



LES ROCHES
BLANCHES



CARTE DU LOUNGE BAR

CARTE LOUNGE

JEU DE TROIS

Choisissez 3 Tapas et laissez vous surprendre
28€

LOUP

En ceviche, guacamole et coriandre

ENCORNETS

Juste poêlés, Chorizo, Persil et citron

THON ROUGE

En sashimi, wakamé et wasabi

POULPE

Juste mariné au thym, ail et quelques poivrons

HOMARD

En ceviche, tomates et ciboulette
(supplément 5€)

GAMBAS

Crispy, sauce sweet chilli

FOIE GRAS

Toasts et condiments de saison

BŒUF

Façon Thai

ASPERGES

Croquantes, craquantes, Sauce Hollandaise

LEGUMES

Crus et cuits ... it's healthy!

« En K de Caviar »
15gr de caviar Transmontus
Saveurs beurrées et délicates
25€

LES INCONTOURNABLES

La salade caesar	24€
Le Club Sandwich	22€
Notre cheeseburger	20€
Le fritto Misto	22€
La planche de charcuterie	18€
L'assortiment de fromage affinés	16€

POUR TERMINER

Le «finger» chocolat	16€
Le tiramisu	14€
La tarte au citron meringuée	14€
La tarte aux fraises	14€
Les glaces et sorbets	6€ la boule

Apéritifs

Martini Rosso, Bianco, Noilly Prat, Campari, Apérol	8€
Anis : Ricard, Pastis, Pernod	8€
Kir	10€
Kir Royal	22€

Vins et Champagne au verre (14cl)

C. Heidsieck Brut Réserve	19€
C. Heidsieck Rosé Réserve	22€
Dom Pérignon 2009	38€

Vin Blanc

Cassis Domaine du Bagnol	8€
Coteaux varois Domaine la Gayolle	8€
Sancerre, Pascal Jolivet	8€
Chateauneuf du Pape Château La Nerthe	15€

Vin Rose

Cassis Domaine du Bagnol	8€
Bandol Castell Reynard	8€
Coteaux Varois Dom. la Gayolle Cuvée Syagria	8€
Côtes de Provence, Minuty Cuvée Or	15€

Vin Rouge

Côtes du Rhone M. Barret	8€
Pic St-Loup Domaine Pech-Tort	8€
Chateauneuf du Pape Château La Nerthe	15€

Jus fruits

Jus Fruits "Milliat" (33cl)	8€
Pêche de vigne, Abricot, Orange, Tomate, Cranberry, Pomme Reinette, Fraise, Raisin Rosé Cabernet	

Fruits Pressés "Kookabarra" (33cl)	7€
Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Citron	

Jus de Fruits Detox "Kookabarra" (25cl)	14€
Concombre ou carotte ou citron menthe ou mangue	

Sodas

Orangina, Limonade, Sprite, Ice Tea, Coca, Coca Zero, Bitter SP, Tonic, Tonic Agrumes	7€
--	----

Eau Minérale (33cl)

Evian, Badoit, Perrier	6€
------------------------	----

Bières (33cl.)

Brooklyn Lager, Duvel, Corona, Grimbergen, La Doucillon, Pietra	10€
--	-----

Bière sans alcool

Heineken Zero	8€
---------------	----

Carte des Vins

Champagne (75 cl)

Charles Heidsieck Brut Réserve	80€
Charles Heidsieck Rosé Réserve	85€
Ruinart Blanc de Blanc	160€
Moët Cd Vintage Brut 2009	105€
Moët Cd Vintage Rosé 2009	100€
Moët Ice	80€

Vin Blanc (75 cl)

Cassis

Domaine Bagnol 2017	35€
Domaine Paternel 2017	35€

Sud et Vallée du Rhône

Domaine La Gayolle, Cuvée La Chapelle 2017	28€
Coteaux d'aix «Galinette» 2016	35€
Crozes-Hermitage, Cours de récré, F.Villard 2017	50€
Chateauneuf du Pape Chateau La Nerthe 2016	85€

Bourgogne

Bourgogne Bachelet Monnot	45€
Saint-Romain Alain Gras 2016	56€
Chablis 1er Cru, Mont de Milieu, JP&B Drouin 2015	85€
Meursault Les Gds Charrons M. Bouzereau 2014	105€

Bordeaux

R de Rieussec 2012	45€
--------------------	-----

Italie

Moscato d'Asti Docg Ca' Dei Mandorli 2016	28€
---	-----

Vin Rosé (75 cl)

AOC Cassis Domaine Bagnol 2016	35€
Côte de Provence, Minuty Cuvée Or 2017	50€
Coteaux d'Aix «Pomponette» 2017	30€
Coteaux d'Aix, Calisson de Calissanne 2017	30€

Vin Rouge (75 cl)

Sud et Vallée du Rhône

Domaine du Bagnol, Marquis de Fesques 2016	55€
Pic Saint-Loup Domaine Pech-Tort Une Bonne Étoile 2015	28€
Côte du Rhône, Petit Ours, Matthieu Barret 2016	35€
Bandol Château de Pibarnon 2014	60€
Saint Joseph, Reflet François Villard 2015	70€
Chateauneuf du Pape Château la Nerthe 2013	80€

Espagne

Rioja, Doc Alvaro Palacios La Vendimia 2016	28€
---	-----

Bourgogne

Givry 1er Cru, Joblot	55€
Haute Cote de Nuits, Mongeard-Mugneret 2012	60€
Pommard, Nicolas Rossignol 2015	80€
Savigny Les Beaune 1er Cru, Les Marconnets 2015	95€

Bordeaux

Moulis La Salle de Château Poujeaux 2011	40€
Château Camensac 2011	75€
Château Chasse Spleen 2012	80€
Réserve de La Comtesse 2010	120€
Château La Lagune 2006 (150 cl)	295€

Vodkas

Absolut	12€
Grey Goose Poire, Orange, Citron, Zubrowska	15€
Ketel one, Belvedere, Grey Goose	17€

Gins

Gordon's, Tanqueray, Citadelle	12€
Bombay Sapphire, Tanqueray Ten, Hendricks	15€
Bombay East, Citadelle Réserve	17€

Rhums

Bacardi, Saint James Blanc, Saint James Ambré	12€
Havana 7 ans	15€
Havana 15 ans	20€
Niesson L'esprit Blanc	21€
Plantation XO 20th anniversary	21€
Zacapa 23 ans	25€
Bally 2003	32€
Zacapa XO	35€
Cachaça : Leblon	12€

Téquilas

Patron XO Café	15€
Patron Silver, Patron Reposado	18€
Don Fulano Blanco	18€
Don Fulano Réposado	20€

Whiskys

Malts

Cardhu, Glenmorangie, Talisker 10 ans	16€
Lagavulin 16 ans, Oban 14 ans	17€
Glenmorangie 18 ans	20€

Écossais

J&B, Johnnie Walker Red label, Ballantine's 12 ans	12€
Dewars, Johnnie Walker Black label, Chivas 12 ans	15€
Johnnie Walker Blue label	38€

Américains

Jack Daniel's	12€
Bulleit Rye, Marker's Mark	15€
Bulleit 10 ans	17€

Canadiens

Crown Royal	12€
-------------	-----

Irlandais

Jameson, Bushmills	12€
--------------------	-----

Digestifs

Liqueurs 14€

Amaretto, Bailey's,
Manzana, Limoncello, Sambuca,
Cointreau, Grand Marnier, C&T 27, Kalhua,
Fernet Branca, Bénédictine

Cognac

X.O. Hennessy	35€
Hennessy Paradis	65€
Paradis Impérial	195€

Autres digestifs

Calvados Busnel VSOP	20€
Calvados Busnel Hors d'âge	25€
Vielle Prune	18€
Eau de Vie: Poire, Framboise, Mirabelle, Grappa	18€

Boissons Chaudes

Café : Espresso ou Décaféiné 5€

Double Café : Espresso ou Décaféiné 8€

Café long ou Américain 5€

Capuccino, Café au lait 8€

Café Latte 8€

Sélection de Thés et Infusions 8€

Chocolat chaud 9€

French coffee : Cognac, Café, Sucre, Crème fraîche 18€

Irish coffee : Whisky Irlandais, Café, Sucre, Crème fraîche 18€

Prix Nets TTC

Alcools : 5 cl

Apéritifs : 7 cl

Vin, champagne : 14 cl

Cocktails : de 10 cl à 25 cl