

Apéritifs : 4cl

Pastis, 51, Ricard, Bardouin, Picon, Martini (rouge, blanc), Campari, Muscat, Porto (rouge, blanc), Kir, Suze :	4€
Panaché, Monaco 25cl	4€
Picon bière ou vin blanc 25cl :	6€
Whisky (JB, Ballentine's) :	6€
Gin, Vodka :	6€
Coupe de champagne, Kir royal :	10€
Cocktail-Américano maison, Whisky coca, Gin tonic, Vodka orange, Spritz:	8€
Mojito:	10€
Whiskies supérieurs (écossais, japonais), Jack Daniel's :	10€

Apéritifs régionaux : 4cl

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

Bières à la pression : Licorne

25 cl :	4€
33 cl :	6€
50 cl :	8€

Bières bouteille : 33cl

Desperados, Heineken	4€
----------------------	----

Bières artisanales : le Brasseur Varois : 33cl

Blanche, Brune, Miel, Rosé :	6€
------------------------------	----

Boissons non alcoolisées :

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

Digestifs : 4cl

Génépy, Farigoule, Verveine bio, Amaretto, Limoncello :	6€
Grand Marnier, Cointreau :	8€
Baileys, Malibu, Get 27, Get° 31° :	8€
Eau de Vie : Poire, Mirabelle, Framboise :	10€
Rhum, 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.