



# Najeti

## CARTE DES BOISSONS

\*Prix Net TTC - Service compris

Un petit creux ?  
Rendez-vous à la page snacking

### Bières pression

	33cl	50cl
Premium Saint Omer 5°5	5€	7,5€
Lydéric Blonde 6°	5,7€	8,2€
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	8€	14€
Lydéric Triple 9°5	8€	17€

\*Lydéric est une brasserie artisanale à 10kms de notre hôtel

Ch'ti Ambrée 5°9	7€	33cl
Lefte Blonde 6°6	6€	33cl
Duvel 8°5	7€	33cl

### Champagne

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

### Apéritifs

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	5€
Cidre doux	25cl	5€

### Vins Rosés

	Bouteille 75cl	Verre 12.5cl
Marius AOC 	27€	
<i>Rosé d'Oc (Sec)</i>		
Cuvée des Oliviers	27€	
<i>Domaine des captives</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		6.5€

### Vins Blancs

	Bouteille 75cl	Verre 12.5cl
Viognier Galuval	35€	
<i>Côtes du Rhône minéral, sec</i>		
Domaine de Pellehaut-Et Gascon	28€	
<i>Légèrement moelleux</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		5€

### Vins Rouges

	Bouteille 75cl	Verre 12.5cl
Saint Nicolas de Bourgueil 	40€	
<i>IDEM by Marchesseau</i>		
Château de la Compagnonne	34€	
<i>Bordeaux, Côte de Bourg</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		6€



*Un petit creux ?*  
**Rendez-vous à la page snacking**

## Gin/ Vodka/ Tequila

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


## Rhum

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

## Whiskies - 4cl

Lagavulin 16 ans malt Isley 43°	14€
Oban 14 ans malt Island 43°	12€
Nikka from the barrel 51°	11€
Cardhu 12 ans single malt 40°	10€
Clan Campbell 40°	6€
Jack's Daniel's 40°	9€
Jameson 40°	6€

## Digestifs - 4cl

Get 27 21°	7€
Get 31 (menthe glacée) 24°	7€
Genièvre de Houille carte noire 49° 	9€
Bailey's 17°	6€
Cognac-Rémy Martin VSOP 40°	9€
Armagnac-Clé des ducs à 40°	9€
Calvados - Beaujour 40°	7€
Cointreau 40°	7€


## Softs/ Eaux

Coca Cola, Coca Zero	33cl	4,2€
Orangina	25cl	4,2€
Fuze 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€
Vittel/Evian	50cl/1l	4,2€/7€
San Pellegrino/Badoit	50cl/1l	4,2€/7€
Sirop à l'eau	25cl	1,5€
<i>Supplément Sirop</i>	2cl	0.50€

## Jus de fruit - 25cl

Orange, Pamplemousse rose, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Fraise, Litchi	4€
---	----

## Jus de fruit locaux - 25cl

Pomme Bio (au verre), Pomme/Cerise,	4,7€
Pomme/Fraise, Pomme/Cassis, 	
Pomme/Citron vert	

## Café Segafredo

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

## Thés / Tisanes

*Demandez à notre serveur la boîte à thé*

## Chocolat chaud - 4€

# Nos créations

## Nos Cocktails

TOUS À 8€ SAUF LES IRISH

### CUBA LIBRE -20cl

Rhum, Coca, Citron vert

### NORMANDIE - 20cl

Jus de pommes, Calvados,  
citron vert

### BALTIC SECRET -12cl

Vodka, crème de cassis, limonade

### 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€

### SANGRIA BLANCHE- 20cl

Jus de pommes, limonade,  
citron, cannelle

### FEUILLE D'AUTOMNE- 20cl

Jus de cranberry, citron,  
sirop de violette, tonic



*Un petit creux ?*  
Rendez-vous à la page snacking



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

\*Prix Net TTC - Service compris





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

Crème vanille **6€**

Paëlla **14€**

Baba au rhum **6€**

 Tajine végétal **14€**

Velours cacao **6€**

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

Pâtes farcies ricotta épinards **14€**

Chili con carne **14€**

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

Tomates farcies **14€**

Soupe vénitienne **13€**

### Desserts traditionnels

Gâteau chocolat coeur fondant **5€**

Gaufre de liège **5€**

### Produits faits maison

Croque-Monsieur classique **12,5€**

Croque-Monsieur Ch'ti **12,5€**

Salade normande **14€**

### Glaces (faites par un artisan glacier)

Chocolat bio/ Vanille bio/ Speculoos/  
Sorbet fraise bio 

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

Supplément chantilly à 0,5€

### Snackings traditionnels

Pizza végétarienne **12,5€**

Pizza royale **12,5€**

Quiche lorraine **11€**

Quiche poireaux parmesan **11€**

Carpaccio **11,5€**

## Pour l'Apéritif

Saucisson d'auvergne **-6€**

Nature ou au poivre

Tartinables- **7€**

Thoionade à la bretonne

Délices d'olives noires (végétarien)

Terrine au piment d'espelette (viande de porc)



\*Sans gluten

\*Prix Net TTC - Service compris