



## *BEAUTY COCKTAIL*

Le Bar du Café 52 propose des cocktails signatures peu dosés en sucre et orientés vers le bien être.  
La marque partenaire de l'hôtel Holidermie signe certaines créations pour faire cohabiter rituels beauté  
et instant hors du temps.

15€

### **Les GinTo'**

Le classique

Crème de Mure, jus de citron vert

Myrtilles fraîches, sirop de rose, poudre de beauté Holidermie

Sirop de concombre, thym citron

### **L'Antioxydant Plaisir**

Gin Hendrick's, Martini blanc, poivron, citron, ginger beer La French Bio,  
gouttes de beauté Holidermie

### **Expresso Martini**

Vodka Russian Standard, Kahlua, café, Collagène Vital

### **La Madeleine**

Amaretto, Kahlua, Cointreau, jus d'ananas, Huile de noisette au CBD

### **Le Bourbon oak**

Whisky Bourbon, vin rouge, citron

### **Cocktails Classiques**

Spritz, Moscow Mule, Margarita, Negroni...

### **Cocktail au champagne 20 €**

Kir Royal, Mimosa...

---

## *COCKTAIL SANS ALCOOL*

Jus de Pamplemousse, Fruits rouges, Rose, Limonade,  
Huile de prune au CBD

10€



## LES TAPAS DU CAFE 52



Houmous patate douce <i>Sweet potato Hummus</i>	10€
Tarama à la truffe, Maison Kaviari <i>Black truffle tarama</i>	15€
Falafels Bio (6pcs) <i>Organic vegetables Falafel</i>	16€
Smorrebrod scandinave Pain aux 5 céréales sans gluten, avocat, cœur de saumon fumé, pickles <i>Cereals gluten free bread, avocado, heart of smoked salmon, pickles</i>	19€
Winter roll au crabe <i>Crab meat winter roll</i>	15€
Dim-Sum (4pcs) <i>Dumpling (4pcs)</i>	12€
Halloumi croustillant <i>Crispy halloumi cheese</i>	12€

### CHEERS HOURS

17.00-21.00 pm

50% sur les Beauty Cocktails, bières et vins  
*50% off Beauty Cocktails, beers and wines*

Prix nets / Net prices

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne  
All of our meat come from the European Union

Moyen de paiement acceptés : CB, AMEX et espèces.

Selon les dispositions régies par le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



## *VIN AU VERRE NATURES ET BIO*

---

### Vins blancs | *White wine*

Touraine, Château de Fontenay	HVE	2020	12€
Rully « La Perche », domaine Belleville		2018	16€
IGP Hérault « Faune », Moulin de Gassac		2020	8€

### Vin rouges | *Red Wine*

Côtes du Rhône "St-Esprit", Delas		2018	8€
Morgon Cote de Py, Domaine Gaget		2019	10€
Bordeaux Supérieur, Château L'Escart	BIODYNAMIE	2019	12€

### Vins rosés | *Rosé wine*

Mirabeau, Cuvée Pure, Côte de Provence, 13°		2020	12€
---	--	------	-----

## *CHAMPAGNES AU VERRE – 15cl*

---

### Champagnes blancs | *White champagnes*

Philipponnat, Royal Reserve HVE			19€
Moët & Chandon, Grand Vintage		2012	23€

### Champagnes rosés | *Rosé champagnes*

Billecart-Salmon			34€
------------------	--	--	-----

## *BIERES – 33cl*

---

La Brasserie Fondamentale - Blonde Bio (33cl), 5°			12€
La Brasserie Fondamentale - Pale Ale Bio (33cl), 6°			12€
La Brasserie Fondamentale - Blanche Bio (33cl), 4°			12€
Corona (35,5cl), 4,5°			10€
1664 (33cl)			10€

# *WHISKY*

---

## Blends

Johnnie Walker Black 40°	14€
Chivas Regal 12 ans 40°	17€
Dewar's 12 ans 40°	17€
Johnnie Walker Blue 40°	59€
Monkey Shoulder	14€

## Single malt

Glenfiddich 12 ans triple oak 40°	17€
Glenfiddich 12 ans 40°	14€
Aultmore 12 ans 46°	17€
Kavalan (King Car) 46°	22€
Lagavulin 16 ans 43°	35€
Glenfiddich IPA 43°	22€
Glenfiddich 18 ans 40°	35€
Glenfiddich 21 ans 40°	49€
Balvénie 12 ans 40°	22€
Tullamore Dew original 40°	14€
Caol Ila 12 ans	14€
Nikka Coffee grain	22€
The Dalmore cigare malt	35€

## Rye and Bourbon

Jack Daniel's (Tennessee) 40°	15€
Maker's Mark 45°	15€
Woodford Reserve 43.2°	18€
Canadian Club 40°	14€

## *VODKA* - 4cl

---

Russian Standard (Russie) 40°	14€
Fair Quinoa (France) BIO	14€
Le Philtre (France) BIO	22€

## *GIN* - 4cl

---

Mirabeau (France), 43°	14€
Citadelle (France)	14€
Generous Coriandre & Combava (France) BIO	15€
Isle of Harris (Ecosse) 47.3°	22€
Hendrick's (Ecosse) 41.4°	17€

## *TEQUILA* - 4cl

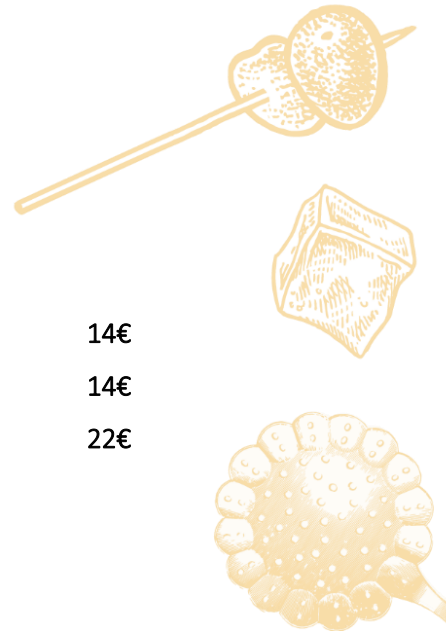
---

Ocho 2018 Blanco – El Vergel	14€
Patron café, 25°	17€

## *RHUM* - 4cl

---

Plantation Three stars (Barbade)	14€
Plantation XO 20th Anniversary (Barbade)	22€
Sailor Jerry (îles vierges USA) 40°	10€
Bacardi Cuatro (Porto-Rico) 37.5°	14€
Secha de la Silva	17€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 40°	22€
Zacapa XO (Guatemala)	35€





## *ALCOOLS DU MONDE* - 4cl

---

Mezcal Del Maguey Vide 22€

Cachaca Gaya 17€

## *COGNAC* - 4cl

---

Cognac Remy Martin VSOP 17€

Cognac Hennessy XO 40° 49€

Cognac Hennessy Richard 40° 326€

## *EAU DE VIE DE FRUITS* - 4cl

---

Calvados Maître Pierre 40° 10€

Grappa Nardini 40° 15€

Eau de vie Morand : Framboise, Mirabelle, Kirsch, Abricot 43° 22€

Vieux Marc de Bourgogne 40°, Védrenne 10€



## *EAUX ET JUS DE FRUITS*

---

### Eaux

Evian, Badoit, Ferrarel 75cl	8€
Badoit rouge 33cl	6€

### Jus de fruits frais 25cl

Orange, Pamplemousse, Citron	10€
------------------------------	-----

### Jus de fruits La boissonnerie 25cl

Mangue, Tomate, Framboise Bio	8€
-------------------------------	----

### Soft Drinks

Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade Passion, Tonic Bio La French, Ginger beer Bio La French	8€
--	----

---

### Boisson Détox

Holidermie, Camomille, tea vert	8€
Charitea Maté citron-orange Bio	8€
Jus détox de saison	12€
Kombucha nature VIVANT	10€
Eau de coco	6€

## *BOISSONS CHAUDES*

---

### Cafés Nespresso (Origine Pérou. Biologique)

Espresso, décaféiné 5€

Cappuccino, latte 7€

### Thés - Palais de thé 8€

Darjeeling, Sencha Ariake breakfast, Earl gray,  
Earl Grey, Jasmine

### Thé - Holidermie 8€

Thé Elixir de Peau contient des extraits de plantes connues  
pour leurs effets sur l'éclat du teint et le bien-être global.

Ingrédients: Thé blanc, maca, citronnelle, prêle, curcuma,  
bardane, calendula, rose

### Infusions - My Organic Infusion 8€

Detox: Menthe Nanah, Baie de Cassis, Pissenlit, Chicorée, Bardane

Relaxation: Mélisse, Lavande, Hibiscus, Angélique, Poire Sauvage

Digestion: Verveine, Anis Vert, Mélisse, Badiane, Romarin

Energie: Cynorrhodon, gingembre, réglisse, maté, guarana, cannelle, poivre

### Chocolat chaud 8€





## *MINERAL WATERS AND FRUIT JUICES*

### Waters

Evian, Badoit, Ferrarel 75cl  
Badoit 33cl

8€

6€

### Fresh fruit juices 25cl

Orange, grapefruit, lemon

10€

### Fruit juice La boissonnerie 25cl

Mango, tomato, Organic raspberry

8€

### Soft Drinks

Coca-cola, Coca-cola zéro, Lemonade, passion fruit lemonade,  
Organic tonic, Organic ginger beer

8€

### Detox Drinks

Holidermie, Chamomile, Green tea  
Lemon and orange mate (33cl)  
Seasonal detox juice  
Nature Kombucha VIVANT  
Coconut water

8€

8€

12€

10€

6€

## *HOT DRINKS*

---

### Coffees – Peru origin. Organic

Espresso, decaffeinated

5€

Cappuccino, latte

7€

### Teas – Palais de thé

Darjeeling, Sencha Ariake breakfast, Earl gray,  
Earl Grey, Jasmin

8€

### Teas – Holidermie

Made exclusively from organically grown plants, Skin Elixir Tea contributes to a radiant complexion and overall well-being.

8€

Ingredients: White tea, rhodiola, lemongrass, horsetail, turmeric, burdock, calendula, rose

### Infusions – My Organic Infusion

8€

Detox: Nanah mint, Blackcurrant Berry, Dandelion, Chicory, Burdock

Relaxation: Lemon Balm, Lavander, Hibiscus, Angélica, Wild Pear

Digestion: Verbena, Green Anise, Rosemary, Star Anise

Energie: Rosehip, ginger, liquorice, maté, guarana, cinnamon, pepper

### Hot chocolate

8€

