

# Hidden

h o t e l

## COCKTAILS 14€

### VOTRE COCKTAIL PERSONNALISE "HIDDEN STYLE"

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

### YOUR HIDDEN COCKTAIL CREATION

*It will be a pleasure for our Hidden Bar Team to create your personalized Hidden cocktail from your choice of spirit & our selection of exquisite juices, nectars & lemonades Alain Milliat as well as fresh fruit & aromatic herbs. Just let us know your preferences !*

### GIN TONIC

Votre choix de gin / your choice of gin : Hendrick's, Citadelle, The Botanist & Fever Tree tonic water

### PROFONDO ROSSO

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

### MOJITO

Havana Club, menthe fraîche, citron vert/lime, cassonade

### COSMOPOLITAN

Absolut Vodka, Triple Sec, cranberry, citron vert/lime

### PISCO SOUR

Pisco, citron vert/lime, blanc d'œuf/egg white, angostura

### BLOODY MARY

Absolut Vodka, jus de tomate, citron, épices /spices

### WHITE RUSSIAN

Absolut Vodka, crème de café, crème liquide /cream

### CLASSIC MARGARITA

Tequila ou Mezcal, Triple Sec, citron vert /lime juice

### CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert /lime, cassonade

### NEGRONI

Gin, Vermouth rouge, Campari, orange

### WHISKEY SOUR

Bourbon, citron vert, angostura, sucre de canne

### CUCUMBER MARTINI

Absolut Vodka, citron vert/lime, 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 !

*Your favourite cocktail is not on our menu ? Just speak to our Hidden Bar Team who will mix & shake it for you!*

### KIR ROYAL 12cl

Champagne Deutz, crème de cassis

### BELLINI 12cl


Champagne Deutz, crème de pêche (cream of peach)

### APEROL SPRITZ 9€

Aperol, Prosecco, orange, eau pétillante/sparkling water

## CHAMPAGNES / PROSECCO

### Bouteilles / by the bottle

 Prosecco brut DOC Tenute Arnaces 0.75l	39€
Deutz Brut 0.375l/0.75l	50€ / 95€
Deutz Rosé 0.375l/0.75l	60€ / 110€

### Nos coupes / by the glass 12cl

 Prosecco brut DOC	9€
Deutz Brut	17€

## VINS ROUGES / RED WINES

### 2020 Château Lariveau

Le Petit Canon Fronsac AOC Bordeaux Cabernet franc, Merlot	12.5cl	75cl	6.00€	30€
---	--------	------	-------	-----

### 2019 Canet Valette - Antonyme

AOC Languedoc, Saint Chinian Mourvèdre, Cinsault			6.00€	30€
---	--	--	-------	-----



### 2018 Domaine d'Aupilhac - Lou Maset

AOP Languedoc Montpeyroux Mourvèdre, Carignan, Grenache, Cinsault			-	45€
--	--	--	---	-----

### 2020 Domaine Lathuilière Gravallon

La Madone, AOC Fleurie, Beaujolais Gamay			6.00€	30€
---	--	--	-------	-----

### 2017 Domaine Coillot

AOC Bourgogne 100% Pinot noir			7.00€	35€
----------------------------------	--	--	-------	-----



### 2017 La Fleur Garderose

Vignobles Pueyo AOC Saint Emilion Grand Cru Contrôlée Cabernet Sauvignon, Merlot			-	39€
--	--	--	---	-----

## VINS BLANCS / WHITE WINES

### 2021 Cent pour cent Chardonnay

Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon 100% Chardonnay			4.50€	25€
--	--	--	-------	-----

### 2018 Domaine Pierre Meurgey

Vielles Vignes, AOC Viré-Clessé 100% Chardonnay			-	39€
--	--	--	---	-----

### 2021 Domaine de la Rochette

AOC Touraine Sauvignon blanc			5.50€	29€
---------------------------------	--	--	-------	-----

## VIN ROSE / ROSE WINE



### 2021 Arcades de Fontainebleau

Côtes de Provence 70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah			5.00€	26€
--	--	--	-------	-----

# Hidden

h o t e l

## BIERES BELGES / BELGIAN BEERS

**Bière pression / draft beer** 3.00€

**JUPLIER PILS**, blonde, lager, 5.2°, 25cl

**Bières en bouteille / by the bottle** 5.00€

**TRIPEL KARMELIET**, blonde, Tripel, 8.4°, 33cl

**BLANCHE DE BRUXELLES**, Blanche 4.5°, 33cl


**ORVAL**, Trappiste 6.2°, 33cl

Biere d'abbaye

 **SAISON DUPONT**, 5.5°, 75cl 10.00€


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

*Organic farmhouse ale, very refreshing, light with fruity aroma, great to share*

 **JADE**, sans alcool, no alcohol 25cl 5.00€

blonde, lager,

## CIDRE / CIDER

 **APPIE**, extra brut / extra dry, 6.5%, 33cl 5.50€

## ALCOOLS / SPIRITS 4cl

Ricard, Porto Rouge, Martini bianco, rosso, rosato 7€

Absolut Vodka / Havana Club / Campari on the rocks 8€

Disaronno / Baileys / Grand Marnier Cordon Rouge 8€

Cognac Groperrin Cépage Grand champagne 10€

Tequila José Cuervo Silver 8€

Gin / Hendricks, The Botanist, Citadelle 9€

Armagnac Château de Bordeneuve 9€

Calvados VSOP, Christian Drouin 9€

**Demandez notre sélection de whiskeys !**

**Ask for our whiskey menu !**

## UN PETIT CREUX ? A LITTLE HUNGRY ?



**Tartinades du moment** 12€ / 19€

**Vegan spreads of the day**



**Petits croques végétariens**

Tomate, mozzarella, pesto / petite salade 16€

**Vegetarian multi-grain toasties**

Tomato, mozzarella, basil pesto, green salad

**Tacos wrap chaud 'panini style', petite salade** 16€

Jambon, fromage fondu, champignons, coriandre

**Toasted tacos wrap, 'panini style', small salad**

Ham, cheese, mushrooms, fresh coriander

**Charcuterie artisanale Maison Neels** 17€ / 29€

Selection of quality cured meats with pickles

**Sélection de fromages affinés, fruits secs** 16€ / 28€

Selection of quality cheese, pickles, dry fruit

**Truite fumée, crème à l'aneth, toast** 18€

Smoked trout, dill cream, toasts

## BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

**Nectars et jus de fruits Alain Milliat 33cl** 6.00€

**Exquisite fruit juices, nectars & lemonades**

Des variétés d'exception transformées avec précision à maturité optimale

*Outstanding fruit varieties, thoroughly transformed at accurate ripening*


**Framboise / raspberry**

**Pomme / apple**

**Fruit de la passion / passion fruit**

**Ananas / pineapple**

**Tomate / tomato**

 **Citronnade citron/gingembre/mangue**  
**Organic lemonade with ginger & mango**

**Cocktails sans alcool / virgin cocktails 20cl** 9.00€

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

*It will be a pleasure for our Hidden Bar Team to create your personalized cocktail from our exquisite juices & nectars Alain Milliat as well as fresh fruit & aromatic herbs. Just let us know your preferences !*

**Jus pressés / squeezed juices** 6.00€


Orange, 25cl


Pamplemousse / grapefruit, 25cl

**Sodas / soft** 5.00€

Coca-cola, coca-cola zero, 33cl

Orangina, 33cl

 Thé vert glacé UMA, Green Ice Tea 25cl

 Ginger Beer, sans alcool, La French 25cl

Fever Tree Tonic Water, 25cl

Fever Tree Ginger Ale, 25cl

**Eaux / mineral water**

Vittel / still water / 50cl / 100cl 4.50€ / 7.00€

Badoit / sparkling water / 50cl/100cl 4.50€ / 7.00€


Perrier / sparkling water // 33cl 4.50€

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

**Espresso, 100% arabica / allongé** 2.00€


**Double espresso / double allongé** 4.00€

**Cappuccino / café latte / café au lait** 5.00€

 **Chocolat chaud / hot chocolate**

**Votre sélection de Kusmi Tea ou infusion bio** 5.00€

*Your choice of Kusmi Tea or organic herbal teas*

 issu de l'agriculture biologique / certified organic



issu de l'agriculture biodynamique