

BOISSONS

APERITIFS (6 cl)

Vin cuit	5.00
Ratafia de Champagne	5.00
Baby	4.50
Whisky Cutty Sark	8.50
Whisky Bellevoye	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	6.00
Cidre Bouteille (75 cl)	15.00
Kir (17cl)	4.00
Apéritif Maison (17cl)	10.50
Coupe de Champagne (12 cl)	12.00
Kir Royal (12 cl)	12.00
Rhum Captain Morgan	7.00



Vin Chaud (Fait Maison) 4.50

En Saison

CHAMPAGNE (75 cl)

Veuve CLICQUOT 55.00
(Cuvée Réserve, Special Restaurant)

Grande Dame Rosé 289.00

Cuvée Veuve 120.00
(Extra BRUT/Extra Gold)

KRUG 380.00
(173 ième Edition)



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)	4.80
Pelforth Brune (25cl)	4.80
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



Prix nets en Euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.

COCKTAILS

ALCOOL



APEROL SPRITZ	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et sa tranche d'orange.	
MOJITO	12.00
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.	
PINA COLLADA	10.00
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas et Tranche d'ananas frais.	
CROCO ROSA	11.00
RHUM EMINENTE Ambar Claro ,Purée de Litchi, Super lime juice , Sirop Hibiscus/Grenadine et sa Fleur.	
PUNCH	11.00
RHUM EMINENTE Ambar Claro, Liqueur de Cerise/Framboise,Jus d'Ananas, Jus de citron vert,Sirop de sucre.	
CANCHANCHARA	10.00
RHUM EMINENTE Reserva, Jus de citron vert, Sirop de Miel.	
VOLCAN PALOMA	10.00
TEQUILA VOLCAN Blanco, Jus de Pamplemousse, Jus de citron vert, Soda Pamplemousse et Tranche de Pamplemousse.	
LA PISCINE	12.00
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, et fruit rouge.	
HENNESSY SUN SOUR	10.50
COGNAC HENNESSY , Eau Gazeuse, Limonade ,et un Zeste de Citron.	
PURPLE	10.00
Gin , Jus de citron ,Liqueur de violette et Tonic.	

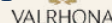
SANS-ALCOOL

VIRGIN MOJITO	8.50
Sucre de canne, Menthe fraiche, Citron vert et Eau gazeuse.	
VIRGIN COLLADA	8.50
Lait de Coco, Jus d 'Ananas et Tranche d'Ananas.	
PIRATE	8.50
Sirop de Grenadine, Jus d'Ananas et Exotique,Fruits de saison et Citron vert.	
SPECTACLE	8.50
Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, Fruits Rouge de saison et sa bougie scintillante.	

Prix nets en Euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.

COUPES GLACÉES

BIG FAT	14.00
Glace(Chocolat,Vanille et Bueno), Sauce  Chocolat,Chantilly Surmonter de Cookies et de Brownies.	
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.	
BANANA SPLIT	10.00
Banane , Glace (Chocolat,Fraise,Vanille),Sauce  Chocolat ,Chantilly.	
LA COUPE D'AUTOMNE	9.00
Glace(Caramel,Vanille et Rhum-Raisins) , Sauce Caramel et Chantilly.	
POP	9.00
Glace(Caramel,Bueno et Tiramisu), Sauce  Caramel et Chocolat, Morceaux de Cookies et Chantilly.	

Sauce chocolat Maison élaborée
avec du Chocolat pure origine “  ”

NOS COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL	11.00
2 Sorbet Citron avec Vodka.	
IRLANDAIS	12.00
2 Glace Café et Belvedere Café.	
IRISH COFFEE	13.00
Mélange d'un café ,Sirop de cannes, touche de whisky surmonté de chantilly.	

CÔTÉ GLACIERS

CRÊMES GLACÉES



CHOCOLAT



CAFÉ



CARAMEL



TIRAMISU



NOIX DE COCO



PISTACHE



RHUM-RAISINS



VANILLE DE MADAGASCAR



BUENO

SORBETS



CITRON



CASSIS



FRAISE

COUPE 2 BOULES 5.00

COUPE 3 BOULES 7.00

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2.00

SUPPLÉMENT SAUCE DESSERT 1.50

Chocolat Maison / Caramel / Café / Fruits Rouge

VALRHONA

Prix nets en Euros

DESSERTS MAISON

SURPRISE SALLE XIV 11.00

Fruits de saison, Purée de Framboise, Chantilly ,
Boule de glace Vanille surmonté de barbe a papa .

MAXI - PROFITEROLE 11.00

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

CRÈME BRÛLÉE 9.00

Avec de la veritable vanille de Madagascar.

CAFÉ GOURMAND 10.00

Mignardises maison et Nespresso.

GRAND GOURMAND 12.00

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

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.50

Chocolat pure origine " VALRHONA ".

BARBE A PAPA 5.00

Fait maison.

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISONS 11.00

Meringue, nappé de crème chantilly , Glace Vanille
Purée de fruits rouge ,recouvert de fruits de saison.

MAXI-COOKIES 9.80

Fait maison avec Glace Vanille ,Sauce Chocolat pure origine et
Coulis de caramel .

TIRAMISU 8.00

Fait maison, Café Nespresso ,

MI-CUIT AU CHOCOLAT 9.80

Fait maison avec du chocolat pure origine " VALRHONA "
avec une boule de glace Vanille.

PANA COTTA 8.00

Fait maison, accompagné de Purée de Framboise.

TOUS NOS DESSERTS
SONT FAITS MAISON

Prix nets en Euros

CRÊPES *ou* GAUFRES

GOURMANDE	7.50
Crème Glacée Tiramisu ,Sauce Chocolat et Chantilly.	
SUCRE	3.50
Sucre	
CHOCOLAT OU CONFITURE	5.50
Chocolat ou Confiture	
NUTELLA OU MIEL OU CITRON	5.50
Nutella ,Miel ou Citron.	
SALLE XIV	7.80
Crèmes Glacées Caramel ,Rhum-Raisins et Sauce Chocolat.	
FLAMBÉE	8.00
Grand Marnier , Cointreau ou Rhum.	
BANANA	8.00
Banane , Sauce Chocolat et Chantilly.	
KILIMANJARO	7.80
Crème de Marron et Chantilly.	
CACAHUETE	7.80
Beurre de Cacahuète, Glace Vanille et Cacahuète Caramélisé.	
BEURRE SUCRE (UNIQUEMENT EN CRÊPE)	5.00
Beurre fondu et sucre .	

EN PLUS

Pure origine Chocolat		1.5 €
Sauce Caramel		1.5 €
Sauce Café		1.5 €
Purée de Fruits rouge		1.5 €

CAFÉS

RISTRETTO (25ML)	<i>INT. 10</i>	2.30
Café puissant et contrasté.		
JOYEUX	<i>INT. 5</i>	2.80
Notes de céréales et de biscuit (Arabica, Origine:Chine/Ouganda).		
EXTRA - FORTE	<i>INT. 8</i>	2.60
Céréales Maltées et caramel (Arabica, Origine:Brésil/Guatemala)		
LEGGERO	<i>INT. 6</i>	2.60
Céréales grillées et cacao (Arabica, Robusta, Origine:Brésil/Colombie).		
INTENSO	<i>INT. 8</i>	2.80
Torréfié et grillé (Arabica et Robusta, Origine:Brésil/Ouganda).		
DECAFFEINATO	<i>INT. 7</i>	2.70
Dense et cacaoté .		
CONGO ORGANIC	<i>INT. 7</i>	2.80
Fleuri et fruité (Arabica, Origine:Congo).		
VOLLUTO	<i>INT. 4</i>	2.80
Un café doux et léger aux notes de céréales(Arabica, Origine:Brésil/Colombie)		
ESPRESSO MACCHIATO		2.90
Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud.		
DOUBLE ESPRESSO	<i>INT. 11</i>	4.50
Double dose d'espresso.		
STARBUCKS-ESPRESSO ROAST	<i>INT. 9</i>	4.10
Très intense et caramélisés (Arabica, Origine:Amérique Latine).		
INDONESIA		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.

R E C E T T E S

GOURMANDES

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 13.00

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

NOISETTE MACCHIATO 5.50

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

CRÈME BRÛLÉE MACCHIATO 5.50

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

SPECULOS MACCHIATO 5.50

Sirop de Speculos, lait chaud associé à 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.

Prix nets en Euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.

RHUMS ET SPIRITUEUX

6 cl

DON PAPA-BAROKO 11.00

DIPLOMATICO 11.00

RHUM ARRANGÉ 7.50

BUMBU ORIGINAL 10.00

DECLINAISON SALLE XIV
(5 SHOTS DE LIQUEURS) 13.00

EMINENTE (7ANS) 10.00

WHISKIES

6 cl

BELLEVOYE 12.00

WEE BEASTIE (5 ANS) 9.80

GLENMORANGIE (12ANS) 11.00

CUTTY SARK 8.50

TRADITIONS

6 cl

POIRE 7.50

MIRABELLE 7.50

GET 27 OU GET 31 7.50

COGNAC HENNESSY 10.00

GRAND -MARNIER 7.50

CALVADOS 7.50

AMARETTO 7.50

LIMONCELLO 5.00

BAILEYS 7.50

Prix nets en Euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.



THE MARIAGE FRÈRES

THÉ FRANÇAIS.
PARIS - 1854



TILIA ARGENTEA 4.00

(TILLEUL ARGENTÉ-INFUSION)

Sous une robe limpide, veinée d'un vert jaspé tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, que viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.

EMPEREUR CHEN-NUNG – CHINE FUMÉ 4.00

(FUMÉ – THÉ NOIR)

Majestueux, cet assemblage porte le nom de l'empereur de Chine qui a découvert le thé en 2737 avant J.C. Ce thé à l'arôme subtil légèrement fumé se boit sans lait.

EARL GREY IMPÉRIAL 4.00

(BERGAMOTE – THÉ NOIR)

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

JASMIN MANDARIN 4.00

(FLEURI – THÉ VERT)

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

BLANC & ROSE 4.00

(CHINE – THÉ BLANC)

L'association du mythique thé blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

CASABLANCA 4.00

(MENTHE NANA & BERGAMOTE)

Assemblage frais de thé vert à la menthe nana et de thé noir à la meilleure bergamote de Mariage Frères. Le goût d'un été ensoleillé.

MARCO POLO 4.00

(FRUITÉ & FLEURI – THÉ NOIR)

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

ESPRIT DE NOËL 4.00

(ÉPICES FESTIVES – THÉ NOIR)

Thé festif spécialement créé pour Noël, il est parfumé aux épices douces de Noël et agrémenté d'amandes, de pomme, d'écorces d'orange et de morceaux de vanille Bourbon.

Prix nets en Euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.

SALLE 14

BRASSERIE • BAR • CRÊPERIE

Nos Chocolats Chauds

GOURMANDS & RÉCONFORTANTS

*L'hiver
est plus doux
autour d'un
bon chocolat
Valrhona!*



Chocolat chaud Classique

VALRHONA

Chocolat noir Valrhona,
lait entier, sucre.

4,10 €



Chocolat chaud Intense

VALRHONA

Chocolat noir Valrhona,
lait entier, chantilly maison
et éclats de chocolat.

5,10 €



Chocolat chaud Praliné-Noisette

VALRHONA

Chocolat au lait Valrhona,
pâte de praliné, chantilly
maison, noisettes
concassées.

5,50 €



Röll Chocolat Roll Chantilly

VALRHONA

Chocolat chaud
Valrhona servi dans
un New-York roll,
accompagné
de chantilly maison.

6,80 €



Chocolat chaud Cannelle

VALRHONA

Chocolat noir Valrhona,
lait entier, cannelle,
chantilly maison.

5,50 €



Chocolat chaud Cookies

VALRHONA

Chocolat au lait Valrhona,
lait entier, chantilly maison,
éclats de cookies
et sauce chocolat.

5,10 €

*À savourer sur place
ou à emporter !*

