

EDGAR & ACHILLE

HÔTEL & RESTAURANT

CAFÉTERIA

Espresso	2,5€
Allongé	2,5€
Noisette	3€
Double espresso	5€
Café crème	5€
Chocolat chaud Valrhona	6€
Chocolat chaud Valrhona Viennois	6,5€

Laits végétaux disponibles

THÉ MARIAGE FRÈRES 5,5€

FUJI-YAMA

Thé vert du Japon

MARCO POLO

Thé noir aux fruits rouges

THÉ SUR LE NIL

Thé vert citronné

EARL GREY IMPERIAL

Thé noir à la bergamote

INFUSIONS CHIC DES PLANTES 5,5€

CHIC CHAÏ

Cannelle, gingembre, cardamome, citronnelle, clou de girofle

VERVEINE

Verveine citronnée

FANTASMA

Gingembre, passiflore, cardamome, baie rose, citron, baie de genévrier, laurier, bleuet

RÉCOLTE D'HIVER

Cannelle, réglisse, orange douce, cardamome, badiane, tilleul, cynorhodon

SOFTS

Purezza eau filtré plate ou gazeuse	3€
Coca Cola original/ zero - 33cl	5€
Ginger Beer Maison	5€
Limonaide Maison	5€
Écorces de citron, Verveine, Gingembre	
Thé vert pêche Meneau - 25cl	5,5€
Jus de fruit Meneau - 25cl	5,5€
Pomme, ananas, abricot, tomate	
Smoothie Meneau	5,5€
Fraise et framboise, Ananas et banane	
Jus pressés	6€
Orange, pamplemousse, citron	

PAUSE SUCRÉE

Abricots rôtis au romarin, crème glacée aux éclats de pistache 12€

Fondant chocolat cœur praliné & glace vanille 10€

Fraises, riz soufflé caramélisé, glace yaourt-basilic 11€

Crème brûlée vanille, tonka 10€

Café ou thé gourmand 10€

PAUSE SALÉE

Velouté glacé du moment 10€

Burrata crémeuse des Pouilles à partager (300 g), fraises, tomates 24€

Serrano tranché minute (100 g) 14€

Croquettes veggie curry-coco, labneh frais 8€

Rillettes de maquereau fumé aux baies roses et à la moutarde à l'ancienne 11€

Chistorra grillée & guindillas 11€

Accras de morue, aioli épicé 10€

Frites maison 5€

Planche de charcuterie 22€

Lomo, jambon serrano, chorizo, jambon à la truffe

Assiette de fromages affinés 12€

Dip de haricots rouges, chipotle, aneth, pop-corn 10€

HAPPY HOUR

DE 16H À 20H

DU LUNDI AU SAMEDI

PINTE DE BLONDE BAPBAP 6€

VERRE DE VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ 6€

APEROL SPRITZ 9€

GIN TONIC 8€

SOBER (SANS ALCOOL) 7€

COCKTAILS SIGNATURES 15€

PANDA BASILIC SMASH

Gin Panda, sirop de sucre, basilic, jus de citron

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, espresso

SPICY MARGARITA PREMIUM

Tequila, Cointreau, Humo Chipotle, citron vert

STRAWBERRY KISS

Vodka, passion, jus de fraise, jus de citron, menthe

COCKTAILS INDÉMODABLES 12€

FRENCH 75

Gin, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, prosecco

LE FRISSON DES ÎLES

Rhum infusé à la vanille, orange pressée, citron pressé, pointe de cannelle

MOJITO

Rhum Bacardi, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau pétillante, angostura

BOULEVARDIER

Campari, Bourbon, Vermouth Dolin rouge

LES SOUR 12€

PISCO MARACUJA SOUR

Pisco Demonio de los Andes, liqueur passion Fair, jus de citron frais, sirop de sucre, blanc d'oeuf

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron frais, sirop de sucre, blanc d'oeuf

WHISKY SOUR

Bourbon, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf (+3€ version spicy)

LES SPRITZ 12€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau pétillante

ST. GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, prosecco, eau pétillante

PASSION SPRITZ

Liqueur passion Fair, prosecco, eau pétillante

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, eau pétillante

LES MÛLES 12€

GERMAIN MÛLE

Liqueur St-Germain, Vodka Grey Goose, giger Beer maison

MOSCOW MÛLE

Vodka Grey Goose, ginger Beer maison, citron vert

LONDON MÛLE

Gin Bombay, ginger Beer maison, citron vert

JAMAÏCAN MÛLE

Rhum ambré, Ginger Beer maison, citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL 11€

PURPLE NIGHT

Pamplemousse pressé, jus d'ananas, sirop de violette

LE COSY

Concombre frais, menthe fraîche, purée de fraise, sirop de pêche, thé glacé

SOBER

Orange pressé, Belvoir Ginger, citron pressé, menthe fraîche, ginger Beer

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Deutz Brut	17€	110€
Champagne Greno, by maison POMMERY	13€	75€
Kir royal	15€	
Prosecco	8€	45€

BIÈRES ET CIDRES

	25cl	50cl
PRESSION		
BAPBAP Blonde Pilsner	4,5€	8,5€
BAPBAP NEIPA	5€	9,5€
EN BOUTEILLE		
BAPBAP Blanche - 33cl	6,5€	
Pinksun Pale Ale sans alcool - 33cl	6,5€	
Cidre Sassy Brut - 33cl	6,5€	
Cidre Sassy Rosé - 33cl	6,5€	

SPIRITUEUX

	4cl
WHISKY	
Nikka from the barrel From Japan	11€
Angel's Envy Bourbon	14€
Cao Ila 12 ans Tourbé	13€
RHUMS	
Rhum Clément XO 6 ans en fût de bourbon	14€
Rhum JM VSOP 5 ans en fût de bourbon	12€
Santa Teresa Ron Vénézuélien, méthode « SOLERA »	12€
Ron de Cuba Eminente 7 ans en fût de whisky	14€
VODKA	
Grey Goose	10€
Zubrowska à l'herbe de bison	9€
GIN	
Gin Panda Note de basilic	10€
Gin Belle Rive Note d'agrumes	13€
TEQUILA	
Don Julio Blanco	13€
Patron XO café	13€

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Chartreuse	7€
Calvados Sassy	10€
Calvados Morin	7€
Amaretto	7€
Ricard	6€

COGNAC & ARMAGNAC

Armin 6 ans	7€
Armin 20 ans	15€
Cognac Île de Ré	10€

VINS ROSÉS

	14cl	50cl	btl
CHATEAU ROUBINE	7€	23€	32€
MÉDITERRANÉE			
Grenache			
Attaque franche, charmeuse, arômes de fruits exotiques (fruit de la passion), fraîcheur, gourmandise, notes de pamplemousse rose, citron vert.			
MAISON SAINT AIX			45€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE			
Grenache, Syrah, Cinsault			
Robe pâle, arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs blanches.			

VINS ROUGES

	14cl	50cl	btl
BORDEAUX			
CHATEAU CAZEBONNE	8€	32€	40€
GRAVE AOC (BIO)			
Cabernet Sauvignon			
Nez fin de fruits rouges confits et de sous-bois, bouche ronde, ample aux fruits frais et gourmands.			
CHATEAU LA DILIGENTE			49€
PUISSEGUIN, SAINT EMILION, AOP			
Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			
Attaque franche, des fruits mûrs en harmonie, le Château La Diligente séduit par sa fraîcheur épicée et sa belle profondeur.			
BOURGOGNE	14cl	50cl	btl
BOUCHARD AÏNÉ & FILS	7€	23€	32€
VIN DE FRANCE			
Pinot noir			
Gourmand et fruité avec une belle puissance. Des arômes de chocolat se mêlent à des notes plus mentholées sur des tanins soyeux. La finale est longue avec arômes de fruits mélangés à boisé fin.			
DOMAINE PIERRE LAURENT			72€
BOURGOGNE HAUTE-COTES DE NUITS			
Pinot noir			
Il captive par sa finesse, ses arômes envoûtants et sa finale délicatement veloutée.			
LANGUEDOC ROUSSILLON	14cl	50cl	btl
MODAT PERE ET FILS	8€	32€	40€
CÔTE DU ROUSSILLON AOC			
Grenache noir, Carignan, Syrah (BIO)			
Arôme de bois rouge, il dévoile une fraîcheur subtile et des tanins soyeux en finale.			
CHATEAU DE LASCAUX			44€
PICS SAINT LOUP AOC			
Syrah, Grenache, Mourvèdre (BIO)			
Des notes de fruits rouges, groseille, cassis, olive noire. Également des notes de cède. Une finale poivrée.			
RHÔNE	14cl	50cl	btl
CHATEAU SIMIAN	7€	23€	32€
VIN DE FRANCE			
Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante			
Une robe pourpre, très profonde. Un nez fin et puissant, on retrouve de nombreux parfums de fruits mûrs (groseille, cassis, framboise...) et solaire. Un vin généreux, qui représente une belle structure et un grand potentiel.			
CHATEAU CHAPOUTIER			50€
RASTEAU LES GADILLES			
Grenache, Syrah (BIO)			
Arôme de fruits noirs, accompagné de notes épicées, il offre une belle structure et une finale tout en finesse.			

VINS BLANCS

	14cl	50cl	btl
BORDEAUX			
CANON CHAIGNEAU	7€	23€	32€
BORDEAUX BLANC			
Sauvignon Blanc et gris, sémillon			
Vif, aromatique, note florale et agrumes.			
BOURGOGNE			
CAVE DE LUGNY	7€	23€	32€
MÂCON AOP			
Chardonnay			
Vin fruité, rond et élégant, alliant fraîcheur et longueur en bouche. Sa minéralité est caractéristique du terroir de Chardonnay.			
DOMAINE L&C POITOUT			45€
BIENNOMMEE, CHABLIS AOP			
Chardonnay			
Bouche charnue, belle rondeur, arômes de fruits confits et de distillat de poires.			
	14cl	50cl	btl
LOIRE			
DOMAINE DE BELLEVUE	7€	23€	32€
SAINT-POURCAIN AOP			
Sauvignon blanc, Chardonnay			
La bouche est marquée par une chair ronde nuancée par une finale acidulée très agréable, agrémentée de notes de fruits jaunes.			
DOMAINE RÉGIS MINET			53€
POUILLY-FUMÉ VIEILLES VIGNES			
Sauvignon Blanc			
Des arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques, juteuse, tonique, marquée par la fraîcheur des agrumes et rehaussée par la minéralité crayeuse.			
RHÔNE			
CHATEAU CHAPOUTIER			50€
CROZES-HERMITAGE			
Marsanne			
Fraîcheur et tension en bouche avec des notes de poire et abricot.			
	14cl	50cl	btl
SUD-OUEST			
DOMAINE CAZES	7€	23€	32€
CÔTES CATALANES IGP			
Rolle			
Nez élégant et expressif, floral et fruité évoquant les fleurs d'acacias et la pêche blanche avec une pointe de zeste de citron. En bouche il est léger, frais et plaisant.			
DOMAINE LAPORTE			62€
SANCERRE LES GRANDSMONTAINS			
Pinot noir (BIO)			
Frais, notes de fruits rouges, il séduit par sa finesse et sa finale délicatement acidulée.			

EDGAR & ACHILLE

HÔTEL & RESTAURANT

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros TTC selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002.

Tarifs en Euros. Toutes taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.