

L'Hermitage
GANTOIS

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



**Le Bar L'Hermitage Gantois ouvert tous les jours
de 7h à 00h00**

(Dimanche et jours fériés 23h30)

**The L'Hermitage Gantois bar is open every day
from 7h AM until midnight**

(Sunday and holidays 11.30 PM)



LES COCKTAILS

*" Le seul moyen de se délivrer d'une tentation,
c'est d'y céder " - Oscar Wilde*

- Idéal à l'apéritif -

18

Manhattan - (rye whisky, martini rouge, angostura)
Scarlet - (porto rouge, Cuir Lointain, citron vert, angostura)
Bloody Mary - (vodka, jus de tomate, citron, condiments)
Hemingway Daiquiri - (rhum blanc, marashino, jus de pamplemousse)
Apérol Spritz - (apérol, prosecco, soda)
Old Fashioned - (bourbon, angostura, sucre)
Cosmopolitan - (vodka, cointreau, cranberry, citron vert)
White Forest - (gin, sirop de romarin, citron vert)
St Germain Spritz - (gin, liqueur St Germain, jus de citron, prosecco)
Angela - (gin, jus ananas, jus de citron, crème de framboise)
L'Instant Gantois - (H.théoria Electric Velvet, gin, citron, crème de mûre)
Later then - (H.théoria Cuir Lointain, citron vert, sucre, sumac)

- A tout moment de la journée -

18

Mojito - (on ne le présente plus !)
Caipirinha - (cachaça, citron vert, sucre)
Piña Colada - (rhum blanc, malibu, jus d'ananas, crème de coco)
L'Izarra - (Izarra, jus de citron, vermouth blanc, sucre)
Moscow Mule - (vodka, citron vert, ginger beer)
Margarita - (tequila, cointreau, citron vert)
Bramble - (gin bramble, sucre, jus de citron, crème de mûre)
Pornstar Martini - (vodka, purée de passion, citron vert, sirop de vanille)
Mai Tai - (pour les amateurs de rhum... tout simplement)
Lynchburg limonade - (Jack honey, limonade, jus de citron jaune)
Paloma - (tequila, jus de pamplemousse, ginger ale)

- Pour les amoureux du champagne -

18

Pick me Up - (cognac, jus de citron, grenadine, champagne)
Chic and Sweet - (vodka, crème de framboise, champagne)
Champagne Cocktail - (cognac, sucre, angostura, champagne)
French 75 - (gin, jus de citron, sucre, champagne)

- Les alternatives aux desserts -

18

Expresso Martini - (vodka, kahlua, café)
White Russian - (vodka, kahlua, crème)
Black Russian - (vodka, kahlua)
Tiramisu cocktail - (kahlua, amaretto, liqueur 43, café, crème)

- La Création du Barman -

18

Marions vos préférences, avec nos inspirations.



LES MOCKTAILS

Les cocktails sans alcool

13

- Marilou** - (jus d'ananas, sirop de gingembre, tonic)
Cerisier - (jus de citron vert, sirop de cerise, soda)
Tikkibos - (jus de goyave, jus de mangue, sirop de vanille)
Dom-Tom - (jus d'ananas, jus exotique, grenadine)
Virgin-Mojito - (citron vert, menthe, soda)
Virgin-Colada - (jus d'ananas, crème de coco)
Virgin-Mule - (Nolow gin/ginger, citron vert, ginger Ale)
Virgin-Spritz - (Martini Vibrante, tonic)
Nolow Cucumber - (Nolow gin, concombre, menthe, soda)
Nig Cinot - (gin tonic sans alcool)

nolow.

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'Exception

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

BOISSONS SANS ALCOOL

- Jus de Fruits Charles Papillon 25 cl -

- | | |
|---------------------------|---|
| Pur jus d'orange | 7 |
| Pur jus de tomate | 7 |
| Pur jus de pomme | 7 |
| Nectar de framboise | 7 |
| Nectar de poire Williams | 7 |
| Nectar d'abricot | 7 |
| Nectar de pêche de vigne | 7 |
| Pamplemousse Pampryl 25cl | 7 |



- Jus de Fruits Frais 16 cl -

- | | |
|---|----|
| Orange/citron/pamplemousse pressée | 10 |
| Cocktail d'agrumes (orange, citron, pamplemousse) | 13 |

- Sodas -

- | | |
|-----------------------------|---|
| Coca Cola 33cl | 7 |
| Coca Cola Zero 33cl | 7 |
| Thé glacé Fuze tea 25 cl | 7 |
| Schweppes Agrumes 25cl | 7 |
| Orangina 25cl | 7 |
| Limonade 20cl | 7 |
| Fever-Tree Ginger Ale 20cl | 8 |
| Fever-Tree Ginger Beer 20cl | 8 |
| Fever-Tree Tonic Water 20cl | 8 |
| Red Bull 25 cl | 8 |



- Eaux Minérales -

- | | |
|----------------------|-----|
| Vittel 50cl/ L | 7/9 |
| S.Pellegrino 50cl/ L | 7/9 |
| Perrier 33cl | 7 |

- Les Sirops Maison -

4

Les barmans vous proposent une sélection de sirops maison, idéal pour se rafraîchir !



APERITIFS

Kir (Vin blanc ou rouge) 15cl	10
Kir Royal 14 cl	17
Pastis 51 45%, Ouzo 38% 2cl	7
Martini Rosso, Bianco, Rosato, Extra Dry 5cl	8
Lillet 17% (blanc, rosé, rouge)	8
Sherry Xérès Tio Pepe 15% 5cl	9
Picon (Vin blanc ou bière) 15/25cl	10
Suze 15%/ Campari 25% 5cl	7
Suze Cassis 6cl	8

Sangria rouge maison, Sangria blanche maison	9
--	---

- Portos Blancs 5cl -

Burmester White 19,5%	9
-----------------------	---

- Portos Rouges 5cl -

Burmester 10 ans 20%	11
Burmester Colheita 2005 20%	19
Burmester 40 ans 20%	39

- Les Bières Pression -

La Bête 8,5%	25cl / 50cl	6/11
La Grimbergen 8%	25cl / 50cl	6/11
La Tigre Bock 5,5%	25cl / 50cl	6/11

- Les Bières Bouteille -

La Gantoise 6% 33cl (Hermitage Gantois)	8
---	---

La Gantoise, bière créée par l'équipe de L'Hermitage Gantois

Anosteke blonde 8% 33cl	9
Chimay Bleue 9%, Rouge 7% 33cl	8 / 10,50
Duvel 8,5% 33cl	8
Triple Karmeliet 8,4% 33cl	8
Grimbergen blanche 6% 33cl	7
Bon Secours ambrée 8% 33cl	8
Rince Cochon blonde 8,5% 33cl	9
Maredsous triple 10% 33cl	11
Trappiste D'Orval 6,2% 33cl	8
Westmalle triple 9,5% 33cl	10,5
Grimbergen rouge 6% 33cl	8
Paix Dieu Triple 10% 33cl	11,5
Cocotte I.P.A 6 % 33 cl	8
Cocotte A.P.A 4% 33cl	8
Philippe Auguste Pale Ale 5,5 % 33 cl	10
Philippe Auguste IPA Combava 6,7 % 33 cl	10

Cidre Mauret	9
--------------	---

Cidre 100% naturel et sans additif !

Une alternative originale et raffinée à la bière ...

Préparez-vous à changer d'avis sur le cidre !



Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

CHAMPAGNES

- Champagnes à la coupe 14 cl -

Laurent-Perrier La Cuvée	17
Abelé 1757 Blanc de Blancs	21

- Champagnes à la coupe rosé 14 cl -

Nicolas Feuillate Rosé Reserve Exclusive	19
Piper-Heidsieck Rosé	21

- Champagnes à la 1/2 bouteille 37,5 cl -

Laurent-Perrier La Cuvée	45
Deutz brut rosé	60

- Champagnes brut 75 cl -

Palmer brut	80
Laurent-Perrier La Cuvée	85
Piper Heidsieck brut	90
Perrier Jouet brut	95
Besserat de Bellefon brut	95
Deutz brut	95
Pol Roger PURE "extra brut"	100
Ruinart brut	110

- Champagnes rosés 75 cl -

Palmer brut rosé	90
Besserat de Bellefon rosé "Cuvée des Moines"	95
Piper-Heidsieck Rosé	100
Deutz brut rosé	100
Laurent-Perrier Cuvée rosé	110
Ruinart brut rosé	130

- Champagnes Millésimés 75 cl -

Palmer brut Millésimé 2008	100
Deutz Millésimé 2013	115

- Champagnes Blancs de Blancs 75 cl -

Wafflart Antonioli blanc de blancs	100
Besserat de Bellefon blanc de blancs	110
Deutz blanc de blancs 2013	140
Ruinart blanc de blancs	140

- Champagnes Prestiges 75 cl -

Louise de Pommery 1999	190
Perrier Jouet Belle Epoque 2004	195
Krug Grande Cuvée	260

- Champagnes en Magnum 1,5L -

Nicolas Feuillate La Palme d'Or	270
Laurent Perrier	230



Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

La Carte

12h/14h00-19h/22h00

Dimanche 12h/14h- 19h/21h30

- Les Entrées -

Pannequet de saumon fumé, crème ricotta 23

Smoked salmon with crab rillette, ricotta cream

Langoustine butternut noisette 27

Crayfish lacquered with soja and honey, caramelised butternut

La Saint Jacques Mont blanc, brioche chocolat blanc 25

Scallops, chestnut cream with orange and white chocolate brioche

Bouchée de volaille sous-bois, poêlée champignons 19

Poultry puff pastry, pecorino bechamel, pan fried mushrooms

Assiette de saumon fumé, crème ciboulette 24

Smoked salmon, chives whipped cream

Assiette de charcuteries & fromages 28

Plate of cold meats & cheeses

Assiette de charcuterie 21

Cold meats plate

Assiette de fromage 21

Selection of cheese plate

Jambon Ibérique 28

Iberico ham



- Les Plats -

Mignon de veau corsé, mousseline butternut 31

Veal filet mignon, butternut mousseline

Suprême de volaille sauce Maroilles, écrasé de potiron 24

Chicken breast, Maroilles sauce, smashed pumpkin

Filet de bar meunière, salsifis et crème de butternut 27

Seabass filet, capres butter, salsify with honey

Risotto de Saint Jacques aux legumes de saison à l'ail fumé 32

Risotto with scallops, seasonal vegetables

- Le Coin Fraîcheur -

La Salade César Panko 25

Chicken Salad César

La Salade chèvre spéculoos 20

Goat cheese salad with spéculoos

Club Sandwich volaille, frites et salade 23

Chicken Club Sandwich

Croque Monsieur, frites et salade 23

Toast ham and cheese Sandwich and French Fries

- Les Incontournables -

Potjevleesch, frites et salade 24

Terrine of meat in jelly, rabbit, pork, veal et chicken with french fries

Cromesquis de Crevettes, frites et salade 23

Shrimp croquette, tartare sauce, fresh fries

Welsh jambon, frites 25

Meelting cheese on a slice of bread with ham marinated in beer

Welsh saumon fumé, frites 28

Meelting cheese on a slice of bread with saumon marinated in beer

Carbonnade Flamande, frites 23

Beef stew cooked in beer with French Fries

- Les Desserts -

Moelleux marron, gelée orange et crème vanille 14

Chestnut fluffy with orange and vanilla cream

Palet chocolat Bailey's 14

Bailey's chocolate palet

Café gourmand 16

Gourmet coffee

Chou aux fruits de saison 14

Cabbage fruits season



Origine viandes

bœuf : France, veau : France, volaille : UE, porc : France

- Le petit déjeuner - (de 8h30 à 12h)

Le petit déjeuner express 12
(boisson chaude, jus de fruits, minis viennoiseries)



Assortiment 3 minis viennoiseries 5



"A déguster à tout moment de la journée "		
<u>Les tartinables Superproducteur : 85g</u>		
<i>Potted Meat : 85g</i>		
Crème fine d'artichauts		16
Rillettes de canard de Barbarie		16
Rillettes de merlu aux graines de moutarde		16
Crème fine pois chiche citron & cumin		16
Rillettes de tourteaux		16
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest		18
Rillettes de Saint-Jacques		18
Assiette de charcuterie		21
<i>Cold meats plate</i>		
Assiette de fromage		21
<i>Selection of cheese plate</i>		
Assiette de charcuteries & fromages		28
<i>Plate of cold meats & cheeses</i>		
Jambon Ibérique, tranché main & gressins		28
<i>Iberico ham</i>		
Club Sandwich volaille		25
<i>Chicken Club Sandwich</i>		
Croque Monsieur, frites		23
<i>Toast ham and cheese Sandwich and French Fries</i>		
- Les desserts -		
Moelleux marron et oranges		14
<i>Chestnut fluffy with orange and vanilla cream</i>		
Choux aux fruit de saison		14
<i>Cabbage fruits season</i>		
Palet chocolat Bailey's		14
<i>Bailey's chocolate palet</i>		
Café goumand		16
<i>Gourmet coffee</i>		

VINS

- Vins Blancs 14 cl -

Chablis AOC 2020	10
<i>Domaine Des Genèves</i>	
Pouilly-Fuissé 2020	10
<i>Domaine Guerrin & Fils</i>	
Montagny 1er Cru 2019	15
<i>Saint Morille</i>	
Saint Joseph 2020	15
<i>Les Challeys Domaine Delas Frère</i>	
Mauzac Domaine Gayrard Vin Bio 2021	10
<i>Sud-Ouest</i>	

- Vins Moelleux 14 cl -

Gewurztraminer Vendanges Tardives AOC 2018	16
<i>Wolfberger</i>	
Côtes de Gascogne IGP 2020 XVIII Saint-luc	10
<i>Plaimont producteurs</i>	

- Vins Rouges 14 cl -

Saint-Emilion AOC 2018	12
<i>Château Gaillard</i>	
Pernand-Vergelesses AOC 2018	14
<i>Domaine Joannet</i>	
Crozes-Hermitage Les Launes 2020	10
<i>Domaine Delas</i>	

- Vin Rosé 14 cl -

Céleste Côtes Provenances AOC 2021	10
<i>Domaine Hauts du Clos</i>	

- Vins Doux Naturel 5cl -

Pineau des Charentes AOC	10
Muscat de Rivesaltes AOC	10

- Vins Blancs 75cl -

Vouvray 2007 75cl	65
<i>Marc Brédif Rich</i>	
Menetou Salon - Les Renardières 2015 (Bio)	55
<i>Domaine Philippe Gilbert</i>	

- Vins Rouges 75cl -

Savigny-lès-Beaunes 2016	110
<i>Domaine Rollin</i>	
Paul Dolan Vineyards 2015	100
<i>Zinfandel mendocino county</i>	

WHISKIES 4cl

- Blends -

Monkey Shoulder 40%	12
Johnnie Walker Black Label 12 ans 40%	12
Chivas 12 ans 40%	12
Chivas 18 ans 40%	14
Hedonism 43% (single grain)	17
Chivas 21 Royal Salute 40%	25
Great King	14
Grant's 25 ans 40%	29

- Islay -

An Cnoc 12 ans 40%	15
Ardbeg 10 ans 46% T	14
Ardbeg An Oa Of 46,6% T	17
Buichladdich Laddie Classic 50%	14
Buichladdich Vintage 1992 23 ans SV 46% T	29
Bunnahabhain Peated 2011 40% SV -VC	15
Bunnahabhain Staoisha 2013 40% SV -VC	15
Bunnahabhain 12 ans 46,3% T	15
Bowmore 15 ans Darkest Sherry cask 43% T	18
Caol ila 12 ans 43% T	14
Caol ila 8 ans 43% T	23
Lagavulin 16 ans 43 %	18
Laphoaig Quarter Cask 48% T	17
Laphroaig Triplewood 48% T	17
Port Charlotte Heavily Peated 50% T	16
Port Ellen 1982 26 ans 49,4% T	180
Kilchoman Machir Bay 46% T	16
The Peat Monster Compass Box 46% T	16
Elements of Islay Peat 59,3% T	18
BIG PEAT 46% T	14
Port Askaig 100 Proof 57,1% T	17
Octomore 10.2 Scottish Barley 56.9% T	38

- LowLand -

Auchentoshan three wood 43%	14
Glenkinchie 12 ans classic malts 43%	12

- Isle of Skye -

Talisker Port Ruighe 45,8% T	14
Talisker 10 ans 45,8% T	14
Talisker double matured 45,8%	18

- Irish -

Green SPOT 40% (Cork County)	15
Yellow SPOT 46% (Cork County)	22
Connemara T 40 %	16
Tullamore D.E.W 40 %	12
Jameson Black Barrel 40 %	14

- HighLands -

Ledaig 2004 Aged 10 Years 5th Edition 60,4%	26
Dalmore 2009 Sherry Finish 46%	16
Dalwhinnie Classic Malt 43%	15
Glengoyne 12 ans 43%	16
Oban Classic Malts 14 ans 43%	16
Cragganmore Classic malt 12 ans 40%	15
Cragganmore Distillers Edition 40%	16
Knockando Slow Matured 18 ans 43%	16
Knockando Master Reserve 21 ans 43%	20
Rock Island 46,8%	16
Timorous Beastie Douglas Laing 46,8%	16
Ben Nevis 12 ans 48.4%	14
Ben Nevis 10 ans 2010 S.V 46%	16

- Isle of Arran -

Arran 10 ans 46%	12
------------------	----

T = Tourbé

Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

- Isle of Jura -

Jura Seven Wood 42% 18

- Speyside -

The Balvenie 12 ans First Fill 47,8% 18

The Balvenie 16 ans Triple Cask 26

The Balvenie 14 ans The Week of PEAT 43% T 16

The Double Barrel (Speyside et Orkney) 46 % 20

Glenfiddich IPA Cask 43% 16

Glenfiddich Project XX 47% 18

Glenfiddich 40 ans 41,7% 210

Longmorn 16 ans 48% 30

Kininvie 23 ans 1990 42,6% 34

Aultmore 12 ans 46% 14

Craigellachie 13 ans 46% 14

Macallan 12 ans 40% 17

Glenlivet founder's reserve 40% 14

Glenlivet Nadurra Olorosso 60,3% 17

Glenrothes Select Reserve 43% 14

Peat's Beast 46% T 14

Mortlach 2009 7 ans Hepburn's Choice 46% 17

Provenance Distilled Mortlach 10 ans 46% 15

- Orkney -

Highland Park 18 ans 43% 20

Scapa 40% 16

- Campbeltown -

Springbank 10 ans 46% 16

Glen scotia 10 ans 46% 15

- Japon -

Kensei 40% 14

Nikka From The Barrel 51,4% 18

Nikka Miyagikyo 45% 22

The Chita 43% 18

Ichiros Malt & Grain 46,5% 19

Hakushu Distiller's Reserve 43% 17

- Etats-Unis -

Jack Daniel's Old n°7 40% (Tennessee) 12

Jack Daniel's Single Barrel 45% (Tennessee) 16

Bulleit Bourbon 45% (Kentucky) 13

Bulleit Rye 45% (Kentucky) 13

Old Grand Dad 40% (Kentucky) 14

Blanton's Original 46,5% (Kentucky) 14

Hudson Baby Bourbon 46% (New York) 19

Hudson Manhattan Rye 46% (New York) 19

- Suède -

Mackmyra BruksWhisky 41,4% (Gavleborg County) 19

- Taïwan -

Kavalan Ex-bourbon Oak 46% 18

- Canada -

Crown Royal 40% 12

Lot 40 43% 14

- France -

Rozelieures tourbe Collection 46% (Lorraine) 17

Kuentz d'un verre printanier 46% (Lorraine) 16

Michel Couvreur Blossoming Ault Sherried 45% 24

- Inde -

Amrut Fusion Single malt 50% 17

T = Tourbé

Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.



ALCOOLS 4cl

- Gin -

Angleterre :

Martin Miller's 40 %	10
Tanqueray TEN 47,3%	11
Bombay Sapphire Dry 40%	11
Star Of Bombay Sapphire 47,5%	14
Oxley Gin 47%	14
Brockmans 40%	15
Plymouth Navy Strength 40 %	16



Ecosse :

Gordon's 37,5%	10
Hendricks 41,4%	12
The Botanist 46% (Île d'Islay)	15



France :

Long Drink Genever 41% (St Omer Nord)	10
Citadelle 44% (Poitou-charentes)	13
Jungle 44% (Lille)	13
Birdie Kaffir 44% (Lille)	12
Birdie Timut 44% (Lille)	12
Birdie Shiso 44% (Lille)	13
Saffron GIN 40% (Bourgogne)	13
Christian Drouin Le GIN 42% (Calvados)	13
Oli'gin Manguin Gin d'olive distillée 41% (Avignon)	12
1&9 43% (Corrèze)	12
Normindia 41,4% (Normandie)	12
G'Vine 40% (Poitou-charentes)	14



Belgique :

Filliers Dry Gin 28 46%	13
-------------------------	----

Italie :

Malfy Arancia 41%	13
Malfy Limone 41 %	13
Malfy Rosa 41%	13



USA :

Aviation Gin 42% (Oregon)	14
---------------------------	----

Japon :

Kinobi Kyoto Dry Gin 45,7%	17
Kinobi Sey Kyoto Dry Gin 54,50 %	17
Kinotea Kyoto Dry Gin 45,1%	18

Espagne :

Gin Mare 47,2%	15
Mg Rosa - Pink gin	12

Allemagne :

Monkey 47 47%	15
Monkey 47 Sloe gin 29 %	15
Monkey 47 barrel cut 47%	15



Canada :

Ungava Canadian 43,1%	12
-----------------------	----

- Vodka -

Nouvelle-Zélande :

42 Below 40%	10
--------------	----

Russie :

Imperia 40%	15
-------------	----

France :

Grey Goose 40%	14
----------------	----

Pologne :

Zubrowska 40%	13
Belvédère 40%	15



- Tequila -

Camino Real 35%	10
José Cuervo Especial Reposado 38%	12
Patron Silver 40%	16
Avión Añejo 40%	15
Patron Xo cafe 35%	14



ALCOOLS 4cl

- Liqueurs -

Mandarine Napoléon 38%	12
Amaretto Di Saronno 28%	12
Bailey's 17%	12
Crème de Calvados Dupont 15%	12
Cointreau 40%	12
Limoncello 30%	12
Drambuie 40%	12
Get 27/31 21%	12
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	12
Marie Brizard 25%	12
Sambuca Blanche 40%	12
ST-GERMAIN Liqueur de Sureau 20%	12

"H.Theoria, nouvelle marque de spiritueux Français"

Cuir Lointain 28,6%	14
Electric Velvet 25,2%	14
Amour Matador 34,1%	14



- Crèmes -

Crème de cassis 15%	10
Crème de framboise 15%	10
Crème de mûre 15%	10
Crème de pêche 15%	10
Crème de fraise 15%	10

- Rhum blanc -

3 Rivières 55% (Martinique)	10
3 Rivières Cuvée de l'Océan 42% (Martinique)	11
3 Rivières Cannes Brûlées 43% (Martinique)	12
Père Labas 59% (Marie-Gallante)	11
Bacardi Carta Blanca 37,5% (Porto Rico)	12

- Rhum Ambré -

USA :

Sailor Jerry Spiced Vanilla Rum 40%	12
-------------------------------------	----

Martinique :

3 Rivières ambré 40%	13
Clément VO 40%	15

Porto Rico :

Bacardi Cuatro 40%	12
Bacardi Spiced 35%	12
Bacardi Carta Oro 40%	12

Guadeloupe :

Damoiseau Vieux 42%	16
Soleil de Minuit A.1710 46,4% (Martinique & Guadeloupe)	29

Colombie :

Dictator 12 ans 40%	18
---------------------	----

Trinidad & Tobago :

Angostura 1919 40%	19
Kil Devil Trinidad 13 ans 63,1%	27

Venezuela:

Diplomatico 40%	18
-----------------	----

Philippines :

Don Papa 40%	18
--------------	----

Guatemala :

Zacapa Ron 23 40%	20
El Pasador De Oro XO 40%	16

Jamaïque:

Jamaica Navy Strenght 5 ans 57%	18
---------------------------------	----

Panama :

Kil Devil Panama 11 ans 61,5%	26
-------------------------------	----

Espagne:

Canero Sauternes cask finish 12 ans 41%	18
---	----

Cuba :

Pacto Navio 40%	13
-----------------	----

Barbade :

Mount Gay Extra Old 43%	15
-------------------------	----

Rhum arrangé du moment	15
------------------------	----

- Armagnac -

<u>Sélection Armagnac Delord</u>		
Bas Armagnac VSOP 40%		15
Bas Armagnac XO Premium 42%		26
Millésime 1998 40%		18
Millésime 1992 40%		20
Millésime 1983 40%		23
Millésime 1975 40%		28
Millésime 1970 40%		31
Millésime 1968 40%		33
Millésime 1962 40%		44
Millésime 1945 40%		90
		
Laubade XO		25

<u>Sélection H. Dartigalongue</u>		
Millésime 1958 40%		49
Millésime 1942 40%		75

<u>Sélection Comte de Lauvia</u>		
Hors d'âge 40%		19

- Cognac -

<u>Sélection F. Voyer</u>		
VSOP 40%		15
Napoléon 15 ans 40%		20
Extra 45 ans 42%		40



La Grange du Bois

<u>Sélection La Grange du Bois</u>		
VSOP 40%		15
La Grange du Bois XO 40%		27
Très Vieille Réserve Familiale "L" <u>64 ans</u> 41%		80

Camus XO 40%		25
--------------	--	----



Rémy Martin Louis XIII 40%	4cl	225
----------------------------	-----	-----

<u>Sélection Augier</u>		
Le Sauvage 40,8%		17
Le Singulier 41,7%		19
L'Océanique 40,1%		22

"La Dégustation Augier"

2cl Augier L'Océanique, Pureté & Notes Maritimes		
2cl Augier Le Sauvage, Richesse & Finesse		
2cl Augier Le Singulier, Puissance & Structure		
		25

- Eaux-de-vie - 14

Framboise Sauvage 45% Théo Preiss	
Mirabelle 45% Théo Preiss	
Poire Williams 42% Théo Preiss	
Vieille Prune 45% Théo Preiss	
Fleur de Bière 40% Maison Kuhri	
Grappa 40%	12

- Marcs - 14

Marc d'Alsace Gewurstraminer 45% Théo Preiss	
Marc de Champagne 40% Lanson	
Vieux Marc de Bourgogne 40% Vedrenne	

- Calvados -**Sélection Domaine Dupont**

Hors d'âge 42%	12
12 ans 42%	14
20 ans 42%	18
Isle Cask 45%	18
30 ans 51% (degré naturel)	28

**Sélection Roger Groult**

Age d'or 41%	17
11 ans fût de sherry 46%	17
Doyen d'âge 41%	20
Réserve Ancestrale 41%	30

- Les Plantes -

Génépi l'Ancienne 40%	12
Bénédictine DOM 40%	12
Chartreuse Jaune par les Pères Chartreux 55%	14
Chartreuse Verte par les Pères Chartreux 40%	16
Chartreuse Elixé	18
Fernet Branca 40%	12
Izarra Verde 40%	12

- Genièvres -

HOULLE
GENIÈVRE DE FRANCE

Houlle Carte d'Or 40%	12
Houlle Carte Noire 49%	13
Houlle Brut de Fût 48,6%	14
Houlle XIV 42%	14
Houlle Sauternes 46,3%	15

**"La Dégustation Houlle"**

2cl Houlle Carte Noire	
2cl Houlle Brut de Fût	19
2cl Houlle XIV	

Le genièvre de Houlle est une eau-de-vie de grains aromatisée au cours de la distillation par des baies de genévrier. Sa particularité tient au choix des céréales : orge malté, seigle, avoine ; d'un triple passage en alambic ou triple rectification et d'une troisième distillation au plus près du degré de la mise en bouteille. La distillerie Persyn est la dernière à utiliser une méthode traditionnelle et artisanale pour produire son genièvre.

Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

LES BOISSONS CHAUDES



Expresso	5,5
Double expresso	8
Cappuccino	8
Chocolat chaud	7
Irish Coffee	14
French Coffee (cognac)	14



PALAIS DES THÉS



- Thés Noirs -

Breakfast

Thé des Lords "Earl Grey"

Thé Earl Grey Queen Blend (goût intense et zisté)

Darjeeling Margaret's Hope

Chai Imperial (épices)

Masala Chaï (cannelle, cardamome et clou de girofle)

Grand Yunnan Impérial (thé noir au parfum de miel)

Goût Russe 7 agrumes



6

- Thés Verts -

Sencha Ariake (iodé & végétal)

Thé Vert à la menthe marocaine

Long Jing

Grand "Jasmin" Chun Feng

Thé du Hammam (orange, rose & fruits rouges)

Detox Brésilienne (maté, açaï, guarana, passion)



6

- Infusions -

Verveine

Camomille

Menthe

Rooibos des Vahinés (vanille & amandes)

Detox Sud-Africaine (rooibos, honeybush, et mangue)

Detox Scandinave (baies nordiques)

Herboriste N°46 (camomille, pomme & épices)



6

- Découvertes du moment -

Oolong (fleurs, fruits exotiques & lavande)



6

Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.