

LA CARTE

GOURMETBAR

OUVERTURE :
17h-22h30
OPEN :
5p.m.-10h30p.m.

LES ENTRÉES *STARTERS*

- Avocado toast** 8
Avocado toast
- Velouté de lentilles corail - butternut** 7.5
Coral lentils veloute - butternut
- Poke bowl poulet ou vegetarien** 15
Chicken or vegetarian poke bowl

LES PLATS *MAIN COURSES*

- Pizza marguerita ou verde** 16
Pizza marguerita or verde
- Burger de bœuf, frites et salade** 18
Beef burger, french fries and salad
- Ravioles aux champignons** 16.5
Ravioles with mushrooms
- Dos de cabillaud, pistou d'herbes, riz à l'espagnole** 17
Cod back, pesto, spanish rice
- Entrecôte irlandaise fumée 208 grs * frites** 23
*Smoked irish entrecotes 208 grs * french fries*
- Pad thaii poulets ou crevettes** 17
Pad thaii chicken or shrimp

LES DESSERTS *DESSERTS*

- Mousse chocolat bio** 7
Chocolate mousse bio
- Glace et sorbet (3 boules)** 6
Ice cream and sorbet (3 scoops)
- Chia pudding fruits de saison** 7.5
Chia pudding seasonal fruit
- Brie de meaux , mesclun à l'huile de noisette** 6.5
Cheese : brie de meaux, mesclun with hazelnut oil
- Carpaccio d'ananas et sorbet coco** 6
Pineapple carpaccio and coconut sorbet

Prix en € TTC
Service inclus

Pour votre santé et votre sécurité, l'équipe du restaurant a mis en place un protocole sanitaire de prévention au Covid-19.

Pour commander merci
d'appeler le 4820 ou
directement au Bar.

To order, please call 4820
or directly at the Bar.

Toutes les Commandes
sont à retirer au Bar.

Please, pick up your
order at the Bar.



N

Prix en € TTC
Service inclus

MENU

VENTE À EMPORTER

TAKE AWAY

GOURMETBAR

OUVERTURE : 17h-22h30 / OPEN : 5p.m.-10h30p.m.

LES ENTRÉES STARTERS

- Avocado toast** 8
Avocado toast
- Velouté de lentilles corail - butternut** 7.5
Coral lentils veloute - butternut
- Poke bowl poulet ou vegetarien** 15
Chicken or vegetarian poke bowl

LES PLATS MAIN COURSES

- Pizza marguerita ou verde** 16
Pizza marguerita or verde
- Burger de bœuf, frites et salade** 18
Beef burger, french fries and salad
- Ravioles aux champignons** 16.5
Ravioles with mushrooms
- Dos de cabillaud, pistou d'herbes, riz à l'espagnole** 17
Cod back, pesto, spanish rice
- Pad thaii poulets ou crevettes** 17
Pad thaii chicken or shrimp

LES DESSERTS DESSERTS

- Mousse chocolat bio** 7
Chocolate mousse bio
- Glace et sorbet (3 boules)** 6
Ice cream and sorbet (3 scoops)
- Chia pudding fruits de saison** 7.5
Chia pudding seasonal fruit
- Brie de meaux , mesclun à l'huile de noisette** 6.5
Cheese : brie de meaux, mesclun with hazelnut oil
- Carpaccio d'ananas et sorbet coco** 6
Pineapple carpaccio and coconut sorbet

Pour votre santé et votre sécurité, l'équipe du restaurant a mis en place un protocole sanitaire de prévention au Covid-19.



Petit Déjeuner

BREAKFAST



19€⁹⁰

Parce que votre *sécurité* est notre priorité,
emportez votre plein de *vitamines*
(dans votre chambre ou sur place au restaurant)

*Because your safety is our priority,
bring your full of vitamins
(in your room or on site at the restaurant)*

INCLUS DANS VOTRE PETIT DÉJEUNER :

INCLUDED IN YOUR BREAKFAST :



OUVERT
6H - 10H
OPEN
6A.M.-10A.M.

1 Croissant
1 Croissant

1 Pain au chocolat
1 Chocolate bread

Jus d'orange / ou / jus de pomme
Orange juice / or / apple juice

1 Bouteille d'eau Evian 50 cl
1 Evian bottle 50 cl

Baguettes de pain + Jambon blanc + Fromages
Bread + ham + Cheese

Thé / ou / Café
Tea / or / Coffee

1 Yaourt à boire
1 drinking yogurt

Salade de fruits
Fruit salad



**A EMPORTER
OU À CONSOMMER
SUR PLACE**
*TAKE AWAY
OR
EAT-IN*

N

CARTE BAR

OUVERTURE : 17h-22h30 - OPEN : 5p.m.-10h30p.m.



Prix en € TTC
Service inclus

BIÈRES PRESSION *DRAUGHT BEERS*

Heineken	4,5	7,5
Affligem	5,5	9

CHAMPAGNE

Tzarine premium brut	8,5	45
----------------------	-----	----

WHISKY

Jack daniels	8
Oban	10

BOUTEILLES *BOTTLES*

Hapkin blonde	6,5
Desperados	5,5
Grimbergen blanche	5,5
Grimbergen ambree	5,5

EAU *WATER*

Badoit	3,5	4,5
Evian	3,5	4,5

LES VINS *WINES*

VIN BLANC AOP *WHITE WINE*

BOURGOGNE			
Chablis, J.Moreau & Fils réserve, 2018	9	24	42

VINS ROUGES AOP *RED WINE*

VAL DE LOIRE			
Chinon, Les Terroirs Rabelais, 2017	5,5	14	24

BEAUJOLAIS			
Brouilly, Chapelle de Venenge, 2017	7		28

BORDEAUX			
Lussac-Saint-Emilion, Château Lyonnat, 2014			39

VIN ROSÉ AOP *ROSÉ WINE*

LUBÉRON			
Marrenon classique, 2018	5		23

SOFTS

Coca-cola, Cola-cola zero	4,5
Fanta orange, Orangina,	4,5
Red bull	4,5
Fuze tea pêche	4,5
Schweppes agrumes	4,5
Jus d'orange	4,5
Jus de pommes	4,5
Perrier 33cl	4,5

CAFÉS NESPRESSO *COFFEES*

Espresso	2,7
Double espresso	3,5
Capuccino	5,4

THÉS *TEAS*

Thé vert sencha	3,5
The English Breakfast	3,5

LATTÉS

Chocolat Monbana	3,5
------------------	-----

ALCOOLS *ALCOHOLS*

Vodka absolut	8
Gin Gibson	8

DIGESTIFS *DIGESTIVES*

Cognac Hennessy VSOP	10,5
Calvados Drouin	8



Pour votre santé et votre sécurité, l'équipe du bar a mis en place un protocole sanitaire de prévention au Covid-19.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé