# 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 biére	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

Tranche de Citron : 0.50 €

# Cocktails

APEROL SPRITZ (35 CL)	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et sa tranche d'orange. MOJITO (35 CL)	10.00
	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.	10.00
LA ZAPAIA (Servi avec Feu d'Artifice) (35CL)	10.00
Gin, Sirop de citron, Fleur de sureau, Eau Gazeuse, Jus de Pamplemousse et rondelles de Pamplemo	usse.
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.	40.00
KRAKEN PIRATE (28 CL)	10.00
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.	10.00
LA PISCINE (Floral et pétillant) (17 CL)	10.00
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain,	
Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises .	10.00
SEX ON THE BEACH (28 CL)	10.00
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.	
$\circ$ $\wedge$ $1$	
Sans-Alcool	
(00 04)	
VIRGIN MOJITO	8.00
Sucre de canne, Menthe fraiche, 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.	0.00
	0.00
NUITS ROSE Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, et Fruits Rouge de saison :	8.00
<b>BLOSSON</b> Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Sirop de Citron et Tranches de Pamplemousse	<b>8.00</b> e.

# Coupes Glacées

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 <u>OU</u> 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), Créme de cassis et Chantilly.	

### Mos Coupes Alcoolisées

l	
COLONEL	9.00
Sorbet Citron avec Vodka.	
ICEBERG	10.00
Glace Menthe-Chocolat et Pepermint.	
EXPRESSO MARTINI	9.00
Crème Glacée Café, Vodka et Expesso.	
LA MIMOSA	10.00
Boule de Glace Cassis et Vin pétillant.	
DECLINAISON ALPINA	12.00
5 SHOTS de liqueur ALPINA	
Distacha Naisatta Citron at Cràma da Lait	

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

Prix nets en €uros

## Côté Glaciers

#### Crèmes Glacées

#### Sorbets



Chocolat



Café



**Ananas** 



Caramel





Menthe-Chocolat



Cassis



Pistache



Rhum-Raisins

Noix de CoCo



**Fraise** 



Vanille Bourbon de Madagascar

**\$**------**\$** 

COUPE 2 BOULES 5.00
COUPE 3 BOULES 7.00
SUPPLÉMENT CHANTILLY 2.00
SUPPLÉMENT SAUCE DESSERT 1.50

Prix nets en €uros

Chocolat / Caramel / Café / Fruits Rouge

### Desserts Maison

SURPRISE SALLE XIV Fruits frais de saisons, Purée de fruits rouge,Chantilly ,	11.00
Boule de glace Vanille surmonté de barbe a papa .  MAXI - PROFITEROLE  Choux artisanal garni de glace Vanille et chantilly  surmonté de sauce chocolat .	10.00
MI-CUIT AU CHOCOLAT  Fait maison avec sa boule de glace Vanille .	9.00
CRÈME BRÛLÉE Fait maison avec de la Vanille de Madagascar.	8.00
CAFÉ GOURMAND Mignardises maison et Expresso.	8.00
GRAND GOURMAND  Mignardises maison ,Grand café/Thé/Chocolat ou Capuccino.	10.00
PANNA COTTA Fait maison, accompagné de Purée de Fruits rouge.	7.00
BARBE A PAPA Fait maison.	5.00
TIRAMISU	
Fait maison. <b>BABA AU RHUM</b> Fait maison.	9.00
Côté Fruits	

**BROCHETTE D'ANANAS FRAIS** 

8.00

# Crêpes ou Gaufres

S U C R E 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
<b>FLAMBÉE</b> Grand Marnier ou Cointreau ou Rhum.	6.50
<b>BANANA</b> Banane , Sauce Chocolat et Chantilly.	7.50
<b>KILIMANJARO</b> Crème de Marron et Chantilly.	6.00
<b>CARAÎBE</b> Banane , Coco râpée et Sauce Chocolat.	7.00
<b>BELLE-HÉLENE</b> Poire ,Sauce Chocolat, Crème Glacée Vanille et Chantilly.	7.50
<b>BEURRE SUCRE (Crêpe Uniquement)</b> 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:C	Chine/Ouganda).	
EXTRA - FORTE	INT.8	2.60
Céréales Maltées et caramel (Arabica, Origine: Bre	ésil/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:Br	résil/Ouganda).	
DECAFFEINATO	INT.7	2.70
Dense et cacaoté .		
CONGO ORGANIC	INT.7	2.80
Fleuri et fruité (Arabica, Origine:Con	go).	
BRAZIL	INT.4	2.80
Doux et grillé (Arabica, Origine:Brés	sil).	
ESPRESSO MACCHIATO		2.90
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mouss	e de lait chaud.	
DOUBLE ESPRESSO		4.10
Double dose d'espresso.		
STARBUCKS-EXPRESSO ROA	SINT.11	2.80
Trés intense et caramélisés (Arabica, Origine:Am	nérique Latine).	
INDONESIA	INT.9	2.80
Intense boisés et céréales maltées (Arabica, Orig	gine: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.

# 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 char	ntilly.
NOISETTE MACCHIATO	5.10
Sirop de Noisette , lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.	
CRÈME BRÛLÉE MACCHIATO	5.60
CRÈME BRÛLÉE MACCHIATO Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la	
Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la	5.60
Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la <b>SPECULOS MACCHIATO</b>	5.60
Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la <b>SPECULOS MACCHIATO</b> Sirop de Spéculos ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.	5.60
Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la SPECULOS MACCHIATO Sirop de Spéculos ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.  CHOCOLAT CHAUD	5.60
Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la SPECULOS MACCHIATO Sirop de Spéculos ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.  CHOCOLAT CHAUD  Chocolat chaud et sa mousse de lait	5.60 4.10
Sirop de crème brûlée ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de la SPECULOS MACCHIATO Sirop de Spéculos ,lait chaud associé a un café,et sa mousse de lait.  CHOCOLAT CHAUD  Chocolat chaud et sa mousse de lait  CHOCOLAT VIENNOIS	5.60 4.10

	$\Gamma$	• •
Khums	Lt J	piritueux

Miums Li opiniueux	
60	
DON PAPA-BAROKO	8.00
DIPLOMATICO	9.00
PACTO-NAVIO (Cuba)	11.00
RHUM ARRANGÉ	7.50
BUMBU ORIGINAL	7.50
DECLINAISON ALPINA (5 SHOTS DE LIQUEURS)	12.00
ZACAPA	9.00
DEMON'S SHARE	10.00
COGNAC PATE BLANCHE	10.00
DUPPY WHITE(Rhum Blanc de dégustation)	11.00
DICTATOR	9.00
\ \ /   .   .	
Whiskies —	
BELLEVOYE	12.00
ABERLOUR	9.60
ROZELIEURES	12.00
JACK DANIELS	9.00
CAMPBELL	8.50
KUJIRA (Whiskie Japonais)	10.00
Т	
raditions	
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

GIN BROKMAN (Dark Berries)

LIQUEUR- SUC DES GLACIERS

10.00

9.00

Prix nets en €uros