

Tapas

Tarif pour 2 personnes

Focaccia « maison » parmesan râpé, tomate, basilic
Home-made Focaccia, parmesan, tomato, basil

9

Tapenade aux olives noires et pain à l'ail
Black tapenade and garlic bread

10

Poulpe de roche en persillade
Octopus with a persillade sauce

14

Pissaladière feuilletée aux oignons confits
Thin puff pastry with candied onions

10

Assiette jambon ibérique
Iberian ham platter

14

16 Room Service de 09h00 à 22h30

Supplément service en chambre : 10€

Carpaccio de Tomates de Pays à la buratina, pistou, pignons de Pin 21€
L'incontournable Club Sandwich à la volaille, œufs, tomates, salade, frites 22€
Le club au saumon fumé et roquette 27€
Salade SEZZ-art, poulet, œufs, croûtons, sucrine, copeaux de Parmigiano 25€

Assiette de saumon fumé 30€
Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs 33€

Pasta « al dente » à la sauce tomate relevée de piments et de basilic frais 23€

Crème à la vanille gousse de Madagascar brûlée au sucre roux 18€
Nos glaces et sorbets 17€
Les fruits frais en fines tranches selon la saison 20€

LES ENFANTS :

Billes de tomates cerise 9€
Filet de poulet grillé, frites 15€
Filet de poisson, ratatouille 20€

16 Room Service de nuit de 22h30 à 09h00

Supplément service en chambre : 10€

Assiette de saumon fumé 30€
L'incontournable Club Sandwich à la volaille, œufs, tomates, salade 22€
Les pâtes Penne à la sauce tomate et basilic 23€
Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs 33€
Le pot de crème à la vanille gousse 18€

Bières

Blonde of St-Tropez (33cl)

Corona, 1664, Hoegaarden Blanche (33cl)

Buckler sans alcool (25cl)

Vins au verre (12cl)

Kir vin blanc (cassis, framboise, pêche)

Sélection du sommelier

Sélection du sommelier Prestige

Kir royal (cassis, fraise, pêche)

Gin (5cl)

Citadelle (France)

Mombasa Club (Angleterre)

Hendrick's (Écosse)

Nordes (Espagne)

Gin Mare (Espagne)

The Botanist (Écosse)

Star of Bombay (Angleterre)

Tanqueray Ten (Angleterre)

Death's Door (États Unis)

Monkey 47 (Allemagne)

Vodka (5cl)

Zubrowska (Pologne)

Ketel One (Hollande)

Belvedere (Pologne)

Grey Goose nature (France)

Grey Goose VX

Supplément Red Bull

Tequila – Mezcal (5cl)

Don Julio Blanco

Patrón silver

Don Julio Reposado

Patrón Añejo, Mezcal Illegal Añejo

Don Julio 1942 Añejo

Clase Azul Reposado

Rhum – Cachaça – Pisco (5cl)

Cachaça Engenho da Vertente (Bresil)

Pisco Waqar blanco (Chili)

Plantation 3 stars (Barbades, Jamaïque, Trinidad)

Havana 3 ans (Cuba)

Plantation Barbados Gran Reserve

Pyrat XO (Anguilla, Caraïbes)

Zacapa XO (Guatemala)

Karukera cuvée Christophe Colomb 1493 (Guadeloupe)

12

10

8

12

12

15

20

20

20

20

20

22

22

22

22

22

24

16

18

20

20

30

5

20

20

22

30

45

45

18

16

16

16

20

30

36

59

Les Champagnes

NM Moët & Chandon brut impérial

NM Ice Moët

NM Ice Moët Rosé

NM Moët & Chandon rosé impérial

2006 Moët & Chandon grand vintage rosé

2006 Moët & Chandon grand vintage

1990 Moët & Chandon grand vintage

2010 Dom Pérignon

1995 Dom Pérignon œnothèque

1998 Dom Pérignon Plénitude P2

1995 Dom Pérignon Plénitude P2 Rosé

12cl

20

22

22

25

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

40

75cl

115

125

135

150

240

210

410

290

980

750

1250

Cocktails « Héritage » (7 à 15 cl)

Aviation

Recette publiée en 1916 par Hugo Ensslin, Barman à l'Hôtel Wallick, New York

Gin Bombay Sapphire, Liqueur de Violette, Marasquin, Jus de Citron Jaune

Jungle Bird

Créé en 1978 au Bar Aviary du Kuala Lumpur Hilton.

Rhum Plantation Barbades, Campari, Jus d'Ananas et de Citron Vert, Sirop de Sucre

Brooklyn Cocktail

Créé en 1914 par Jacob Grohusko, Chef Barman au Baracca's, Manhattan.

Bulleit Rye, Vermouth Dry, Marasquin, Amer Picon

Paloma

Apparu dans les années 1960, un des cocktails les plus populaires au Mexique.

Téquila Don Julio Blanco, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Vert, Sirop d'Agave, Soda Pamplemousse

Hurricane

Cocktail Phare de la Nouvelle Orléans et du speakeasy « Club Tipperary » de M.

O'Brien dans les années 1940.

Rhum Plantation Barbades, Rhum Plantation 3 Stars, Jus de Citron Vert, Jus

d'orange, Purée Fruit de la Passion, Sirop de Sucre et de Grenadine.

French 75

Recette publiée dans « The Savoy Cocktail Book » de Harry Craddock en 1930

Gin Bombay Sapphire, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Champagne

N'hésitez pas à nous demander le cocktail de votre choix parmi les nombreux classiques et créations que vous aimez déguster. Nos barmen se feront un plaisir de ravir vos papilles...

Caféterie

Expresso/Double	7/12
Café Latte, Cappuccino	8

Thés & Infusions du Palais des Thés

Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche	8
--	---

Jus de fruits Alain Milliat (33cl)

Ananas, Pomme, Fraise, Framboise, Tomate rouge, Mangue, Poire, Carotte, Grenade	8
---	---

Jus de fruits pressés

Orange, Pamplemousse, Citron, Citron vert	10
---	----

Soft drinks (25 à 33cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro, Citronnade Maison	8
Three Cents Tonic Water, Aegean Tonic, Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer	8
Orangina	8
San bitter	6
Red bull	10

Eaux minérales naturelles

Evian (75cl)	7
Evian (33cl)	5
Ferrarelle, « naturellement gazeuse » (75cl)	8

Eaux minérales naturelles avec adjonction de gaz carbonique

Badoit, Badoit Rouge (75cl)	7
Badoit rouge (33cl)	5

Apéritifs (3 à 7cl)

Porto blanc, Rouge, Suze, Ricard, Pastis 51	8
Campari, Lillet Blanc, Vermouth Dry	11
Martini Ambrato, Martini Rubino, Martini Gran Lusso	12

Whiskies Écossais et Irlandais (5cl)

Johnny Walker Black Label	18
Aultmore 12 ans, Glenmorangie "Nectar d'Or"	26
Octomore Scottish Barley	34
Glendronach 18 ans Allardice	43
Glennfiddich 21 ans Gran Reserva	44
Jameson	18

Whiskies Américains et Canadiens (5cl)

Jack Daniel's (Tennessee)	18
Bulleit Bourbon	19
Bulleit Rye (Rye whisky)	20
Gentleman Jack (Tennessee)	22
Blanton's straight from the Barrel (Bourbon)	26

Whiskies Japonais (5cl)

Nikka Coffey Grain	23
--------------------	----

Liqueurs (5cl)

Grand Marnier, Amaretto, Frangelico, Kahlua, Limoncello, Bailey's	16
Get 27, Get31, Menthe Pastille, Sambucca, Fernet Branca, Italicus	16
Chartreuse cuvée des MOF, Jagermeister, Patron XO café	20

Cognac (4cl)

Baron OTARD V.S	17
Hennessy fine de Cognac	18
Hennessy X.O	45
Hennessy Paradis	125

Armagnac (4cl)

Bas Armagnac Delord Vsop	17
Bas Armagnac Delord 1964	45

Eaux-de-vie (4cl)

Framboise, Poire Williams, Vieille Prune	16
Grappa Nardini Aquavite, Nardini Acqua di Cedro	20
La blanche de Christian Drouin	12
Christian Drouin XO Pays d'Auge	22
Marc de Provence	12

Cocktails signature (7 à 15 cl)

20

Mezzogiorno

Accord subtil d'agrumes et de fleurs à la fraîcheur du Muscat

Pisco Waqar, Italicus, Jus de Citron Jaune, Gentiane de Lure, Soda au Pamplemousse

Perle Noire des Salins

La pomme et la truffe de Provence, délicatesse et volupté.

Blanche de Christian Drouin, Jus de Pomme Cox Alain Milliat, Miel à la Truffe maison, Jus de Citron Jaune, Bitter Chocolat Aztec.

SEZZ eme Spritz

Quand la fève de Tonka apprivoise la gariguette.

Apérol, Shrub maison Fraise et Fève de Tonka, Prosecco

Thé des Dieux

Floral et végétal, surprise assurée !

Vodka Grey Goose la Paire, Shrub maison Paire et Fleur de Sureau, Mastiha Skinos, Thé Vert.

Perfect Sour

Saveur de fruits à coques et une légère pointe d'amertume.

Gentiane de Lure, Frangelico, Jus de Citron Jaune, Sirop de Sucre, Blanc d'œuf, Bitter Noix Noires

Sage S

Mélange doux et onctueux, rafraîchi par la sauge.

Gin Bombay Sapphire, Jus d'Ananas et de Framboise Alain Milliat, Sirop de sucre, Jus de Citron Jaune, Sauge

Sexy Mule

Des fruits d'été allongés de soda au gingembre, tout en simplicité.

Vodka Ketel One, Purée de Passion, Purée de Framboise, Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Ginger Beer

Cocktails sans alcool (12 à 15 cl)

14

Juice Runner

Purée de Passion, Jus d'Ananas, Jus de Citron, Sirop de Pêche

Petite Brise

Jus de Pamplemousse, Jus de Citron Vert, Sirop d'Orgeat, Tonic

Apple Pilar

Jus de Pomme Alain Milliat, Jus de Citron Vert, Menthe Fraiche, Ginger Beer

Méli Mélo

Melon Frais, Jus d'Orange, Framboises Fraiches, Cannelle

Nos Cocktails Detox Kookabara (25 cl)

10

Concombre : Pomme, Concombre, Céleri, Epinard, Citron

Fruits Rouges : Pomme, Banane, Framboise, Myrtille

Eau Détox, selon notre inspiration

10