

# EDGAR & ACHILLE

HÔTEL & RESTAURANT

## CAFÉTERIA

Espresso	2,5€
Allongé	2,5€
Noisette	3€
Double espresso	5€
Café crème	5€
Choccoccino	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€
Limonade 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
<b>PRESSION</b>		
BAPBAP Blonde Pilsner	4,5€	8,5€
BAPBAP NEIPA	5€	9,5€
<b>EN BOUTEILLE</b>		
BAPBAP Blanche - 33cl	6,5€	
Pinksun Pale Ale sans alcool - 33cl	6,5€	
Pink sun IPA Sans alcool - 33cl	6,5€	
Cidre Sassy Brut - 33cl	6,5€	
Cidre Sassy Rosé - 33cl	6,5€	

## SPIRITUEUX

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

## VINS ROUGES

	14cl	50cl	btl
<b>BORDEAUX</b>			
<b>CHATEAU CAZEBONNE</b>	8€	32€	40€
<b>GRAVE AOC (BIO)</b>			
Cabernet Sauvignon			
Nez fin de fruits rouges confits et de sous-bois, bouche ronde, ample aux fruits frais et gourmands.			
<b>CHATEAU LA DILIGENTE</b>			49€
<b>PUISSEGUIN, SAINT EMILION, AOP</b>			
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.			
<b>BOURGOGNE</b>	14cl	50cl	btl
<b>BOUCHARD AÏNÉ &amp; FILS</b>	7€	23€	32€
<b>VIN DE FRANCE</b>			
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.			
<b>DOMAINE PIERRE LAURENT</b>			72€
<b>BOURGOGNE HAUTE-COTES DE NUITS</b>			
Pinot noir			
Il captive par sa finesse, ses arômes envoûtants et sa finale délicatement veloutée.			
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>	14cl	50cl	btl
<b>MODAT PERE ET FILS</b>	8€	32€	40€
<b>CÔTE DU ROUSSILLON AOC</b>			
Grenache noir, Carignan, Syrah (BIO)			
Arôme de bois rouge, il dévoile une fraîcheur subtile et des tanins soyeux en finale.			
<b>CHATEAU DE LASCAUX</b>			44€
<b>PICS SAINT LOUP AOC</b>			
Syrah, Grenache, Mourvèdre (BIO)			
Des notes de fruits rouges, vâtres, cassis, olive noire. Également des notes de cade. Une finale poivrée.			
<b>RHÔNE</b>	14cl	50cl	btl
<b>CHATEAU SIMIAN</b>	7€	23€	32€
<b>VIN DE FRANCE</b>			
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.			
<b>CHATEAU CHAPOUTIER</b>			50€
<b>RASTEAU LES GADILLES</b>			
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
<b>BORDEAUX</b>			
<b>CANON CHAIGNEAU</b>	7€	23€	32€
<b>BORDEAUX BLANC</b>			
Sauvignon Blanc et gris, sémillon			
Vif, aromatique, note florale et agrumes.			
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>CAVE DE LUGNY</b>	7€	23€	32€
<b>MÂCON AOP</b>			
Chardonnay			
Vin fruité, rond et élégant, alliant fraîcheur et longueur en bouche. Sa minéralité est caractéristique du terroir de Chardonnay.			
<b>DOMAINE L&amp;C POITOUT</b>			45€
<b>BIENNOMMEE, CHABLIS AOP</b>			
Chardonnay			
Bouche charnue, belle rondeur, arômes de fruits confits et de distillat de poires.			
	14cl	50cl	btl
<b>LOIRE</b>			
<b>DOMAINE DE BELLEVUE</b>	7€	23€	32€
<b>SAINT-POURÇAIN AOP</b>			
Sauvignon blanc, Chardonnay			
La bouche est marquée par une chair ronde nuancée par une finale acidulée très agréable, agrémentée de notes de fruits jaunes.			
<b>DOMAINE RÉGIS MINET</b>			53€
<b>POUILLY-FUMÉ VIEILLES VIGNES</b>			
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.			
<b>RHÔNE</b>			
<b>CHATEAU CHAPOUTIER</b>			50€
<b>CROZES-HERMITAGE</b>			
Marsanne			
Fraîcheur et tension en bouche avec des notes de poire et abricot.			
	14cl	50cl	btl
<b>SUD-OUEST</b>			
<b>DOMAINE CAZES</b>	7€	23€	32€
<b>CÔTES CATALANES IGP</b>			
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.			
<b>DOMAINE LAPORTE</b>			62€
<b>SANCERRE LES GRANDSMONTAINS</b>			
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 réglées 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.