



Bienvenue

Welcome

Carte Printanière
Restauration - Bar



Pour toutes informations, composez à tout moment le numéro 9 depuis votre chambre .
For any inquiries, feel free to contact us from your room (dial 9).

S O F T

Vittel (50cl) - (1l)	3,50€ - 5,00€
San Pellegrino (50cl) - (1l)	3,50€ - 5,00€
Coca Cola - Coca Cola Zéro (33cl)	3,50€
Orangina (25cl)	3,50€
Fuze Tea (25cl)	3,50€
Schweppes (25cl)	3,50€
Jus de pommes des Weppes LOCAL	3,80€
Jus d'oranges pressés	3,80€
Jus de tomates / Abricots / Ananas	3,50€
Limonade (20cl) LOCAL	3,00€

B O I S S O N S C H A U D E S

Expresso - Décaféiné	2,00€
Café Allongé	2,00€
Café Crème	2,50€
Double Expresso	3,50€
Cappucino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Thé - Infusion	4,00€

Demandez notre sélection "Palais des thés"

N O T R E S E L E C T I O N D E V I N S

VINS ROUGES

Saint Estèphe - Château Béchereau (AOC Bordeaux Supérieur)

Vin tout en souplesse avec des notes de fruits rouges, graphites et de vanille.

Bourgueil - Domaine Les Pins "Nos pères hier" (AOP Vallée de la Loire)

Vin puissant et onctueux avec de très belles notes de fruits mûrs.

VINS BLANCS

Vioignier - "Baies dorées" (IGP - Pays d'OC)

Vin méditerranéen évoquant les agrumes notamment les fruits à chair blanche.

Pouilly Fumé - "Petit Fumé" (AOC - Pays de la Loire)

Très gourmand et aromatique, ce vin dispose d'une belle acidité et des saveurs de fruits exotiques.

VINS ROSES

L'effronté.e "Les Valentines" (IGP Méditerranée)

Vin frais et léger aux notes gourmandes de petits fruits rouges.

VERRE (12cl)

BOUTEILLE (75cl)

5,50€

29,00€

6,50€

33,00€

5,00€

19,00€

7,00€

36,00€

4,50€

19,00€

C H A M P A G N E S

Champagne Yannick PrévotEAU

Cuvée équilibrée avec une grande densité de fruits charnus.

Champagne Moët & Chandon

Savoureux et élégant, subtile saveur de fruits et fleurs blanches.

9,00€

39,00€

55,00€

B I E R E S P R E S S I O N S

Jade Bio (4,5%)

LOCAL

Brassée à la brasserie Castelain dans le Pas-de-Calais. Légère et rafraîchissante, elle se caractérise par sa légère amertume et ses notes de céréales.

Anosteke (8,0%)

LOCAL

Elaborée à la brasserie Flamande de Blaringhem dans le Nord. Cette bière apporte des saveurs très fleuries et fruitées avec une puissante amertume.

Supplément Picon : 2,00 €

25cl

33cl

50cl

3,00 €

4,00€


5,00€

4,00 €

5,00€

6,00€

APERITIFS

Ricard (4cl)	4,00€
Martini Extra Dry / Rosato / Bianco (4cl)	5,00€
Porto Blanc "Offley" (4cl)	5,00€
Rhum arrangé élaboré avec 	5,00€
Gin tonic "Hendrick's" (4cl) & Schweppes Premium	7,00€

DIGESTIFS

Get 27 (4cl)	5,00€
Mandarine Napoléon (4cl)	5,00€
Fleur de bière (4cl)	5,00€
Grey Goose/Grey Goose Poire (4cl)	6,00€
Cognac "Baron Otard" (4cl)	6,00€
Armagnac "Clé des ducs" (4cl)	6,00€
Genièvre de Houille (4cl) LOCAL	6,00€

WHISKIES

Glenmorangie (4cl)	11,00€
Talisker Port Ruighe (4cl)	11,00€
The Singleton (4cl)	11,00€
Knockando 12 ans (4cl)	12,00€
Oban 14 ans (4cl)	12,00€

RHUMS

Oakheart (4cl)	9,00€
Zacapa (4cl)	11,00€
Santa Teresa 1796 (4cl)	13,00€

COCKTAILS

Aperol Spritz

4cl d'Aperol, 6cl de Prosecco, eau gazeuse

8,00 €

Old Fashioned

5cl de whisky, Angostura bitters, eau gazeuse

Caïpirinha

6cl de Cachaça, 2cl de Sucre de canne

Mojito

4 cl de Rhum, 2cl de Sucre de canne

The Green Freshness (sans alcool)

infusion thé vert, jus de pommes, limonade, menthe et rondelles de pomme

COCKTAIL DU MOIS

Paloma

5cl de Téquila, 15cl de jus de pamplemousse, Angostura bitters, eau gazeuse

NOS SAVOUREUSES PLANCHES

Planche de Fromages des Hauts-de-France 12,90€
Amateurs de fromages ? A vos papilles ! Nous vous avons sélectionné le meilleur de la région: Sablé de Wissant, Bleu de Roncq, Tome de Cambrai, Maroilles, Pavé du Nord... Attachez vos ceintures, décollage immédiat !

Planche de charcuteries italiennes 13,90€
Un assortiment de 120 grammes de jambon cru affiné 18 mois, un saucisson Milano et de Coppa finement découpés. Grazie Mile Italia !

NOS PLATS CUISINÉS AVEC AMOUR

L'Oeuf **BIO** mollé et ses copeaux de lards fumés dans son velouté de saison **LOCAL** 10,90€
Vous vous endormirez le coeur léger...

Salade de quinoa **BIO** de Printemps 11,90€
Une salade haute en couleurs composée de carottes, oignons blancs, radis, olives vertes, émincés de chou rouge et tomates cerises...

Bruschetta Primavera 12,50€
Une savoureuse tartine de tomates, aubergines grillées, jambon cru et mozzarella. Une belle tranche de bonheur en perspective !

Ch'croque Maroilles **LOCAL** et ses chips de pommes de terre Vitelotte 12,90€
Un croque Monsieur au Maroilles qui ne vous laissera pas indifférent. Le sport ? On attendra demain...

Pizza Quatre Saisons 13,90€
Une partition composée d'artichauts, champignons, jambons blancs, mozzarella, poivrons et olives noires...

SUGGESTION DE LA SEMAINE : Lasagnes Saumon Epinards 13,90€
Une délicieuse recette en édition limitée... Laissez-vous tenter !

Gourmand (e) ? Le supplément Charcuteries Italiennes est à 6,95€

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Salade de fruits fraîchement coupées 5,00€
Des fruits de saison sélectionnés et préparés par nos soins.

La tarte tatin et sa glace vanille Bourbon 6,00€
Un grand classique de la pâtisserie... Renversant !

Le Succès Chocolat Noix de Pecan 6,00€
Tout est dans l'intitulé : votre choix est un succès...

Délice Fruits Rouges 6,50€
Un biscuit amande, une mousse fruits rouges et passion avec un disque de chocolat au lait. Délice, Délice !

19.90 €

MENU "BIG UP"
PLAT, DESSERT, BOISSON *

* un verre de vin (12cl) ou bière (25cl) ou soft