



Bar

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco & soda / <i>Aperol, prosecco sparkling wine & soda</i>	16 cl	14 €
MOJITO Havana Club 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe & soda. <i>Havana Club rum 3 years old, lime, cane sugar, mint & soda.</i>	16 cl	14 €
GIN TONIC Plymouth, Citadelle, Hendrick's, G'Vine Floraison, June, Roku complété au tonic la French' <i>Plymouth, Citadelle, Hendrick's, G'Vine, June, or Roku with la French' tonic</i>	20 cl	14 €
ITALICUS PISCINE Liqueur de bergamote complétée au Prosecco <i>Bergamot liqueur & Prosecco</i>	16 cl	14 €
CHAMBORD PISCINE Liqueur de framboises rouges et mûres complétée au Prosecco <i>Red and black raspberry liqueur & Prosecco</i>	16 cl	14 €
GINGERETTO Amaretto, orange amère, citron vert complété à la gingerbeer <i>Amaretto, bitter orange, lime & gingerbeer</i>	16 cl	14 €
SPICY VICKY Rhum Plantation Pineapple infusé aux épices, sirop de fruit de la passion <i>Plantation Pineapple Rum infused with spices, passion fruit syrup</i>	7 cl	14 €

BOISSONS FRAÎCHES • COLD DRINKS

Orange pressée • <i>Freshly squeezed orange juice</i>	16 cl	8 €
Mocktail du moment • <i>Mocktail of the day</i>	16 cl	6 €
Sirops • <i>Cordials</i>	16 cl	5 €
Fraise, menthe, grenadine, pêche • <i>Strawberry, mint, grenadine, peach</i>		
Jus de fruits Alain Milliat • <i>Juice by Alain Milliat</i>	33 cl	7 €
Pêche, abricot, fraise, pamplemousse, tomate • <i>Peach, apricot, strawberry, grapefruit, tomato</i>		
Jus de pomme artisanal • <i>Craft apple juice</i>	33 cl	5 €
Softs • <i>Sodas</i>	33 cl	5 €
Colas, Ice Tea, Schweppes, Limonade • <i>Cola, Ice Tea, Schweppes, Lemonade</i>		
Café frappé • <i>Ice coffee</i>		6 €

BIÈRES • BEERS

Hoegaarden Blanche • <i>white</i>	33 cl	6 €
Lefte Blonde • <i>white</i>	33 cl	6 €
Melusine - bière artisanale - blonde • <i>white craft beer</i>	33 cl	7 €
Brigantine Ambrée - bière artisanale • <i>craft beer</i>	33 cl	8 €

APÉRITIFS

Apéritif gourmand • <i>Gourmet Apéritif</i>	7 cl	5 €
Kir Cassis, framboise, pêche de vigne, mûre • <i>Kir with Blackcurrant, Raspberry, Vine peach or Blackberry</i>		
Martini Bianco, Rosso	7 cl	6 €
Lillet Blanc, Rouge, Rosé	7 cl	6 €
Pastis à l'ancienne	2 cl	6 €
Pineau des Charentes	7 cl	7 €
Vin blanc • <i>White wine</i>	12,5 cl	7 €
Royal • <i>Royal (with Champagne)</i>	12,5 cl	14 €

Prix service compris. TVA incluse / *Prices include vat and service tax.*



Champagnes

Damien-Buffer Expression Premier Cru	75 cl	55 €
Damien-Buffer Blanc de Blancs	75 cl	69 €
Duval-Leroy Extra-brut	75 cl	84 €
Duval-Leroy Rosé	75 cl	85 €
Ruinart "R"	75 cl	85 €
Billecart-Salmon Brut	75 cl	86 €
Ruinart Rosé	75 cl	95 €
Ruinart Blancs de Blancs	75 cl	110 €
Duval-Leroy Blancs de Blancs Grand Cru 2004	75 cl	120 €
Joseph Perrier Blanc de Noirs 2010	75 cl	130 €
Billecart-Salmon Rosé	75 cl	147 €
Duval-Leroy Femme de Champagne	75 cl	200 €

CHAMPAGNES À LA COUPE • CHAMPAGNE BY THE GLASS

Damien-Buffer Premier Cru	12 cl	12 €
Damien-Buffer Blanc de Blancs	12 cl	14 €



Boissons chaudes • Hot drinks

Servi à table ou à déguster dans notre salon, un véritable cocon de douceur pour prolonger l'expérience...
Served at your table, or in the cosy comfort of our lounge to make your dining experience last a little bit longer.

Café expresso • <i>Expresso coffee</i>	3 €
Café allongé • <i>Long coffee</i>	3 €
Noisette • <i>Expresso with a dash of milk</i>	3,50 €
Café double expresso • <i>Double Expresso</i>	4 €
Café au lait • <i>Coffee with milk</i>	4 €
Cappuccino • <i>Cappuccino</i>	5 €
Chocolat chaud • <i>Hot Chocolate</i>	5 €

THÉS D'ORIGINE EN VRAC • SINGLE ORIGIN PREMIUM TEAS

Sélectionnés par un master of tea dans les meilleurs plantations spécialement pour vous.
Single origin tea from the best estates selected by a Tea Master for your enjoyment.

Thé blanc parfumé au jasmin • Fujian, Chine <i>White tea scented with jasmin • Fujian, China</i>	6 €
Thé vert Sencha • Uji, Japon • <i>Sencha green tea • Uji, Japan</i>	6 €
Thé Oolong Tieguanyin • Anxi, Chine • <i>Oolong Tieguanyin tea • Anxi, China</i>	6 €
Thé noir du Sikkim First Flush • Inde • <i>Sikkim First Flush Black tea • India</i>	6 €
Thé Pu'er Jenmai 2017 • Chine • <i>2017 Pu'er Jenmai tea • China</i>	12 €
Thé de la Palmeraie • <i>Palmeraie special tea</i>	8 €
Une base de thé noir délicatement parfumé aux saveurs tropicales. <i>Black tea base with delicate tropical overtones.</i>	

THÉ ET INFUSIONS • TEA & HERBAL TEA BY

English Breakfast, Earl Grey, Thé vert menthe, Sencha, Thé fruits rouges	4,50 €
Infusion verveine, camomille, mélange anisé, citronnelle gingembre <i>English Breakfast, Earl Grey, Green tea with mint, Sencha, Red berry tea, Verbena tea, Camomile tea, Aniseed, Lemongrass and Ginger herb tea.</i>	



Spiritueux Spirits

**Servi à table ou à déguster dans notre salon, un véritable cocon
de douceur pour prolonger l'expérience...**

***Served at your table, or in the cosy comfort of our lounge to make
your dining experience last a little bit longer.***

RHUMS • RUMS

Clément Select Barrel • Antilles Françaises	5 cl	8 €
Diplomatico • Venezuela	5 cl	10 €
Zacapa 23 • Guatemala	5 cl	16 €
Pacto Navio • Cuba	5 cl	10 €
Plantation Pineapple •	5 cl	10 €
Plantation 2004 • Panama	5 cl	10 €
Plantation XO • Iles Barbades	5 cl	20 €
Mount Gay XO • Iles Barbades	5 cl	14 €
Ron Millonario XO • Perou	5 cl	20 €

WHISKEYS • WHISKIES

Jack Daniel's • USA	5 cl	8 €
Maker's Mark • USA	5 cl	8 €
Bulleit Rye • USA	5 cl	8 €
Gwenroc Whisky breton • France	5 cl	8 €
Lagavulin 16 ans • Islay	5 cl	14 €
Laphroaig Quarter Cask • Islay	5 cl	15 €
Aberlour Casg Annamh Single Malt • Highland	5 cl	10 €
Glenfiddich • Speyside	5 cl	8 €
Cardhu 12 ans Single Malt • Speyside	5 cl	10 €
Kalavan Distillery Select • Taiwan	5 cl	12 €

GINS • GINS

Gin Beafeter • Angleterre	5 cl	8 €
Gin Hendrick's • Ecosse	5 cl	10 €
Gin Plymouth • Angleterre	5 cl	10 €
Gin Citadelle • France	5 cl	10 €
G'vine Floraison • France	5 cl	10 €
Gin Roku • Japon	5 cl	10 €

AUTRES • OTHERS

Amaretto, Baileys • Highland	5 cl	6 €
Cointreau • Highland	5 cl	6 €
Get 27, Get 31, Menthe Pastille	5 cl	7 €
Calvados du Breuil	5 cl	8 €
Eau de vie de Framboise, Poire Williams	5 cl	7 €




A toute heure Served anytime



Sardines au naturel de la conserverie la Belle Iloise & pain toasté **14 €**

Unflavoured sardines from La Belle Iloise & toast

Planche de **Jambon de Vendée** **11 €**

Platter of Vendée ham

Assiette de **Fromages** affinés de la Maison Beillevaire **15 €**

Cheese platter

Burrata crémeuse, huile d'olive, fleur de sel & pain toasté **15 €**

Creamy burrata, olive oil, fleur de sel & toast

Tapenade olives noires & vertes «recette provençale» servi avec pain toasté **10 €**

Provençal Tapenade green & black olive paste served with toasted bread