



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		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
Castelnau réserve brut	13€	57€
Castelnau rosé		65€
EPC Rosé Chardonnay		65€
Aubry du Bois (réserve)		57€

Apéritifs

Ricard	3cl	6€
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 Pays d'Oc (Sec et fruité)</i>		
Cuvée des Oliviers Domaine des captives 	27€	
<i>Vin de France, Gris de Gris (sec légèrement acidulé)</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		6.5€

Vins Blancs

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

Vins Rouges

	Bouteille 75cl	Verre 12.5cl
IDEM by Marchesseau 	40€	
<i>Saint Nicolas de Bourgueil (fruité-rond)</i>		
Château de la Compagnonne	34€	
<i>Bordeaux, Côte de Bourg (élégant avec du caractère)</i>		
Vin du moment-Demandez à votre serveur		5€



Un petit creux ?
Rendez-vous à la page snacking

Gin/ Vodka/ Tequila

Gin Bombay Original 40°	4cl	7€
Vodka Grey Goose 40°	4cl	9€
Tequila Olmega Blanco 38°	4cl	9€
Tequila reposado José Cuervo 38°	4cl	7€
<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€
Rhum arrangé maison 40°	4cl	7€

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°	8€

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 -Château du Breuil 40°	7€
Cointreau 40°	7€

Softs/ Eaux

Coca Cola, Coca Zéro	33cl	4,2€
Lipton 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€
Vittel/Evian	50cl/1l	4,2€/7€
San Pellegrino	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, ACE,	4€
Abricot, Tomate, Ananas, Fraise, Litchi	

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

LADY BLUE 10cl

Tequila, Curaçao, citron vert, jus de clémentines

BALTIC SECRET -12cl

Vodka, crème de cassis, limonade

L'ÉVASION -16cl

Cointreau, Campari, Citron, limonade

GIN TONIC - 16cl

Gin, tonic

IRISH COFFEE - 12cl

Recette classique **9€**
avec whisky irlandais

IRISH DU MOMENT - 12cl

Voir avec votre barman **9€**

Nos Mocktails

TOUS À 6€

SANGRIA BLANCHE- 20cl

Jus de pommes, limonade, citron, cannelle

MIMOSA- 20cl

Jus de clémentines, citron, sirop de cerise, eau gazeuse



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

Blanquette de volaille **14.5€**

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

Pavé de Saumon- Ecrasé de pommes de terre* **15.5€**

Paëlla **14.5€**

Cassoulet de canard confit **14.5€**

Waterzooï de volaille **14.5€**

Curry de volailles et son panaché de céréales **14.5€**

Velouté comtois **14€**

Soupe vénitienne **14€**

Bœuf Bourguignon **14.5€**

Parmentier de canard **14.5€**

Les Bocaux- Produits en Picardie

Crème de chicorée* **6.5€**

Crème vanille **6.5€**

Baba au rhum **6.5€**

Velours cacao **6.5€**

Desserts traditionnels

Gâteau chocolat cœur fondant **5.5€**

Gaufre de liège **5€**

Tartelette aux pommes **5.5€**

Yaourt fermier local aux fruits **2€**



Produits faits maison

Croque-Monsieur classique **13€**

Croque-Monsieur raclette **13€**

Salade Normande **14€**

Camembert rôti **14€**

Snackings traditionnels

Pizza végétarienne **15€**

Quiche lorraine **11€**

Quiche Butternut **11€**

Quiche poireaux parmesan **11€**

Glaces (faites par un artisan glacier)

Chocolat bio/ Vanille bio/ Sorbet fraise bio

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

Supplément chantilly à 0,5€



Pour l'Apéritif

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