

COCKTAILS

14 cl 14 €

VOTRE COCKTAIL PERSONNALISÉ "HIDDEN STYLE"

Notre équipe du bar vous propose une création à base de l'alcool de votre choix, de nos jus et nectars Alain Milliat, de fruits & herbes aromatiques... selon votre humeur et l'inspiration de notre équipe !

GIN TONIC

Votre choix de gin : Hendrick's, Elephant, Citadelle ou The Botanist & Organics Tonic 25cl

PROFONDO ROSSO

Havana Club, Absolut Vodka, nectar de framboise, citron vert, cassonade, fleur de sureau

MOJITO

Havana Club, menthe fraîche, citron vert, cassonade

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka, Triple Sec, canneberge, citron vert

PISCO SOUR

Pisco, citron vert, blanc d'oeuf, angostura

BLOODY MARY

Absolut Vodka, jus de tomate, citron, épices

WHITE RUSSIAN

Absolut Vodka, crème de café, crème

CLASSIC MARGARITA

Tequila ou Mezcal, Triple Sec, citron vert

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade

NEGRONI

Gin, Vermouth rouge, Campari, orange

WHISKEY SOUR

Bourbon, citron vert, angostura, sucre de canne

CUCUMBER MARTINI

Absolut Vodka, citron vert, concombre, basilic

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco

CLASSIC COCKTAIL

Votre cocktail préféré ne se trouve pas sur notre carte ? Notre Hidden Bar Team se fera un plaisir de vous le concocter !

KIR ROYAL

12 cl

Champagne Deutz, crème de cassis

BELLINI

12 cl

Champagne Deutz, nectar de pêche

APEROL SPRITZ

9 €

Aperol, Prosecco, orange, eau pétillante

CHAMPAGNE / PROSECCO

BOUTEILLES

 Prosecco brut DOC Tenute Arnaces 0.75l	39 €
Deutz Brut 0.375l/0.75l	50 € / 85 €
Deutz Rosé 0.375l/0.75l	60 € / 95 €

NOS COUPES

12 cl

Prosecco brut DOC Tenute Arnaces	9 €
Deutz Brut	16 €

VINS ROUGES

 12,5 cl  75 cl

2019 ZINZOLIN

6 € 30 €

Valérie Courrèges / Côteaux du Quercy AOC
Côtes du Marmandais, 14.5%
Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Merlot

2019 LE PIC ROUGE

6 € 30 €

AOP Pic Saint Loup, Domaine de Peyra
Languedoc-Roussillon Grenache, Syrah

2019 DOMAINE D'AUPILHAC

6 € 33 €

AOP Languedoc Lou Maset, Montpeyroux
Mourvèdre, Carignan, Syrah Grenache, Cinsault

2018 CHÂTEAU LARIVEAU

6 € 30 €

Le Petit Canon Fronsac AOC Bordeaux
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot

2013 DOMAINE COILLOT

7 € 39 €

AOC Bourgogne, 100% Pinot noir

2017 LA FLEUR GARDEROSE

- € 39 €

Vignoble Pueyo
AOC Saint Emilion Grand Cru

2014 CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX

- € 55 €

Grand vin de Bordeaux
Appellation Moulis Contrôlée
Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc, Petit Verdot

VINS BLANCS

2019 CENT POUR CENT CHARDONNAY

4,50 € 25 €

Pays d'Oc, 100% Chardonnay

2018 EN ATTENDANT LES BEAUX JOURS

5 € 26 €

Emile Balland / Pays de Loire
100% Sauvignon Blanc

2018 MÂCON-VERGISSON MAISON VERGET

7 € 39 €

Appellation Mâcon-Vergisson Contrôlée

VINS ROSÉS

2019 ARCADES DE FONTAINEBLEAU

5 € 26 €

Côtes de Provence
70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah

BIÈRES BELGES

BIÈRE PRESSION

JUPILER PILS, blonde, lager, 5.2°

25 cl 3 €

BIÈRE EN BOUTEILLE

TRIPEL KARMELIET (8.4°)

Blonde, lager, Un grand classique depuis 1679, délicieusement équilibrée Saveurs de céréales, houblon, légères notes fruitées

33 cl 5 €

BLANCHE DES NEIGES (4.9°)

Une bière blanche et fruité.

33 cl 5 €

ORVAL (6.2°)

Abbaye d'Orval, Belgian Pale Ale
Magnifique Pétillance, le final est amer, sur une belle longueur

33 cl 5 €

SAISON DUPONT

Cette bière blonde biologique saura vous séduire grâce à ses saveurs de citrons et de pamplemousse ainsi que sa légèreté

75 cl 10 €

CIDRE

APPIE (6.5°)

Extra brut

33 cl 5.50 €

ALCOOL

Ricard, Porto Rouge, Martini bianco, rosso, rosato

Absolut Vodka / Havana Club / Campari on the rocks

Absolut Vodka 4cl Red Bull Energy Drink 25cl

4 cl 7 €

8 €

12 €

Disaronno / Baileys / Grand Marnier Cordon Rouge / Hennessy Cognac Very Special / Tequila Jose Cuervo, Gin/Hendricks, The Botanist, Citadelle, Armagnac Château de Bordeneuve, Calvados VSOP, Christian Drouin

8 €

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DE WHISKEY !

UN PETIT CREUX ?

HOUMOUS ET TAPENADE DE POIVRONS

14 €

PETITS TOASTIES VÉGÉTARIENS

Tomate, mozzarella, pesto / petite salade

16 €

TACOS WRAP CHAUD "PANINI" STYLE

Petite salade, jambon, fromage fondu, champignons et coriandre

16 €

CHARCUTERIE ARTISANALE MAISON NEELS

17 € / 29 €

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Fruits secs

16 € / 28 €

TRUITE FUMÉE

Crème à l'aneth, blinis

16 €

BOISSONS SANS ALCOOL

NECTARS & JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT

Des variétés d'exception transformées avec précision à maturité optimale

33 cl 6 €

FRAMBOISE

POMME COX

FRUIT DE LA PASSION

ANANAS

TOMATE

CITRONNADE CITRON GINGEMBRE MANGUE

COCKTAIL SANS ALCOOL

Notre équipe de bar vous propose une création à base de nos jus & nectars Alain Milliat, fruits frais et herbes aromatiques, selon votre humeur du jour

20 cl 9 €

JUS PRESSÉS

Orange

Pamplemousse

25 cl 6 €

SODAS

Red Bull Energy Drink, Red Bull sugarfree 25cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl

Orangina 33cl

 Thé Vert glacé UMA 25cl

 Organics: Tonic Water, Viva Maté, Ginger Ale 25cl

5 €

EAUX

Lisbeth, eau gazeuse 50cl

Perrier, eau gazeuse 33cl

Vittel, eau plate 50cl

Vittel, eau plate 1L

4.50 €

4.50 €

4.50 €

7 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso, 100% arabica / allongé 2€

Double espresso / double allongé 4€

Cappuccino / café latte / café au lait 5€

 Chocolat chaud 5€

 Issu de l'agriculture biologique

 issu de l'agriculture biodynamique

 Végan

 Végétarien