

# Boissons

## Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Ratafia de Champagne	5.00
Baby	4.50
Whisky Cutty Sark	8.50
Whisky Aberlour	10.00
Whisky Bellevoys	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

## Champagne

Champagne de l'Aube (75cl) 52.00

## Bières

### Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.80	6.50	9.50
La Bête Rouge	4.80	6.50	9.50
Paix dieu	6.00	8.00	12.00
Selection Salle XIV	6.00	8.00	12.00
Kronenbourg blonde	3.50	5.10	6.50
Picon bière	4.80	6.50	9.50

### Bouteilles

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

## Softs

	(25cl) / (33cl)
Orangina / Sprite / Fanta	4.00
Perrier	4.00
Perrier Tranche	4.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	4.00
Diabolo	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

## Alcool

<b>APEROL SPRITZ</b>	(35 CL)	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et sa tranche d'orange.		
<b>MOJITO</b>	(35 CL)	10.00
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
<b>PINA COLLADA</b>	(35 CL)	10.00
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas et Tranche d'ananas frais.		
<b>LE RUBIS</b>	(35CL)	10.00
Gin , Purée de Framboise, Fruits Rouges, et Eau Gazeuse.		
<b>MOSCOW MULE</b>	(28 CL)	10.00
Vodka, Ginger Beer et citron vert pressé.		
<b>RAINBOW</b>	(20 CL)	10.00
Jus de Banane , Curacao , et Jus d'Orange .		
<b>LE CRANE</b>	(28 CL)	10.00
Rhum Blanc , Purée de Mangue, Jus de Citron et Tranches de Citron vert.		
<b>LA PISCINE</b> ( <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 .		
<b>KRAKEN PIRATE</b>	(28CL)	10.00
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranche de Citron vert.		
<b>MARGARITA</b>		10.00
Tequilla , Triple sec , et Jus de citron.		

# Sans-Alcool

	(35 CL)	
<b>VIRGIN MOJITO</b>		8.00
Sucre de canne, Menthe fraiche, Citron vert et Eau gazeuse.		
<b>VIRGIN COLLADA</b>		8.00
Lait de Coco, Jus d 'Ananas. .		
<b>BORA-BORA</b>		8.00
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine .		
<b>COCO FRESH LEMON</b>		8.00
Lait de coco, Sucre de Canne, Eau Gazeuse Jus de Citron, Tranche de Citron vert.		
<b>SPECTACLE</b> ( <i>Servi avec Bougie scintillante</i> )		8.00
Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, et Fruits Rouge de saison .		

**PRIX NETS EN €UROS**  
**MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE**

# Coupes Glacées

## LA COUPE SALLE 14

18.00

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

## FRAISE MELBA

10.00

Crème Glacée Vanille, Fraises, et crème Chantilly.

## DAME BLANCHE

9.00

Crème Glacée Vanille, Sauce chocolat, Chantilly.

## CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS

9.00

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

## ROYAL ANANAS

10.00

2 boules Ananas, 1 boule Vanille, Morceau Ananas et Chantilly.

## BANANA SPLIT

10.00

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

## BAISER ROUGE

10.00

Glace (Cassis, Framboise et Cerise), Mélange de Fruits Rouge et Chantilly.

## L'ISLE BLANCHE

10.00

Glace (Mangue, Ananas et Coco), et Morceau d'Ananas.

# Nos Coupes Alcoolisées

## COLONEL

12.00

Sorbet Citron avec Vodka.

## ICEBERG

12.00

Glace Menthe-Chocolat et Pepermint.

## MOJITO GIVRÉ

13.00

Sorbet Citron, Feuilles de Menthe et Rhum Blanc.

## IRISH COFFEE

12.00

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

*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



Cerise



Mangue



M A I S O N

## CARTE D'OR

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

<b>SURPRISE SALLE XIV</b>	11.00
Fraises au sucre , Purée de fraises,Chantilly , Boule de glace Vanille surmonté de barbe a papa .	
<b>MAXI - PROFITEROLE</b>	10.00
Choux artisanal garni de glace Vanille et chantilly surmonté de sauce chocolat .	
<b>TARTE CITRON MERINGUÉE</b>	9.00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	9.00
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9.00
Mignardises maison et Espresso.	
<b>GRAND GOURMAND</b>	11.00
Mignardises maison ,Grand café/Thé/Chocolat ou Capuccino.	
<b>PANNA COTTA</b>	8.00
Fait maison, accompagné de Purée de Framboise.	
<b>BARBE A PAPA</b>	5.00
Fait maison.	
<b>PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS</b>	10.00
Meringue, nappé de crème chantilly , Glace Framboise Purée de fruits rouge ,recouvert de fruits rouge de saison.	
<b>MAXI-COOKIES</b>	9.50
Fait maison avec Glace Vanille ,Sauce Chocolat et Coulis de caramel .	
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT</b>	9.50
Fait maison avec sa boule de glace Vanille .	

  
**PARTAGER**

**BLACK PEARL** 40.00  
5 desserts aux choix .

*Prix nets en Euros*

# Côté Fruits

BROCHETTE D'ANANAS FRAIS

8.00

COUPE DE FRAISES

9.00

# Crêpes

SUCRE

Sucre

3.50

CHOCOLAT OU CONFITURE

Chocolat ou Confiture

5.50

NUTELLA OU MIEL OU 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

FRAISE- MELBA

Fraise ,Crémé Glacée Vanille et Chantilly.

7.50

BEURRE SUCRE

Beurre fondu et sucre .

4.50

**SUPPLÉMENT SAUCE DESSERT 1.50**

Chocolat / Caramel / Café / Fruits Rouge

*Prix nets en Euros*

# Cafés Nespresso

<b>RISTRETTO (25ML)</b>	<i>INT.10</i>	2.30
Café puissant et contrasté.		
<b>JOYEUX</b>	<i>INT.5</i>	2.80
Notes de céréales et de biscuit (Arabica, Origine:Chine/Ouganda) .		
<b>EXTRA - FORTE</b>	<i>INT.8</i>	2.60
Céréales Maltées et caramel (Arabica,Origine:Brésil/Guatemala)		
<b>LEGGERO</b>	<i>INT.6</i>	2.60
Céréales grillées et cacao (Arabica,Robusta, Origine:Brésil/Colombie).		
<b>INTENSO</b>	<i>INT.8</i>	2.80
Torréfié et grillé ( Arabica et Robusta, Origine:Brésil/Ouganda).		
<b>DECAFFEINATO</b>	<i>INT.7</i>	2.70
Dense et cacaoté .		
<b>CONGO ORGANIC</b>	<i>INT.7</i>	2.80
Fleuri et fruité (Arabica, Origine:Congo).		
<b>BRAZIL</b>	<i>INT.4</i>	2.80
Doux et grillé (Arabica, Origine:Brésil).		
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>		2.90
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud.		
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>		4.10
Double dose d'espresso.		
<b>STARBUCKS-ESPRESSO ROAST</b>	<i>INT.11</i>	2.80
Trés intense et caramélisés (Arabica, Origine:Amérique Latine).		
<b>INDONESIA</b>	<i>INT.9</i>	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** 12.00

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 Spéculos ,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.

# Rhums Et Spiritueux <sup>6 Cl</sup>

DON PAPA-BAROKO	8.00
DIPLOMATICO	9.00
RHUM ARRANGÉ	7.50
BUMBU ORIGINAL	7.50
DECLINAISON SALLE XIV (5 SHOTS DE LIQUEURS)	13.00
ZACAPA	9.00
DICTATOR	9.00

# Whiskies

BELLEVOYE	12.00
ABERLOUR	9.60
ROZELIEURES	12.00
CUTTY SARK	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

PRIX NETS EN €UROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

Prix nets en €uros