

LA CARTE DE NOS BOISSONS

Disponible tous les jours dès 10h

STRADI VARIUS

RESTAURANT

NOS APÉRITIFS

Coupe de Champagne Brut 12 cl	18,00
Coupe de Champagne Rosé ou Blanc de Blanc 12 cl	21,00
Kir Royal 12 cl	19,00
Kir 12 cl	12,00
MARTINI Rosso, Bianco, Dry, Rosato 5 cl	10,00
Porto rouge 10 ou Porto blanc 5 cl	10,00
CAMPARI, RICARD, PASTIS 51 5 cl	10,00
Porto 20 ans 5 cl	16,00

Les vins au verre 12 cl

LE VIN ROUGE	Pinot Noir D'Oc	11,00
	Médoc	13,00
	Crozes Hermitage	14,00
	Grand Cru de Bordeaux	19,00

LE VIN BLANC	Chardonnay d'Oc	11,00
	Sauvignon Blanc	11,00
	Chablis sélection du sommelier	15,00
	Graves Supérieur, vin moelleux	14,00

LE VIN ROSÉ	By OTT des Domaines OTT	11,00
	Château de Selles « Cru Classé »	14,00

Les Bières

<u>La Pression:</u> 1664	25cl	8,00	50cl	14,00
--------------------------	------	------	------	-------

<u>Les bouteilles:</u> Corona, IPA Brooklyn, Leffe 33 cl	9,00
--	------

Bière artisanale régionale Saint Rieul BLANCHE, BLONDE ou AMBRÉE 33 cl	9,00
--	------

À Partager

Planche Gourmet 32

Cœur de saumon fumé par nos soins, tomates confites, pépites de foie gras de canard au sésame, caviar d'aubergine

Gourmet platter: home-smoked salmon, confit tomatoes, duck foie gras with sesame seeds, eggplant dip

Planche Terroir 28

Jambon de Bayonne AOC, saucisse sèche perche, terrine de campagne, comté affiné 16 mois, pain de campagne doré

Regional platter: Bayonne AOC smoked ham, rustic dry sausage, terrine, ripened comté, toasted rustic bread

LES BOISSONS FRAÎCHES

Les jus de fruits frais 25 cl	
Orange ou pamplemousse	10,00

Jus & nectars Alain Milliat 33 cl	
Abricot, fraise, mangue, tomate, ananas, poire, pomme	10,00

Les Sodas 33 cl	
Coca Cola, Light, zéro, Ginger Beer, Orangina, Fever Tree Tonic, Ice tea, Limonade, Red Bull	8,00

Les Eaux Minérales	
Evian 75 cl	8,00
Badoit, Chateldon 75cl	8,00
Evian, Badoit Rouge, Perrier 33cl	5,00

NOS COCKTAILS

Classiques

SHORT 9cl 18-

Cosmopolitan

Vodka grey goose, cointreau, jus de citron vert, jus d'airelle*

Caipirinha

Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne

Negroni

Gin bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, orange

LONG 20 cl 21-

Royal Spritz

Procesco, Aperol, perrier

Bacardi Mojito

Rhum Bacardi Brun, menthe, citron vert, cassonade, angustura, perrier

Moscow Mule

Vodka grey goose, cointreau, jus de citron vert, ginger beer

Créations 25 cl 22-

Monkey Tonka

Gin Monkey 47, citron vert, fève de tonka, fever tree tonic

Red Kiss Royal

Rhum Bacardi Brun, menthe, citron vert, Purée de framboise Monin, champagne

Green Forest

Vodka Grey gose poire, jus de poire, purée de kiwi Monin, menthe, citron vert

Martini Royal Bianco

Martini Blanc, citron vert, menthe, champagne

Spicy Yuzu

Rhum Bacardi Brun, citron Yuzu Monin, sirop d'épices

Royal Lady Bellini

Gin Hendrick's, crème de pêche, jus d'abricot, champagne

COCKTAILS SANS ALCOOL 20 cl 11-

Le Stradivarius

Jus de Poire, jus de pomme et purée de framboise Monin

Thé du Roi

Thé Vert Sencha infusé, citron, purée de yuzu, jus d'airelle*

Tiara Virgin Mojito

Menthe, citron vert, cassonade, perrier

L'Opéra

Jus d'ananas, jus de passion, Purée de mangue, citron vert

CAVE À WHISKIES 5 cl

LES BLEND WHISKIES

-JOHNNIE WALKER	Red Label	13,00	Black Label	18,00
-CHIVAS REGAL	12 Ans	22,00	18 ans	30,00

ISLAY

-LAPHROAIG 10 ans	22,00
-LAGAVULIN 16 ans	16,00
-ARDBERG CORRYVRECKAN	32,00

WHISKIES JAPONNAIS

-NIKKA FROM THE BARREL, NIKKA PUR MALT	23,00
--	-------

SINGLE MALT

-CARDHU 12 ans, KNOCKANDO 12 ans, PUR MALT GLENFIDDICH 12 ans, SINGLETOWN	15,00
-GLENMORANGIE 10 ans	18,00
-CRAGGAMORE 12 ans, TALISKER PORTUICHE, THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	20,00
-DALWHINNIE 15 ans, OBAN, CRAIGELLACHIE 13 ans	25,00
-THE MACALLAN AMBER	23,00
-ROYALE SALUTE	55,00
-RARE MALT	52,00

LES BOURBONS

-MAKER'S MARK	16,00
-FOUR ROSES SINGLE BARREL	19,00

CANADIAN WHISKY

-LOT N°40 médaille d'or Canadian Whisky Award	18,00
-AMERICAN WHISKEY	
-TENNESSEE JACK DANIEL'S SOUR MASH	16,00

IRISH WHISKEY

-BUSHMILL'S	15,00
-JAMESON	12,00
-WILD TURKEY	20,00

Prix nets exprimés en euros, service compris Net prices in Euros, service included

LA CARTE DE NOS BOISSONS

Disponible tous les jours dès 10h

STRADI VARIUS RESTAURANT

ROUTE DES RHUMS 5 CL

MARTINIQUE

RHUM J.M. X.O. 20,00

CUBA

BACARDI 12,00

HAVANA 3 ans 13,00

BACARDI 4 ans 14,00

HAVANA CLUB 7 ans 16,00

FACUNDO EXIMO 10 ans 25,00

GUATEMALA

ZACAPA 23 ans 29,00

EL PASADOR DEL ORO X.O. 25,00

REPUBLIQUE DOMINICAINE

BARCELO IMPERIAL
15,00

JAMAIQUE

MEZAN X.O. 23,00

VENEZUELA

PAMPERO ESPECIAL 18,00

TRINIDAD ET TOBAGO

ZAYA 12 ans 29,00

MADAGASCAR

DZAMA Cuvée Blanche 17,00

LES DIGESTIFS 5 CL

LES COGNACS

Baron Otard 15,00

HENNESSY X.O. 32,00

HENNESSY PARADIS RARE COGNAC 79,00

DELAMAIN EXTRA 49,00

J.BALLUET VIELLE RÉSERVE 20 ANS 32,00

LE BAS ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE 1980 27,00

LE MARC

MARC DE BOURGOGNE 27,00

LE CALVADOS

Château du Breuil 15 ans 15,00

CAFÉ BRANDY

café expresso + cognac Hennessy VSOP (2cl)
ou calvados château du breuil 15 ans (2cl) 10,00

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

WILLIAMINE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE,
GRAPPA, FRAMBOISE 15,00

LES LIQUEURS

BÉNÉDICTINE, 14,00

SOUTHERN COMFORT,

GET 27, GET 31,

KAHLUA, BAILEY'S, MALIBU, CHAMBORD,

PASSOA, CHARTREUSE, COINTREAU, AMARETTO

LIMONCELLO,

GRAND MARNIER, MANZANA, SAINT GERMAIN

LES ALCOOLS 5 CL

LES VODKAS

GREY GOOSE 14,00

ABSOLUT 12,00

ZUBROWSKA 13,00

GREY GOOSE POIRE 16,00

LES GINS

GORDON'S 12,00

BOMBAY SAPPHIRE 15,00

HENDRICK'S 17,00

MONKEY 47 18,00

LES TEQUILAS

CAMINO REAL 12,00

CAZADORES 19,00

PATRON SILVER 26,00

PATRON ANEJO 27,00

PATRON REPOSADO 28,00

LA CAFETERIE

Notre Sélection Nespresso

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 6,00

NOISETTE Macchiato 6,50

DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ 8,00

CHOCOLAT CHAUD 8,00

CAFÉ CRÈME 8,00

CAPUCCINO 8,50

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 8,50

CAFÉ LATTE CHOCO-NOISETTE 8,50

Notre Sélection « Palais des Thés »

8,00

GRAND JASMIN CHUNG FENG, thé vert, green tea

SENCHA ARIAKE, thé vert, green tea

BIG BEN BREAKFAST thé noir, black tea

BLUE OF LONDON, earl grey

DARJEELING MARGARET'S HOPE, thé noir, black tea

INFUSION DE CAMOMILLE, chamomile flowers 8,00

INFUSION DE VERVEINE, verbena leaf

INFUSION MENTHE

Disponible de 14h à 18h:

Le Quatre-heures Royal

de notre Chef Pâtissier Théo Cousin

*Tartelette de saison,
La madeleine, la chantilly
et le cake marbré*

*Accompagné d'une boisson chaude
et
d'un jus pressé au choix*

32,00