

## Apéritifs : 4cl

Pastis, 51, Ricard, Kir, Suze, Picon, Martini (rouge, rosé, blanc), Campari, Muscat, Porto (rouge, blanc) :	3,5€
Panaché, Monaco	4€
Picon bière ou vin blanc :	6€
Whisky (JB, Ballentine's) :	6€
Gin, Vodka :	6€
Coupe de champagne, Kir royal :	8€
Cocktail-Américano maison, Whisky coca, Gin tonic, Vodka orange, Mojito, Spritz	8€
Whiskies supérieurs (écossais, japonais), Jack Daniel's :	10€

## Apéritifs régionaux : 4cl

Noix de St Jean, Orange Colombo, RinQuinQuin (pêche), Absenteroux, Melonade, Gentiane de Lure.	4€
---	----

## Bières à la pression : Leffe ou Hoegaarden

25 cl : Leffe et Hoegaarden	4€
33 cl : Hoegaarden	5€
33 cl : Leffe	6€
50 cl : Leffe et Hoegaarden	8€

## Bières bouteille : 33cl

Kronenbourg 1664, Heineken, Pelforth (brune), Desperados.	4€
Fada, bière provençale :	4€

## Boissons non alcoolisées :

Café :	2,5€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche...), Gambetta :	3€
Coca 33cl, Limonade, Orangina, Schweppes (tonic, agrumes, lemon), Fuzze Tea, ¼ perrier, Jus de Fruits Pago (divers fruits), Bitter San Pellegrino :	4€
Bière sans alcool (25cl) :	4€
Vittel, Eau de Perrier fines bulles 50cl :	4€
Infusions, Thés, Café Double, Café au lait, Cappucino :	4€
Diabolo (menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche...) Gambetta :	4€
Cocktail de fruits :	6€
Vittel, Eau de Perrier fines bulles, San Pellegrino 100cl :	6€

## Digestifs : 4cl

Génépy, Farigoule, Amandine, Amaretto, Limoncello :	6€
Grand Marnier, Cointreau, Marc de bourgogne :	7€
Baileys, Malibu :	9€
Eau de Vie : Poire, Mirabelle, Framboise :	9€
Marc Châteauneuf du pape hors d'âge, Rhum, Get 27°, Get 31°, Calvados, Armagnac 6 ans, Cognac, VSOP, Cognac XO, Calvados 15 ans d'âge, Armagnac 12 ans, Chartreuse verte :	10€
Irish coffee :	10€



HÔTEL RESTAURANT

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*