



## COCKTAIL

Le Bar du Café 52 s'allie à la cuisine du Chef et propose des cocktails signatures élaborés à partir d'épices, d'herbes fraîches et de fruits de saison français. Orientée vers le bien être, la marque partenaire de l'hôtel Holidermie signe certaines créations pour faire cohabiter rituels beauté et instant hors du temps.

15€

### L'Energique

Whiskey Makers Mark, citron, Jack Daniels fire, cidre Bio, miel

### Holidermie

Tequila Jose Cuervo, menthe, gingembre, concombre, holi glow by holidermie, citron, limonade Bio

### L'antioxydant Plaisir

Gin Ahoy, martini blanc, poivron, citron, ginger beer La French Bio

### Le Mirabeau

Gin Mirabeau, romarin, tonic La French Bio

### Le booster d'immunité

Rhum Sailor Jerry, ananas, eau de coco, citron, sirop d'agave

### La vitamine Hendriks

Hendriks gin, fraise, myrtille, thé glacé fait maison

### Cocktail Classiques

Spritz, Mojito, S.Y.O.B, margarita, Moscow mule, old fashioned, negroni, Manhattan...



---

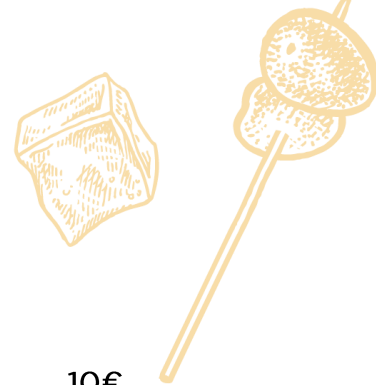
## COCKTAIL SANS ALCOOL SUR MESURE

*Tailor-made non alcoholic cocktail*

10€



## LES TAPAS DU CAFE 52



Légumes Bio <i>Vegetables bites</i>	10€
Houmous betterave, cumin <i>Organic Hummus</i>	8€
Tarama, poutargue, Maison Kaviari <i>Cod and Bottarga tarama</i>	14€
Falafels Bio (6pcs) <i>Organic vegetables Falafel</i>	14€
Smorrebrod scandinave Pain aux 5 céréales sans gluten, avocat, cœur de saumon fumé, pickles <i>Cereals gluten free bread, avocado, heart of smoked salmon, pickles</i>	18€
Truite fumée des Pyrénées <i>Smoked trout from Pyrénées</i>	18€

Prix nets / Net prices

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne  
All of our meat come from the European Union

Moyen de paiement acceptés : CB, AMEX et espèces.

Selon les dispositions régies par le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



## *VIN AU VERRE NATURES ET BIO*

---

### Vins blancs

Bergerac "Hirsute", Nature, les Equilibristes, 12° BIO	2019	9€
Luberon, Domaine de Fontenille, 13,5° BIO	2018	11€
Pouilly fumé- Blanc fumé, Pascal Jolivet, 12,5° HVE	2020	15€

### Vin rouges

Côtes du Rhône, « Bee Red...Bee Happy », 14° BIO	2018	8€
Château Haut-Madrac, Haut-Medoc, 13.5° HVE	2015	12€
Ladoix, Domaine Faiveley, 13.5° HVE	2017	15€

### Vins rosés

Mirabeau, Cuvée Pure, Côte de Provence, 13°	2020	13€
---	------	-----

## *CHAMPAGNES AU VERRE*

---

### Champagnes blancs

Philipponnat, Royal Reserve HVE		19€
Moët & Chandon, Grand Vintage	2009	22€

### Champagnes rosés

Philipponnat, Royal Reserve HVE		23€
---------------------------------	--	-----

## *BIERES* - 33cl

---

La Brasserie Fondamentale - Blonde Bio (33cl), 5°		12€
La Brasserie Fondamentale - Pale Ale Bio (33cl), 6°		12€
La Brasserie Fondamentale - Blanche Bio (33cl), 4°		12€
Corona (35,5cl), 4,5°		10€

# *WHISKY*

---

## Whisky By Glenfiddich - 4cl

Glenfiddich 12 ans 40°	14€
Tullamore Dew original 40°	14€
Monkey Shoulder 40°	14€
Glenfiddich 12 ans triple oak 40°	17€
Glenfiddich IPA 43°	22€
Balvénie 12 ans 40°	22€
Glenfiddich 18 ans 40°	35€
Glenfiddich 21 ans 40°	49€

## Blends

Johnnie Walker Black 40°	14€
Chivas Regal 12 ans 40°	17€
Dewar's 12 ans 40°	17€
Johnnie Walker Blue 40°	59€

## Single malt

Canadian Club 40°	14€
Bulleit Rye 45°	14€
Aultmore 12 ans 46°	17€
Lot 40 43°	17€
Dalwhinnie 15 ans 43°	22€
Craigellachie 13 ans 46°	22€
Laphroaig 10 ans 40°	22€
Kavalan (King Car) 46°	22€
Lagavulin 16 ans 43°	35€

## Bourbon

Jack Daniel's (Tennessee) 40°	15€
Maker's Mark 45°	15€
Woodford Reserve 43.2°	18€

## *VODKA* - 4cl

---

Russian Standard (Russie) 40°	14€
Ketel one (Pays-Bas) 40°	14€
Grey Goose (France) 40°	17€
Belvedere (Pologne) 40°	17€

## *GIN* - 4cl

---

Mirabeau (France), 43°	14€
Ahoy (France) 41.2°	14€
Bombay Sapphire (Angleterre) 40°	14€
Tanqueray (Ecosse) 47.3°	14€
Hendrick's (Ecosse) 41.4°	17€
Tanqueray Ten (Ecosse) 47.3°	17€
Oxley (Angleterre) 47°	17€

## *TEQUILA* - 4cl

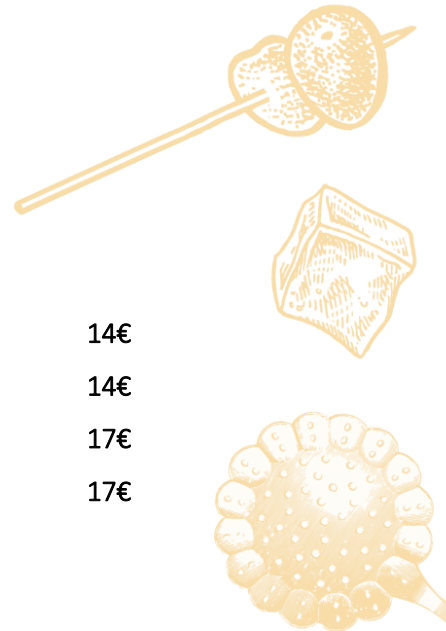
---

Jose Cuervo Silver, 38°	14€
Casadores, 40°	15€
Patron café, 25°	17€
Patron Silver, 40°	22€

## *RHUM* - 4cl

---

Bacardi Gran Reserva 8 ans (Porto-Rico) 40°	10€
Sailor Jerry (îles vierges USA) 40°	10€
Bacardi Cuatro (Porto-Rico) 37.5°	14€
Secha de la Silva	17€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 40°	22€





## *ALCOOLS DU MONDE* - 4cl

---

Cachaca Leblon, 40°

14€

## *DIGESTIFS* - 4cl

---

Vieille prune « Grande réserve » 42°

10€

Marc de Bourgogne 40°

10€

Grappa Nardini 40°

15€

Framboise, Mirabelle, Kirsch, Abricot 43°

22€

Hennessy fine 40°

17€

Hennessy XO 40°

49€

Hennessy Richard 40°

326€

Calvados Maître Pierre 40°

10€

Laberdolive 1960 40°

44€



# *EAUX ET JUS DE FRUITS*

---

## Plates

Evian 75cl 10€

## Pétillantes

Badoit 75cl 10€

Ferrarel 75cl 10€

Badoit rouge 33cl 8€

## Jus de fruits frais 25cl

Orange, Pamplemousse, Citron 10€

## Jus de fruits La boissonnerie 25cl

Mangue, Tomate, Framboise Bio 8€

## Sodas

Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade Passion, Maté citron-orange  
Tonic Bio La French, Ginger beer Bio La French 8€

## Thé glacé

Holidermie, Camomille, tea vert 8€

## ***BOISSONS CHAUDES***

---

### **Cafés Nespresso (Origine Pérou. Biologique)**

Expresso, décaféiné	6€
Cappuccino, latte	10€

### **Thés - Palais de thé** 10€

Darjeeling, Sencha Ariake breakfast, Earl gray,  
Earl Grey, Jasmine

### **Thé - Holidermie** 10€

Thé Elixir de Peau contient des extraits de plantes connues  
pour leurs effets sur l'éclat du teint et le bien-être global.

Ingrédients: Thé blanc, maca, citronnelle, prêle, curcuma,  
bardane, calendula, rose

### **Infusions - My Organic Infusion** 10€

Detox: Menthe Nanah, Baie de Cassis, Pissenlit, Chicorée, Bardane

Relaxation: Mélisse, Lavande, Hibiscus, Angélique, Poire Sauvage

Digestion: Verveine, Anis Vert, Mélisse, Badiane, Romarin

Energie: Cynorrhodon, gingembre, réglisse, maté, guarana, cannelle, poivre

### **Chocolat chaud** 10€





## *MINERAL WATERS AND FRUIT JUICES*

### Still water

Evian 75cl

10€

### Sparkling water

Badoit 75cl

10€

Ferrarel 75cl

10€

Badoit 33cl

8€

### Fresh fruit juices 25cl

Orange, grapefruit, lemon

10€

### Fruit juice La boissonnerie 25cl

Mango, tomato, Organic raspberry

8€

### Sodas

Coca-cola, Coca-cola zéro, Lemonade, passion fruit lemonade,  
Lemon and orange mate, Organic tonic, Organic ginger beer

8€

### Ice Tea

Holidermie, Chamomile, Green tea

8€

## *HOT DRINKS*

---

### Coffees – Peru origin. Organic

Espresso, decaffeinated

6€

Cappuccino, latte

10€

### Teas – Palais de thé

Darjeeling, Sencha Ariake breakfast, Earl gray,  
Earl Grey, Jasmin

10€

### Teas – Holidermie

10€

Made exclusively from organically grown plants, Skin Elixir Tea contributes to a radiant complexion and overall well-being.

Ingredients: White tea, rhodiola, lemongrass, horsetail, turmeric, burdock, calendula, rose

### Infusions – My Organic Infusion

10€

Detox: Nanah mint, Blackcurrant Berry, Dandelion, Chicory, Burdock

Relaxation: Lemon Balm, Lavander, Hibiscus, Angélica, Wild Pear

Digestion: Verbena, Green Anise, Rosemary, Star Anise

Energie: Rosehip, ginger, liquorice, maté, guarana, cinnamon, pepper

### Hot chocolate

10€

