

L'ÉQUIPE DU BAR ET DE LA VERRIÈRE DU GRAND HÔTEL
A LE PLAISIR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
THE HOTEL BAR AND VERRIÈRE TEAM OF THE GRAND HÔTEL
IS PLEASED TO INTRODUCE YOU

L'Original Dry Martini 24€

Gin Tanqueray, Noilly-Prat, bitter orange

Recette créée par Franck Newman, chef barman du Grand Hôtel en 1904,
en hommage à Sarah Bernhardt,
grande amatrice de Dry Martini

Original Dry Martini 24€

Tanqueray's gin, Noilly-Prat, bitter orange

A cocktail recipe from Franck Newman head bartender at the Grand Hotel in 1904,
in homage to Sarah Bernhardt
a great lover of Dry Martini

AU SON DES NOTES
DE NOTRE PIANISTE BERNARD BOSCH.

TO THE SOUNDS
BY OUR PIANIST BERNARD BOSCH.



INTERCONTINENTAL®
PARIS LE GRAND

SALADES - SALADS

César poulet ou saumon fumé 23/25

Salade romaine, copeaux de parmesan,
avec ou sans bacon, œuf poché, croûtons

Caesar chicken or smoked salmon
Romaine lettuce, free-range chicken,
parmesan shavings, with or without bacon,
poached egg, croutons

④ Salade de champignons de saison 24

Duxelles de champignons, champignons râpés crus,
noix de cajou, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile
de truffe blanche

Seasonal mushroom salad
Mushrooms Duxelles, raw shaved mushrooms, cashew
nuts, little gem lettuce, white truffle oil dressing

Café de la paix 27

Caviar d'aubergine, avocat, crevettes, anchois,
pamplemousse, cœur de sucrine

Eggplant caviar, avocado, shrimps, anchovies,
grapefruit and little gem lettuce

SANDWICHES - SANDWICHES

Parisien « Pan-Ham » 19

Baguette, jambon blanc de Paris, emmental,
beurre demi-sel et cornichons

Baguette, cooked ham, emmental cheese,
salted butter and pickles

Croque-Monsieur ou Madame 22/24

Jambon blanc de Paris et crème de gruyère

Cooked ham from Paris, gruyère cream

Club sandwich 24

Poulet, tomate, salade, œuf, mayonnaise,
avec ou sans bacon

Free-range chicken, tomato, salad, egg, with or without
bacon, mayonnaise made with sweet mustard

Burger ou cheeseburger 31/33

Viande de bœuf grillée, condiment tomates,
cornichons, oignons, cheddar, laitue, sauce barbecue

Grilled Beef, tomatoes, pickles, onions, cheddar, lettuce,
BBQ sauce

*Tous nos sandwichs sont accompagnés de frites
et de salade de saison.*

*Sandwiches are served with French fries
and seasonal salad on the side.*

Carte des produits allergènes à disposition.

VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

- Ⓟ Tartine de campagne - Country bread tartine 17
 Fromage de chèvre cuit, légumes confits,
 figues fraîches et miel de Paris
 Cooked goat cheese, candied vegetables, fresh figs
 and Parisian honey
- Ⓟ Burger «Opéra » végétal - Vegetal «Opéra Burger» 31
 Galette de soja, condiment tomates, cornichons,
 oignons, laitue
 Soy patty, tomato condiment, pickles, onions, lettuce

HORS D'ŒUVRES - APPETIZERS

- Gratinée à l'oignon « Recette de 1862 », 22
 croûtons et vieux comté
 French onion soup created in 1862, croutons
 and vintage comté cheese
- Douze escargots de Bourgogne en coquille, 27
 beurre persillé
 Twelve snails from Burgundy, parsley butter
- Saumon fumé «Norvégien» 28
 crème aneth, gelée de pommes vertes,
 graines de lin, citron vert, blinis
 Smoked «Norwegian» salmon, dill cream,
 green apples jelly, flax seeds, lime, blinis
- Tartare de bœuf - Beef tartare 29
 Classique ou plancha, salade de mâche
 Classic or plancha, lamb's lettuce

- Foie gras de canard confit «Café de la Paix», 36
 pralin au vinaigre de xérès, noisettes torréfiées,
 tranches de brioche toastées
 Foie gras slow cooked «Café de la Paix», praline with xérès
 vinegar, roasted hazelnuts, and slices of toasted brioche

PLATS - MAIN COURSES

- Fish and chips, sauce tartare 27
 Fish and chips, tartar sauce
- Dos de saumon «Ecosais» Label Rouge grillé, 36
 chou kale, mousseline de céleri rave, amandes effilées
 Grilled «Scottish» Salmon red label, kale, celery root
 mousseline, slivered almonds
- Paleron de bœuf «Black Angus» grillé, 36
 brochettes de pommes grenailles rôties,
 têtes de champignons de Paris, ail confit,
 sucrine à l'huile d'olive, sauce béarnaise
 Beef chuck «Black Angus» grilled, skewers of roasted
 potatoes, Parisian mushroom heads, candied garlic,
 little gem lettuce with olive oil and béarnaise sauce

FROMAGES - CHEESES 18

- Sélection de fromages de « La Ferme d'Alexandre » :
 Chaource AOP, Trèfle du Perche et Comté 18 mois
 d'affinage. Pâte de fruits figues et noix,
 cœur de sucrine, pain de campagne grillé
 AOP Chaource, Perch clover and Comté 18 months of
 maturing. Figs and nuts fruit paste, little gem lettuce,
 toasted country bread

DESSERTS - DESSERTS

15

Mille-Feuille « Café de la Paix », pâte feuilletée caramélisée, fine crème pâtissière à la vanille

Café de la Paix millefeuille, caramelized puff pastry, vanilla pastry cream

Opéra café, biscuit «Joconde» chocolat, crème au beurre aux graines de café et cacao, glaçage chocolat au lait

Coffee opera cake, chocolate biscuit, buttercream with coffee and cocoa seeds, milk chocolate icing

El jardin, mousse chocolat, crémeux chocolat, glaçage chocolat noir

El Jardin, chocolate mousse, chocolate cream, dark chocolate icing

Tarte pommes - agastache, pâte sucrée, compotée de pommes, crème d'amande, pommes et agastache, pommes citronnées

Apples - agastache tart, sweet dough, apple compote, almond cream, apples and agastache plant, apples with lemon juice

Eclair aux noix de pécan, cerneaux de noix, pâte à choux, crémeux pécan

Pecan nuts éclair, walnut kernels, choux pastry, pecan nuts cream

Galet thé mandarine, mousse cheese cake infusée au thé, insert mandarine, curry et gingembre

Mandarin tea galet, cheese cake infused with tea, mandarin, curry and ginger

Salade de fruits d'ici et d'ailleurs, sirop bergamote, mangue jaune, mangue verte, fruit de la passion, pamplemousse, sorbet avocat

Fruit salad from here and abroad, bergamot syrup, yellow mango, green mango, passion fruit, grapefruit, avocado ice cream

Repetto

PARIS

La Chef Pâtissière Sophie de Bernardi s'associe à la Maison Repetto et crée un dessert en édition limitée, s'inspirant du monde de la danse et du savoir-faire de cet artisan d'exception.

Pastry Chef Sophie de Bernardi has partnered with Repetto to create a dessert in limited edition, inspired by the world of dance and the savoir-faire of this exceptional artisan.

Mousse pamplemousse, insert guimauve et lotus

Grapefruit mousse, marshmallow and lotus

LE BAR DU GRAND HÔTEL VOUS PROPOSE LE MENU DE SAISON

Service de 12h00 à 15h00 et 18h00 à 23h30 (hors dimanche midi)

Service from noon until 3.00pm and from 6.00pm until 11.30pm (except sunday from 12 noon to 3 pm .)

Plat & Dessert 41€ ou Entrée & Plat 47€

ou Entrée & Plat & Dessert 55€

Main course & Dessert 41€ or Starter & Main course 47€

or Starter & Main course & Dessert 55€

ENTRÉES STARTERS

Bouillon de champignons façon cappuccino, Recette du Chef Alain Chapel, crevettes roses et salicorne 24€

Mushroom broth as a cappuccino, Recipe from Chef Alain Chapel, pink shrimps and samphire

ou

Café de la paix, caviar d'aubergine,

avocat, crevettes, anchois, pamplemousse, cœur de sucrine 27€

«Café de la Paix» salad, eggplant caviar, avocado, shrimps, anchovies, grapefruit and little gem lettuce

ou

Suggestion du jour 23€

Chef's suggestion

PLATS MAIN COURSES

Dos de saumon «Ecoissais» Label Rouge grillé, chou kale, mousseline de céleri rave, amandes effilées 36€

Grilled «Scottish» Salmon red label, kale, celery root mousseline, slivered almonds

ou

Paleron de bœuf «Black Angus» grillé, brochettes de pommes grenailles rôties,

têtes de champignons de Paris, ail confit, sucrine à l'huile d'olive, sauce béarnaise 36€

Beef chuck «Black Angus» grilled, skewers of roasted potatoes, Parisian mushroom heads,

candied garlic, little gem lettuce with olive oil and béarnaise sauce

ou

Suggestion du jour 36€

Chef's suggestion

Desserts à la carte

CARTE RÉALISÉE PAR LE CHEF LAURENT ANDRÉ ET SES ÉQUIPES

LE BAR DU GRAND HÔTEL
VOUS PROPOSE SA FORMULE 22€
À L'HEURE DU THÉ
SERVICE DE 15H00 À 18H00

Thé aux saveurs de saison ou café, chocolat chaud,
accompagné d'un dessert au choix sur le chariot

Seasonal flavoured tea, coffee or hot chocolate,
with the dessert of your choice on the dessert trolley

GOURMANDISES - SWEETS

| | | | |
|--|------------------------------------|---|------------------------------------|
| Madeleines : vanille ou chocolat Madeleines: vanilla or chocolate | 4€ les 2 pièces 4€ for 2 pieces | Financier aux amandes Financier cake with almonds | 3€ pièce 3€ each |
| Macarons : assortiment de parfums Macaroons: assortment of flavours | 4€ les 3 pièces 4€ for 3 pieces | Meringue aux pépites de chocolat Meringue with chocolate chips | 3€ pièce 3€ each |
| Cookies aux pépites de chocolat Cookies with chocolate chips | 4€ les 2 pièces 4€ for 2 pieces | Cannelés Cannelés | 4€ les 3 pièces 4€ for 3 pieces |

CHAMPAGNES

| | | | |
|---|-------------|-----------------------------------|-------------|
| Coupes de Champagne | 12cl | Bruts Rosés | 75cl |
| Deutz | 23 | Deutz <i>rosé</i> | 125 |
| Roederer <i>Brut Premier</i> | 24 | Billecart-Salmon <i>rosé</i> | 170 |
| Veuve Clicquot Ponsardin <i>Brut Carte Jaune</i> | 24 | Moët & Chandon <i>2009</i> | 175 |
| Moët & Chandon <i>Grand Vintage 2012 Extra Brut</i> | 25 | Dom Pérignon <i>rosé 2005</i> | - 650 |
| Billecart-Salmon <i>Rosé</i> | 26 | Cristal Roederer <i>rosé 2008</i> | - 670 |
| Dom Pérignon <i>2008</i> | 38 | | |
| | | | |
| Champagne Brut | 75cl | | |
| Deutz | 95 | | |
| Moët & Chandon <i>Brut Impérial</i> | 99 | | |
| Roederer <i>Brut Premier</i> | 108 | | |
| Ayala <i>Blanc de Blancs, Grand cru 2009</i> | 117 | | |
| Veuve Clicquot <i>Brut Carte Jaune</i> | 125 | | |
| | | | |
| Bruts Millésimés | 75cl | | |
| Moët & Chandon <i>Grand Vintage 2012 Extra Brut</i> | 135 | | |
| Veuve Clicquot <i>Blanc Vintage 2008</i> | 138 | | |
| Dom Pérignon <i>2008</i> | 445 | | |
| Roederer <i>Cuvée Cristal 2009</i> | 495 | | |
| Veuve Clicquot <i>Grande Dame 2006</i> | 550 | | |
| Krug <i>Grande Cuvée 2003</i> | 650 | | |

CARTE DES VINS - WINE LIST

Vins au verre - Wine by the glass

| | |
|--|-------------|
| Blancs White | 15cl |
| Chablis 2018 <i>Domaine William Fèvre</i> | 14 |
| Sancerre 2017 <i>La Côte des Monts Damnés, Henri Bourgeois</i> | 14 |
| Sauvignon Petit Bourgeois 2018 <i>Henri Bourgeois</i> | 12 |
| Rouges Red | 15cl |
| Château Haut Beauséjour 2013 <i>Saint-Estèphe</i> | 15 |
| Moulin à Vent 2018 <i>Les Michelons domaine Yohan Lardy</i> | 12 |
| Château de la Clapière cuvée la Violette, Cru Classé 2015 | 12 |
| Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru 2014 <i>Les Lavières, Bouchard père & fils</i> | 15 |
| Rosés Roses | 15cl |
| Château Minuty Prestige 2018 <i>Baron Philippe de Rothschild</i> | 13 |

Bouteilles - By the Bottle

| | | |
|--|---------------|-------------|
| Blancs White | 37,5cl | 75cl |
| Chablis 2018 <i>Domaine William Fèvre</i> | - | 65 |
| Chablis 2017 <i>Domaine William Fèvre</i> | 35 | - |
| Montagny 1^{er} cru 2015 <i>Bouchard Père & Fils</i> | - | 70 |
| Sancerre 2017 <i>La Côte des Monts Damnés, H. Bourgeois</i> | - | 70 |
| Sauvignon Petit Bourgeois 2018 <i>Henri Bourgeois</i> | - | 59 |
| Gewurztraminer Grand Cru 2007 <i>Domaine Otter & fils vendange tardive</i> | - | 85 |
| Rouge Red | 37,5cl | 75cl |
| Château Haut Beauséjour 2013 <i>Saint-Estèphe</i> | - | 72 |
| Moulin à Vent 2016 <i>Les Michelons domaine Yohan Lardy</i> | - | 59 |
| Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru 2014 <i>Les Lavières, Bouchard père & fils</i> | - | 75 |
| Château Dalem 2016 <i>Fronsac</i> | 47 | - |
| Rosé Rose | 37,5cl | 75cl |
| Château Minuty Prestige 2018 <i>Baron Philippe de Rothschild</i> | - | 60 |
| Clos Mireille 2018 <i>Domaine Ott</i> | - | 85 |

**TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS
DE 19H À MINUIT**

L'ÉQUIPE DU BAR
DE L'INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND
VOUS REÇOIT DANS UNE AMBIANCE FEUTRÉE,
POUR DÉCOUVRIR SES CRÉATIONS EXCLUSIVES
AU SON DES NOTES
DE NOTRE PIANISTE BERNARD BOSCH.

**EVERY THURSDAY, FRIDAY AND SATURDAY
FROM 7PM TO MIDNIGHT**

THE BAR TEAM WELCOME YOU TO
THE INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND,
IN A MUTED ATMOSPHERE
TO DISCOVER ITS EXCLUSIVE CREATIONS
TO THE SOUNDS
BY OUR PIANIST BERNARD BOSCH.



LES COCKTAILS D' ANTAN 24€

French 75 12cl créé en 1925 par Harry Mc Elhone au Harry's Bar à Paris

Gin citadelle, jus de citron, sucre, champagne

Dark and Stormy 12cl créé dans l'archipel des Bermudes dans les années 1970

Rhum Gosling's, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, ginger beer

Pisco sour 9cl créé en 1920 par Victor Vaughen Morris, Bartender Américain à Lima au Pérou

Pisco Waqar, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf

Manhattan 9cl créé en 1870 par Dr. Ian Marshall au Manhattan Club de New York City

Rittenhouse Rye whiskey, vermouth rouge, angostura

Sazerac 9cl créé en 1870 par Thomas H. Handy à la Nouvelle-Orléans

Bulleit Rye Whiskey, Peychaud's bitter, absinthe, sucre de canne

Bourbon old fashioned 12cl créé en 1881 au Pendennis Club Kentucky

Bourbon Woodford Reserve, angostura bitter, sirop de sucre de canne

Gimlet 9cl crée en 1890 par le Docteur Desmond Gimelette de la marine britannique

Gin bombay sapphire, lime cordial

Moscow Mule 12cl créé en 1941 dans un bar à Chatam «New York»

Vodka Stolichnaya, ginger beer, jus de citron vert frais

Boulevardier 9cl crée en 1927 par Harry Mc Elhone au Harry's bar à Paris

Bourbon, campari, vermouth rouge et zeste d'orange

Bellini 12cl créé en 1948 par Giuseppe Cipirani, fondateur du Harry's Bar de Venise

Prosecco, purée de pêche blanche, crème de pêche

Old cuban 9cl créé en 2005 par Audrey Saunders au Pegu Club à New York

Rhum Havana Club 7 ans, jus de citron vert, sucre de canne, feuille de menthe, angostura bitter, champagne

Mojito 14cl cocktail traditionnel de cuba

Rhum bacardi cuatro, cassonade, lime, menthe fraîche, soda et angostura

NOS COCKTAILS FAVORIS 24€

La Piña Colada du Grand Hôtel 14cl

Rhum Bacardi cuatro, rhum brun Havana 7, Galliano, jus d'ananas, lait de coco, bitter cannelle maison

Planteur Antillais Maison 14cl

Rhum «3 rivières» blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane, jus de goyave, vanille, épices

Purple Haze 14cl

Vodka Grey Goose, Chambord, jus de citron, jus de cranberry, framboises fraîches, sucre roux

Le Tikki Tai 14cl

Rhum Sailor Jerry, Rhum 3 rivières blanc, jus d'ananas, jus de mangue, jus de passion et sirop d'orgeat, bitter piment

La Dolce Vita 14cl

Tomates cerise, basilic, citron vert, Star of Bombay gin, jus de cranberry, miel et soda

Mémoire de Nemours 9cl

Cointreau, Gin Hendrick's, sirop de coquelicot, poivre de Timut et citron vert

Margarita Centenaire 9cl

Tequila, grand Marnier centenaire, jus de citron, gingembre frais, sirop d'érable, blanc d'œuf

L'Hibiscus 9cl

Gin citadelle, citron, gingembre, framboises fraîches et sirop d'hibiscus, blanc d'œuf

Santa old fashioned 9cl

Rhum Santa Teresa 1796, cassonade et angostura

Le Fruit Défendu 14cl

Rhum arrangé au gingembre, jus de passion, sirop de basilic maison, concombre, gingembre et piment d'espelette

Le Guadalajara 14cl

Tequila Patron Silver, jus d'ananas, sirop d'agave et bière corona

Thaï Mojito

Créé en 2011
au Grand Hôtel

Gin Hendrick's, basilic thaï,
jus de citron vert,
crème de pêche, tonic,
gingembre frais

AFTER DINNER DRINKS

| | |
|--|----|
| Moka Martini 9cl : Liqueur Patron XO café, chocolat liquide, sirop de sucre de canne | 22 |
| Grasshoper : Crème de cacao blanc, crème de menthe verte, crème fraîche | 22 |
| White Russian 12cl : Kahlúa, vodka Smirnoff, crème fraîche | 22 |
| Alexander 12cl : Rémy Martin VSOP, liqueur de cacao brun, crème fraîche | 22 |
| Irish coffee 14 cl : Whiskey Irlandais, sucre de canne, café, crème fraîche | 24 |

Cognacs 5cl

| | |
|----------------------------|-----|
| Hennessy Fine de Cognac | 22 |
| Rémy Martin VSOP | 22 |
| Hennessy XO | 32 |
| Hennessy Paradis | 60 |
| Rémy Martin Louis XIII 2cl | 120 |
| Rémy Martin Louis XIII 4cl | 200 |

Eaux de vie 5cl

| | |
|-----------------------------------|----|
| Mirabelle, Framboise | 17 |
| Kirsch, Vieille Prune de Souillac | 17 |
| Pisco Waqar | 17 |
| Grappa | 18 |
| Williamine Morand | 19 |

Armagnacs 5cl

| | |
|---------------------------------------|----|
| Bas-Armagnac VSOP, Château de Laubade | 22 |
|---------------------------------------|----|

Calvados 5cl

| | |
|-----------|----|
| Drouin XO | 22 |
|-----------|----|

Liqueurs 5cl

| | |
|---------------------------------|----|
| Grand Marnier | 17 |
| Cointreau, Get 27, Get 31 | 17 |
| Bénédictine, Marie Brizard | 17 |
| Drambuie, Kahlúa, Fernet-Branca | 17 |
| Chartreuse jaune ou verte | 17 |
| Baileys, Mandarine Impériale | 17 |
| Manzana verde, Southern Comfort | 17 |
| Limoncello, Amaretto | 17 |
| Sambuca, Jägermeister | 17 |
| Patron XO Café | 17 |
| Grand Marnier Centenaire | 22 |

VODKAS, CACHAÇA 5CL

| | |
|-------------------------|----|
| Belvédère | 20 |
| Grey Goose, Stolichnaya | 20 |
| Absolut, Ketel One | 20 |
| Cachaça Leblon | 20 |
| Beluga Silver | 24 |

RHUMS 5CL

| | |
|---------------------------------|----|
| Trois Rivières blanc ou brun | 17 |
| Havana Club 3 ans | 18 |
| Havana Club brun 7 ans | 20 |
| Gosling's, Bacardi cuatro | 20 |
| Sailor Jerry | 20 |
| Santa Teresa | 24 |
| Mont Gay extra old Barbados rum | 25 |
| Ron Zacapa 23 ans | 32 |
| Zacapa Centenario XO | 40 |

GINS 5CL

| | |
|----------------------|----|
| Beefeater | 18 |
| Bombay Sapphire | 20 |
| Tanqueray, Citadelle | 20 |
| Hendrick's | 21 |
| Botanist | 22 |
| Star of Bombay | 22 |

TEQUILAS, MEZCAL 5CL

| | |
|---------------|----|
| Mezcal | 20 |
| Patron Silver | 21 |
| Don Julio | 21 |
| Patron anejo | 25 |

WHISKIES 5CL

Scotch

| | |
|--|----|
| Johnnie Walker Red Label | 17 |
| Dewar's | 17 |
| Johnnie Walker Black Label | 19 |
| Chivas Regal 12 ans, Monkey Shoulder | 19 |
| Johnnie Walker Double Black | 22 |
| Johnnie Walker Blue Label, Chivas Royal Salute | 40 |

Irish, Canadian, Japanese

| | |
|-------------------------|----|
| Bushmills | 17 |
| Rittenhouse Rye whiskey | 18 |
| Crown Royal | 20 |
| Nikka from the Barrel | 20 |

Purs Malt

| | |
|---|----|
| Cardhu, Glenfiddich, Laphroaig, Lagavulin | 19 |
| Talisker Port Ruighe, Glenmorangie, Oban, Glenlivet 12 ans Founders reserve | 19 |
| Aberlour 10 ans, Balvenie 12 ans | 19 |
| Cragganmore 12 ans | 19 |
| Octomore 7.1 (2,5 cl) | 19 |
| Dalwhinnie 15 ans, Caol Ila 12 ans | 22 |
| Knockando 18 ans slow matured, Glenfiddich 15 ans | 22 |
| Octomore 7.1 (5 cl) | 35 |

American Whiskey

| | |
|---|----|
| Woodford Reserve, Maker's Mark, Bulleit rye | 19 |
| Bulleit Bourbon, Jack Daniel's | 19 |
| Jack Daniel's Honey, Jack Daniel's Fire | 25 |
| Jack Daniel's Single Barrel | 30 |

APÉRITIFS

| | | | |
|-----------------------------------|----|-----------------------------|----|
| Absinthe 2cl | 9 | Suze 8cl | 13 |
| Ricard, Pastis 51, Pernod 4cl | 12 | Tio Pepe 8cl | 13 |
| Kir vin blanc 15cl | 12 | Lillet Blanc 8cl | 13 |
| Martini rosso, bianco 8cl | 13 | Dubonnet, Byrrh 8cl | 13 |
| Dolin Vermouth rouge français 8cl | 13 | Porto rouge Ramos Pinto 8cl | 13 |
| Campari, Apérol 8cl | 13 | Porto blanc Ramos Pinto 8cl | 13 |
| Kir royal 12cl | 22 | Pimm's N°1 4cl | 15 |
| Apérol spritz 12cl | 22 | | |

BIÈRES - BEERS

| Pression - Draught | 25cl | 50cl | Bouteilles - Bottles | |
|-----------------------------------|------|------|---------------------------------------|----|
| Kronenbourg 1664 | 9 | 14 | Corona, Heineken 33cl | 13 |
| Grimbergen | 10 | 16 | Abbaye de Leffe 33cl | 13 |
| Panaché (bière et limonade) | 10 | 16 | Hoegaarden 33cl | 13 |
| Monaco (bière, limonade et sirop) | 10 | 16 | Bière brune Pelforth 33cl | 13 |
| | | | Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl | 12 |

SOFTS

Eaux Minérales

| | 33cl | 50cl | 75cl | 100cl |
|--------------|------|------|------|-------|
| Evian | 5 | 6 | - | 10 |
| Badoit | - | 6 | - | 10 |
| Perrier bleu | - | 6 | - | 10 |
| Chateldon | - | - | 10 | - |
| Perrier | 8 | - | - | - |
| Vittel | - | - | - | 10 |

Sodas

| | |
|------------------------------------|---|
| Coca-Cola, light, zéro 33cl | 8 |
| Seven-Up, Orangina, Limonade 25cl | 8 |
| Fever tree, tonic water 20cl | 8 |
| Fever tree, Ginger Ale 20cl | 8 |
| Fever tree, tonic light water 20cl | 8 |
| Gini 25cl | 8 |
| San Bitter 10cl | 8 |
| Lipton ice tea pêche 25cl | 8 |
| Red Bull 25cl | 9 |
| Fever tree, Ginger beer 20cl | 9 |

Cocktails Sans Alcool

| | | |
|----------------|--|----|
| L'Hibisco 20cl | Jus de goyave, jus de bissap (hibiscus et menthe), citron vert et ginger beer | 13 |
| Breeze 20cl | Sirop de rose, jus de pamplemousse frais, jus de cranberry, jus de citron vert | 13 |
| Smoothie 20cl | Fraise-banane, mangue-fruits de la passion ou pomme-banane-concombre | 15 |

Jus de Fruits

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| Jus de fruits au choix 20cl | Tomate, abricot, pomme, raisin, banane, ananas, fraise, poire, fruits de la passion, cranberry, goyave, mangue, aloé si | 8 |
| Jus de fruit frais au choix 20cl | Orange, pamplemousse, citron, pomme verte citronné, carotte | 9 |

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

| | |
|--|----|
| Expresso | 7 |
| Décafeiné | 7 |
| Cappuccino | 9 |
| Double expresso | 9 |
| Chocolat chaud nature | 9 |
| Café crème, Café latte | 9 |
| Thé, Infusion, grand choix sur demande | 9 |
| Chocolat Viennois | 12 |
| Café Viennois | 12 |
| Irish Coffee | 24 |
| Café gourmand | 12 |
| Thé gourmand | 14 |

Kévin Fernandes et son équipe sont heureux de vous accueillir dans votre Bar
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations à
Kevin.fernandes1@ihg.com

Kévin Fernandes and his team are very happy to welcome you in your Bar.
Please do not hesitate to contact us for any further information at
Kevin.fernandes1@ihg.com

Prix nets en euros, toutes taxes comprises. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.
Net prices in euros, taxes and service included. We accept cash and credit cards only.