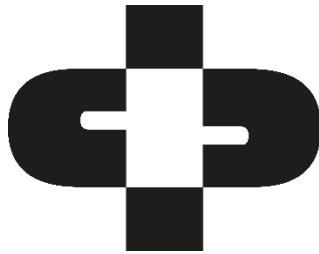


MENU
BAR ET SNACKING



COCKTAILS

SIGNATURES

Par Jérémy Lauihé – Meilleur ouvrier de France Barman 2023

- Rosalia** 15
Fruité, Gourmand, Acidulé
Odvi Blanche armagnac • Fraise des bois • Rhubarbe • Verjus
- Fleur de Pêche** 15
Fruité, Vineux, Légère amertume
Liller Blanc • Fleur de Sureau • June infusé à la pêche
- Amaro Vita** 15
Acidulé, Amer, Désaltérant
Carpano Dry • Italicus • Campari • Citron • Tonic Pamplemousse
- Sunset Lover** 15
Exotique, Gourmand, Acidulé
Planteray three star • Noix de coco • Ananas • Citron vert • Hibiscus
• Peychaud Bitter

LES MOCKTAILS

Souffle D'orient 11

Frais, Acidulé, Désaltérant

Thé vert à la Menthe • Poivre de Penja blanc • Verjus • Miel

Green Kiss 11

Frais, Végétal, Acidulé

JNPR n°3 • Menthe Fraiche • Concombre • Verjus

Classique de saison

Apérol Spritz 13

Fruité, Vineux, Désaltérant

Apérol • Prosecco • Eaux Pétillante

(Saint germain spritz, Limoncello spritz, Campari spritz etc...)

Clover Club 13

Acidulé, fruité, Gourmand

Framboise • citron • Gin

Dark and Stormy 13

Acidulé, Boisé, éppicé

Citron Vert • Ginger Beer • Black Rum

Espresso Martini 13

Corsé, Complexe, Gourmand

Sucre • Espresso • Café • Vodka nuage

VINS (12cl | 75cl)

ROUGES

Loire

8 | 43

Les justices – Saumur Champigny

Bamboches 2023

Cabernet Franc – Le fruit noir soutenu par une aromatique végétale, porté par des tanins gourmands et vifs.

Beaujolais

60

Kévin Descombes – Moulin-à-vent 2022

Gamay – Le cépage phare de la région dans une version sur le fruit noir, les tannins soyeux. Digeste et gourmand.

Bourgogne

50

Domaine Sextant – Coteaux-bourguignons 2023

Pinot Noir – Parfait pour s'ouvrir l'appétit : des fruits rouges frais, des tannins très fins, un corps léger.

Auvergne

48

Domaine des Trouillères – Puy-de-Dôme

Bouche à Z'Oreilles 2022

Pinot Noir – La finesse du pinot noir sur des sols volcaniques. En bouche légèrement fumé, profond et minéral.

Roussillon

56

Domaine Gauby – Côtes Catalanes

Les Calcinaires 2022

Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan – La puissance maîtrisée : une robe sombre, du fruit noir et des tannins marqués

Rhône 32

Domaine du Petit Oratoire – Vdf

Copains 2023

Cinsault, Grenache, Carignan – De la gourmandise et du fruit. Idéal pour se lancer.

ROSÉS

Provence 8 | 40

Domaine de la Terre Promise – Côteaux-Varois-en-Provence

L’Apostrophe 2024

Grenache, Cinsault, Carignan – Le rosé de provence en version gastronomique

BLANCS

Rhône 7 | 32

Domaine du Petit Oratoire – Vdf

Plein Sud 2024

Grenache, Viognier et Clairette – Expressif et équilibré entre la fraîcheur et structure. À siroter sous un joli soleil d’été.

Loire 55

Les justices – Saumur

Juste 2023

Chenin – Nez légèrement fumé, bouche droite et salivante. Un très beau Chenin.

Bourgogne 65

Fanny Sabre – Bourgogne 2023

Chardonnay – Des vieilles vignes entre Meursault et Pommard travaillées par une vigneronne de talent. Une bourgogne très réussie.

Alsace	42
Domaine Brand – Vdf	
Retenez son nom 2022/2023	
<i>Sylvaner – Frais vif et minéral, typique du terroir Alsacien.</i>	
Rhône	50
Domaine Face B – Vdf	
Yoshi 2023	
<i>Muscat à petit grains – Aromatique avec des notes de litchi et d’ananas. Légèrement salin en bouche.</i>	
ORANGES	
Alsace	55
Domaine Brand – Alsace	
L’oiseau et le bouquet macération 2023	
Muscat – Un très beau vin orange, aux notes exotiques.	
BULLES	
Bourgogne	50
Domaine Sextant – Vdf	
Ecume 2023	
Aligoté, Pinot Noir – Une bulle gourmande et fruitée pour fêter chaque instant.	
Champagne Maison Ayala	
Coupe	15
Bouteille Brut	75
Bouteille Blanc de Blanc	110

SOFTS

BOISSONS FRAÎCHES

PETILLANT SANS ALCOOL

Le French Bloom Rosé

Bouteille 30

*Pétales de rose, notes de baies sauvages
et pêches blanche.*

BIERES (33cl)

Blanche 8

Blonde 8

IPA 8

SODAS

Coca-Cola 7

Coca-Cola Zéro 7

Tonic 7

Tonic Pamplemousse Rose 7

Ginger Beer 7

BOISSONS PÉTILLANTES

Kombucha 7

Cidre Brut Bio 8

JUS DE FRUITS

Bio du moment 7

Thé glacé signature 8

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS par Lomi

Espresso	3
Americano	3
Double Espresso	6
Chocolat Chaud	8
Cappuccino	7
Café au lait	7

THÉS BIO par Jardins de Gaia 6

Sencha Chine – Thé vert
English Breakfast – Thé noir

INFUSIONS BIO par Jardins de Gaia 6

Powerful – Maté, cannelle et baie de goji

Mademoiselle Framboise – Pomme, framboise, et mélange de fruits rouges.

Ginger Lemon – Thé rooibos, citronnelle et gingembre

SPIRITUEUX & EAUX DE VIE *(4,5cl)*

NOS VODKAS

Fair Vodka 11

NOS GINS

Fair Gin 11

Gin June Pêche 11

Gin June Poire et Cardamome 11

NOS RHUM BLANC

Bacardi Carta Blanca 8

Magnifica – Cachaca 10

Paranubes Blanco 17

Planteray 3 star Ron Santiago de Cuba 12

NOS RHUMS AMBRE

Santa Teresa 1796 20

Planteray Original Dark 10

NOS WHISKY - Irlande

Waterford - Irish Single Malt Cuvée ARGOT 18

Jameson Stout Edition 12

NOS WHISKY - Bourbon

Woodford Reserve 17

Mitcher's Rye 18

Rye Rittenhouse 17

NOS WHISKY - Japon

Nikka Yoichi - Single Malt	20
<i>Notes iodées et finement tourbées</i>	

NOS CALVADOS & BRANDY

Calvados

Christian Drouin - VSOP	18
-------------------------	----

Armagnac

Armagnac – Armin	20
Belle Grole Blanche Armagnac	18
Odvi Armagnac Blanc	20

Cognac

Maison Ferrand - 10 generations	20
---------------------------------	----

NOS AGAVES

Tequila

Téquila 1800	18
Calle 23 - Blanco	12

Mezcal

Mezcal Noble Coyote - Espadin	14
Banhez Mezcal - Ensamble Espadin Barril	16

VINS FORTIFIES ESPAGNOLS (4,5cl)

Porto La Ina Fino	9
Porto Tabanco Amontillado	9
Porto Vina 25 Pedri Ximenez	9

VERMOUTH

Carpano – Antica Formula	7
Carpano - Botanic Bitter	8

LIQUEURS & APERITIFS

Lillet Blanc / Rosé	7
Strato Pistache	8
Hakutsuru - Umeshu Genshu	
Disaronno – liqueur italienne à l’amande	8
Limoncello	8
Salers – amer à la gentiane	8
Fernet Branca – amer à base de plantes, racines et épices	7
Cointreau – Triple Sec	10
Quaglia - Amaretto	8

Liqueurs de créateurs - *H.Theoria*

Amour Matador	18
Cuir Lointain	18
Midi Fauve	18
Electric Velvet	18

SNACKS

SALÉ

Olives	6
Assiette de fromages du moment <i>de l'artisan fromager COW</i>	14
Saucisse sèche <i>de chez Maison Verrot</i>	12
Tapenade fraîcheur d'olives vertes	12
Caviar d'artichaud et haricots blancs	12

ROOM SERVICE

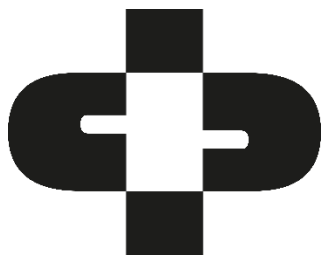
Disponible en service en salle

SALÉ

Petit épeautre "façon risotto", châtaignes grillées & butternut	19
Truite de Savoie au citron confit, riz long de Camargue IGP	19
Pâtes façon Basquaise	19
Champignons, carottes & riz pilaf	19
Dahl de lentilles et curry vert	19
Croque-monsieur	15

SUCRE

Fondant de poire, "chocolat Valrhona"	9
Panna cotta aux fruits de saison	9
Yaourt nature ou aux fruits	3
Crème glacée vanille bio Maison Prolainat	4.5



Wifi – Hotel Pilgrim
Pilgrim2023