

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!

PISCO SOUR

Pisco, citron vert(lime), aquafaba, angostura

MEZCAL NEGRONI

Mezcal, Vermouth rouge, Campari, orange

WHISKEY SOUR

Bourbon/Rye/Scotch citron vert, aquafaba, angostura

CUCUMBER MARTINI

Vodka/Gin/Tequila, concombre(cucumber), basilic ou coriandre

PROFONDO ROSSO

Havana Club, Vodka, nectar de framboise (raspberry), fleur de sureau (elderflower)

YOUR FAVOURITE COCKTAIL

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

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

SPRITZ' TIME 10€

APEROL SPRITZ 12cl

Aperol, Prosecco, eau pétillante/sparkling water

HUGO SPRITZ 12cl

Liqueur de fleur de sureau/elderflower liqueur, Prosecco menthe/mint leaves, eau pétillante/sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ 12cl

Limoncello, Prosecco, eau pétillante/sparkling water


ALCOOLS / SPIRITS 4cl

Ricard, Porto Rouge, Martini bianco, rosso, rosato	8€
Absolut Vodka / Havana Club / Campari on the rocks	8€
Disaronno / Baileys / Kahlua	8€
Tequila José Cuervo Silver	9€
Gin / Hendricks, The Botanist, Citadelle	9€
Armagnac Château de Bordeneuve	10€
Calvados VSOP, Christian Drouin	11€
Cognac Groperrin Cépage Grand champagne	12€

Demandez notre sélection de whiskeys !


Ask for our whiskey menu!

CIDRE / CIDER

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

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

	 12.5cl	 75cl
2022 Secret de Hibou - Mas de Bagnols AOC Côtes de Vivarais, Vallée du Rhône Cépages/grape variety : Syrah, Grenache	6.00€	25.00€
 2022 Brouilly, Le Domaine Dumas AOC Brouilly Cépage/grape variety : Gamay	7.00€	30.00€
 2022 Les Coulares, Domaine Vendôme AOP Crozes-Hermitage, Vallée du Rhone Cépage/grape variety : Syrah	-	45.00€

2022 Les Potes de Baudouin sur la côte d'Auxerre Domaine Verret, AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre Cépage/grape variety : Pinot noir	8.00€	39.00€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

 2019 Pessac-Léognan, Château Bardins AOC Pessac-Léognan Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc		45.00€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------


VINS BLANCS / WHITE WINES


 2023 Les Frères Paquereau, Domaine de l'Epinay Loire, IGP Val de Loire, Sauvignon gris	6.00€	25.00€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

2022 Domaine de la Tour Blanche AOC Alsace, Daniel Klack Riesling	7.00€	30.00€
--------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

2022 Coteau des Girarmes, Domaine Roger Babirot AOC Pouilly Fumé Sauvignon blanc	8.00€	39.00€
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

VIN ROSE / ROSE WINE


 2021 Arcades de Fontainebleau Côtes de Provence 70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah	5.00€	26.00€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

 Issu de l'agriculture biologique / certified organic

Hidden

h o t e l

BIERES BELGES / BELGIAN BEERS

Bière pression / draft beer	3.00€
JUPILER PILS , blonde, lager, 5.2°, 25cl	
Bières en bouteille / by the bottle	5.00€
TRIPEL KARMELIET , blonde, Tripel, 8.4°, 33cl	
BLANCHE DE BRUXELLES , wheat beer, 4.5°, 33cl	
ORVAL , bière trappiste belge, 6.2°, 33cl	
 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	
<i>Organic farmhouse ale, very refreshing, light with fruity aroma, great to share</i>	

UN PETIT CREUX ? A LITTLE HUNGRY ?



Tartinades du moment 7.00€
Vegan spreads of the day
Your choice of guacamole, houmous...



Ossau-Iraty, fromage de brebis AOP 7.00€
Basque cheese made from sheep's milk

Chiffonade de charcuterie 'Cul de Cochon' 9.00€
Cured meat chiffonade 'Cul de Cochon'

Paté de campagne 'Maison Neels' 100g 9.00€
Country style paté with pickles

Petites Sardines 'Kaviari' 120g 11.00€
Brisling sardines in olive oil

Charcuterie artisanale 'Cul de Cochon' 19€ / 32€
Selection of quality cured meat

Sélection de fromages affinés 19€ / 32€
Selection of quality cheese

Truite fumée, crème à l'aneth, toast 18.00€
Smoked trout, dill cream, toasts

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

Nectars et jus de fruits Alain Milliat 33cl 7.00€
Exquisite fruit juice, nectars & lemonades

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€
 Selon votre envie du jour
Just let us know your preferences!

Jus pressés / squeezed juice 7.00€
 Orange, 25cl
 Pamplemousse / grapefruit, 25cl

Sodas / soft drinks 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



Kombucha 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 2.50€

 Double espresso / double allongé 5.00€

 Cappuccino / café latte / café au lait 6.00€

Chocolat chaud / hot chocolate



 Sélection de Kusmi Tea ou infusion bio 6.00€
Your choice of Kusmi Tea or herbal teas



issu de l'agriculture biologique / certified organic