ 7,5€ les trois

Supplément chantilly à 0,5€

Snackings traditionnels

Pizza chèvre **12,5€**

Pizza royale **12,5€**

Quiche lorraine **11€**

Quiche fromage **11€**

Quiche butternuts et Comté **11€**



Tarte légume avec salade (Végan) **11€**



Pour l'Apéritif

Saucisson d'auvergne -6€

Nature ou au poivre

Tartinables- 7€

Thoionade à la bretonne

Confit de poivrons miel et thym

Terrine au poivre vert

Délices d'olives noires (végétarien)

Terrine au piment d'espelette (viande de porc)



*Sans gluten