

Boissons

Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky Aberlour	10.00
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	4.00
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (14 cl)	10.00
Kir Royal (14 cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

Bières Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.50	6.50	8.70
La Bête Rouge	4.50	6.50	8.70
Sélection Salle XIV	4.80	6.80	9.00
Pietra	4.50	6.50	8.70
Kronenbourg blonde	3.50	5.10	6.50
Picon bière	4.50	6.50	8.70

Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

Champagne

Champagne de l'Aube (75cl)	52.00
----------------------------	-------

Softs

	(25cl) / (33cl)
Orangina / Sprite / Fanta	4.00
Perrier	4.00
Perrier Tranche	4.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	4.00
Limonade	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	4.00
Red Bull	6.00
Jus de fruits	4.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	4.00



Cocktails

Alcool

APEROL SPRITZ	(35 CL)	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et sa tranche d'orange.		
MOJITO	(35 CL)	10.00
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
PINA COLLADA	(35 CL)	10.00
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
LA ZAPAIA <i>(Servi avec Feu d'Artifice)</i>	(35CL)	10.00
Gin, Sirop de citron, Fleur de sureau,Eau Gazeuse, Jus de Pamplemousse et rondelles de Pamplemousse.		
LA MADELEINE	(20 CL)	10.00
Amaretto , Triple sec et Jus d'Ananas.		
LE COCO VERDE	(20 CL)	10.00
Malibu, Basilic Frais, Jus d'Ananas ,Citron pressé et Curacao.		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	10.00
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
LA PISCINE <i>(Floral et pétillant)</i>	(17 CL)	10.00
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain,		
Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises .		
SEX ON THE BEACH	(28 CL)	10.00
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.		

Sans - Alcool

(35 CL)

VIRGIN MOJITO	8.00
Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.	
TOUKAN	8.00
Lait de coco , Jus de fraise , Jus de banane et morceau d'ananas.	
BORA-BORA	8.00
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine .	
DILIGENCE	8.00
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.	
NUITS ROSE	8.00
Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, et Fruits Rouge de saison .	
BLOSSON	8.00
Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Sirop de Citron et Tranches de Pamplemousse.	

Coupes Glacées

LA COUPE SALLE 14

16.00

3 parfums au choix en sorbet, et 3 Parfums au choix en Crème glacée et Chantilly.

JEAN SIRE

8.00

Glace (Cassis, Ananas, Citron), et tranche d'Ananas.

DAME BLANCHE

8.00

Crème Glacée Vanille, Sauce chocolat, Chantilly.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS

8.00

Crèmes Glacées Chocolat ou Café, Vanille, Sauce Café ou Chocolat, Chantilly.

POIRE BELLE-HÉLÈNE

8.50

Poire, Crème Glacée Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly.

BANANA SPLIT

8.50

Banane, Glace (Chocolat, Fraise, Vanille), Sauce Chocolat, Chantilly.

LA COUPE D'AUTOMNE

8.00

Glace (Café, Caramel et Rhum-Raisins), Coulis de Caramel et Chantilly.

LA DIJONAISE

8.50

Glace (2 Boules Cassis, 1 Boule Vanille), Crème de cassis et Chantilly.

Nos Coupes Alcoolisées

COLONEL

9.00

Sorbet Citron avec Vodka.

ICEBERG

10.00

Glace Menthe-Chocolat et Pepermint.

EXPRESSO MARTINI

9.00

Crème Glacée Café, Vodka et Espresso.

LA MIMOSA

10.00

Boule de Glace Cassis et Vin pétillant.

DECLINAISON SALLE XIV

12.00

5 SHOTS de liqueur

Café, Pistache, Noisette, Citron et Crème de Lait.

Prix nets en Euros

Côté Glaciers

Crèmes Glacées



Chocolat



Café



Caramel



Menthe-Chocolat



Noix de CoCo



Pistache



Rhum-Raisins



Vanille Bourbon
de Madagascar

Sorbets



Ananas



Citron



Cassis



Fraise



COUPE 2 BOULES

5.00

COUPE 3 BOULES

7.00

SUPPLÉMENT CHANTILLY

2.00

SUPPLÉMENT SAUCE DESSERT

1.50

Chocolat / Caramel / Café / Fruits Rouge

Prix nets en Euros

Desserts Maison

SURPRISE SALLE XIV

11.00

Fruits frais de saisons, Purée de fruits rouge, Chantilly ,
Boule de glace Vanille surmonté de barbe a papa .

MAXI - PROFITEROLE

10.00

Choux artisanal garni de glace Vanille et chantilly
surmonté de sauce chocolat .

MI-CUIT AU CHOCOLAT

9.00

Fait maison avec sa boule de glace Vanille .

CRÈME BRÛLÉE

8.00

Fait maison avec de la Vanille de Madagascar.

CAFÉ GOURMAND

8.00

Mignardises maison et Espresso.

GRAND GOURMAND

10.00

Mignardises maison ,Grand café/Thé/Chocolat ou Capuccino.

PANNA COTTA

7.00

Fait maison, accompagné de Purée de Fruits rouge.

BARBE A PAPA

5.00

Fait maison.

TIRAMISU

8.00

Fait maison.

BABA AU RHUM

9.00

Fait maison.

Côté Fruits

BROCHETTE D'ANANAS FRAIS

8.00

Prix nets en Euros

— Crêpes ou Gaufres —

SUCRE Sucre	3.50
CHOCOLAT <u>OU</u> CONFITURE Chocolat ou Confiture	5.50
NUTELLA <u>OU</u> MIEL <u>OU</u> CITRON Nutella ,Miel ou Citron.	5.00
SALLE XIV Crèmes Glacées Caramel ,Rhum-Raisins et Sauce Chocolat.	6.50
FLAMBÉE Grand Marnier ou Cointreau ou Rhum.	6.50
BANANA Banane , Sauce Chocolat et Chantilly.	7.50
KILIMANJARO Crème de Marron et Chantilly.	6.00
CARAÎBE Banane , Coco râpée et Sauce Chocolat.	7.00
BELLE-HÉLENE Poire ,Sauce Chocolat, Crème Glacée Vanille et Chantilly.	7.50
BEURRE SUCRE (Crêpe Uniquement) Beurre fondu et sucre .	4.50

Cafés Nespresso

RISTRETTO (25ML)	INT.10	2.30
Café puissant et contrasté.		
JOYEUX	INT.5	2.80
Notes de céréales et de biscuit (Arabica, Origine:Chine/Ouganda) .		
EXTRA - FORTE	INT.8	2.60
Céréales Maltées et caramel (Arabica,Origine:Brésil/Guatemala)		
LEGGERO	INT.6	2.60
Céréales grillées et cacao (Arabica,Robusta, Origine:Brésil/Colombie).		
INTENSO	INT.8	2.80
Torréfié et grillé (Arabica et Robusta, Origine:Brésil/Ouganda).		
DECAFFEINATO	INT.7	2.70
Dense et cacaoté .		
CONGO ORGANIC	INT.7	2.80
Fleuri et fruité (Arabica, Origine:Congo).		
BRAZIL	INT.4	2.80
Doux et grillé (Arabica, Origine:Brésil).		
ESPRESSO MACCHIATO		2.90
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud.		
DOUBLE ESPRESSO		4.10
Double dose d'espresso.		
STARBUCKS-ESPRESSO ROAST	INT.11	2.80
Très intense et caramélisés (Arabica, Origine:Amérique Latine).		
INDONESIA	INT.9	2.80
Intense boisés et céréales maltées (Arabica, Origine:Indonésie).		

INT=Intensité du café

L'intensité du café repose sur la torréfaction des grains de café.

Qu'est-ce que la torréfaction ?

Les grains de café sont cuits, saisis, afin de développer des arômes.

Selon l'intensité et la durée de la cuisson des grains,

alors ces derniers proposeront à un certain degré d'intensité.

PRIX NETS EN EUROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

— Recettes Gourmandes Nespresso —

CAPPUCCINO

4.60

Café Nespresso surmonté de mousse de lait chaud.

CAPPUCCINO VIENNOIS

5.60

Café Nespresso surmonté de crème Chantilly.

LATTE MACCHIATO

5.10

Somptueux mélange de lait chaud,de mousse de lait et d'un café.

IRISH COFFEE

11.10

Mélange d'un café ,sirop de cannes, touche de whisky surmonté de chantilly.

NOISETTE MACCHIATO

5.10

Sirop de Noisette , lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

CRÈME BRÛLÉE MACCHIATO

5.60

Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

SPECULOS MACCHIATO

5.60

Sirop de Speculos ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.

CHOCOLAT CHAUD

4.10

Chocolat chaud et sa mousse de lait

CHOCOLAT VIENNOIS

5.10

Mélange Onctueux d'un chocolat chaud surmonté de chantilly.

THÉ ET INFUSION

3.60

Sélection de thés et infusions Nunshen.

PRIX NETS EN EUROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

Rhums Et Spiritueux ^{6 Cl}

DON PAPA-BAROKO	8.00
DIPLOMATICO	9.00
RHUM ARRANGÉ	7.50
BUMBU ORIGINAL	7.50
DECLINAISON SALLE XIV (5 SHOTS DE LIQUEURS)	12.00
ZACAPA	9.00
DEMON'S SHARE	10.00
DICTATOR	9.00

Whiskies

BELLEVOYE	12.00
ABERLOUR	9.60
ROZELIEURES	12.00
CAMPBELL	8.50

Traditions

POIRE	7.50
MIRABELLE	7.50
GET 27 OU GET 31	7.50
ARMAGNAC	7.50
GRAND -MARNIER	7.50
CALVADOS	7.50
AMARETTO	7.50
LIMONCELLO	5.00
BAILEYS	7.50