



Tapas

Servies de 18h à 23h



Baby Burgers Prince de Galles <i>Prince de Galles Baby Burger</i>	24 €
Gyoza volaille crevette <i>Chicken Schrimp gyoza</i>	18 €
Saumon bio mariné aux agrumes <i>Citruses marinated organic salmon</i>	18 €
Petits nems de légumes <i>Little vegetables nems</i>	15 €
Toast croustillants de foie gras <i>Roasted bread of foie gras</i>	20 €
Gambas en tempura <i>Tempura gambas</i>	18 €
Tataki de thon <i>Tuna tataki</i>	21 €
Arancini mozzarella <i>Arancinis mozzarella</i>	14 €





La SeLectiOn du Sommelier



Champagnes

12 cl 75 cl

Laurent-Perrier Brut	21€	120€
Laurent-Perrier Brut «Cuvée Rosé»	29€	193€
Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Billecart 1999	35€	210€

Vins blancs / White wines


14 cl 75 cl

Vouvray Sec « Le Haut-Lieu », Domaine Huet 2015	15€	60€
Chablis, Sébastien Christophe 2015	15€	60€
Sancerre, Daniel Crochet 2015	15€	60€
Condrieu "Terrasses Du Palat", François Villard 2015	27€	117€
Sauternes «Le lieutenant» Château Sigalas Rabaud 2011	19€	75€

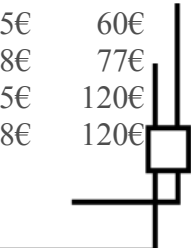
Vin rose / Rose wine

Côtes-de-Provence, Château de Selves 2015	13€	55€
---	-----	-----

Vins rouges / Red wines



Coteaux du Languedoc, Pas de l'Escalette 2014	15€	60€
Chorey-Lès-Beaune, Domaine Maillard 2014	18€	77€
Listrac-Médoc, Château Fourcas-Hosten 2007	25€	120€
Châteauneuf-du-Pape, Clos des Busquières 2011	28€	120€





Sours & corpse

24€

Les Fleurs Du Mal

Liqueur de Rose, Jus de Citron Jaune, La Maison Fontaine Absinthe

Rose Liqueur, Lemon Juice, La Maison Fontaine Absinthe

Penicillin

Great King Street, Laphroaig, Jus de Citron, Miel, Gingembre

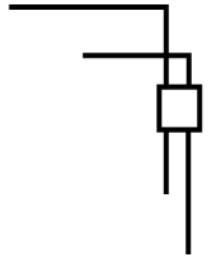
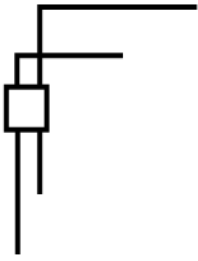
Great King Street, Laphroaig, Lemon Juice, Honey Water, Ginger

Savoy Corpse Reviver

Martell VSOP, Fernet Branca, Crème de Menthe Verte

Camus Borderies VSOP, Fernet Branca, Creme de Menthe Verte





Short Drinks

24€

Truffle Martini

Beluga Noble, Vermouth Truffé

Beluga Noble, Truffle Vermouth

Gouverneur

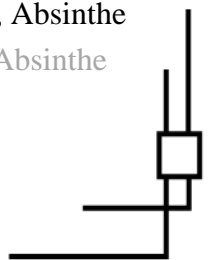
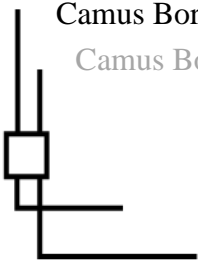
Vida Mezcal, Merlet Abricot, Suze, Angostura Bitters

Vida Mezcal, Merlet Apricot, Suze, Angostura Bitters

Tonka Sazerac

Camus Borderies VSOP, Sirop de Tonka, Peychaud Bitters, Absinthe

Camus Borderies VSOP, Tonka Syrup Peychaud Bitters, Absinthe





Long Drinks

24€

Rhubarb Fizz

Gin à l'Orange Sanguine, Jus de Citron, Sirop de Rhubarbe, Soda
Blood Orange Gin, Lemon Juice, Rhubarb Syrup, Soda

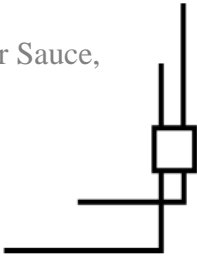
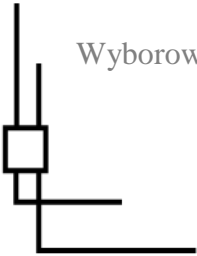
.

Milky Collins

Hayman's Old Tom Gin, Sirop de Pommeau, Soda
Hayman's Old Tom Gin, Pommeau Syrup, Soda

.

Bloody Mary



Wyborowa, Tincture au Poivre, Sel de Celeri Frais, Sauce Pimentée,
Sauce Worcester, Jus de Tomate
Wyborowa, Pepper Tincture, Fresh Celeri Salt, Hot Pepper Sauce,
Worcester Sauce, Tomato Juice



Champagne Cocktails

24€

Social Hour

Liqueur de Sarrasin, Bitters Chocolat, Champagne
Buckwheat Liqueur, Chocolate Bitters, Champagne

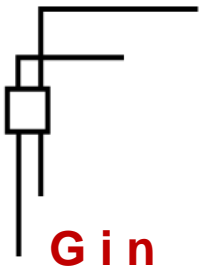
Blossom Honey

Liqueur de Miel, Bitters Vanille, Champagne
Honey Liqueur, Vanilla Bitters, Champagne

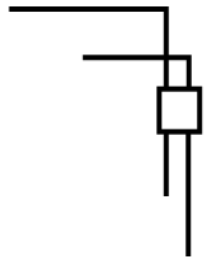
Last Cocktail



Grey Goose La Poire, Merlet Poire, Cordial Romarin, Prosecco
Grey Goose La Poire, Merlet Pear, Rosemary Cordial, Prosecco



Spiriteux



Gin

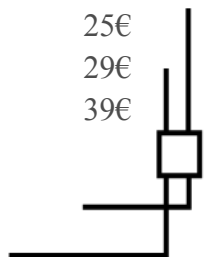
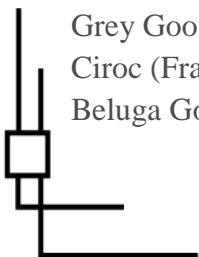
Bombay Sapphire (Angleterre)	19€
Old Tom Hayman's (Angleterre)	19€
Hayman's Sloe Gin (Angleterre)	19€
Beefeater 24 (Angleterre)	22€
Broker's (Angleterre)	22€
Tanqueray Ten (Angleterre)	22€
Martin Millers (Angleterre)	22€
Plymouth Gin Navy Strength (Angleterre)	24€
N3 (Angleterre)	24€
G-Vine Floraison (France)	24€

Genever

Bol's Genever (Hollande)	26€
--------------------------	-----

Vodka

Ketel One (Hollande)	21€
Ketel One Citroen (Hollande)	21€
Belvedere (Pologne)	25€
Beluga Noble (Russie)	25€
Absolut Elyx (Suède)	25€
Grey Goose (France)	25€
Grey Goose La Poire (France)	25€
Ciroc (France)	29€
Beluga Gold Line (Russie)	39€





Pisco

Waqar (Chili)



21€

Tequila

Calle 23 Blanco

19€

Calle 23 Anejo

26€

Ocho Reposado

21€

Jose Cuervo Reserva De La Familia

35€

Mezcal

Del Maguey Vida

19€

Rhum Agricole

Longueteau Blanc 62°

19€

Longueteau XO

35€

Clement Très Vieux 1976

62€

Rhum Traditionnel

Gosling Black Seal (Bermudes)

19€

Diplomatico Blanco Reserva Ron

20€

Plantation Pineapple (Caraibes)

21€

Caroni 12 ans (Trinité et Tobago)

24€

Santa Teresa 1796 (Venezuela)

27€

El Dorado 15 ans (Guyanne Britannique)

29€

Havana Seleccin De Maestros (Cuba)

31€

Appleton 21 ans (Jamaique)

39€

Zacapa Centenario XO (Guatemala)

45€

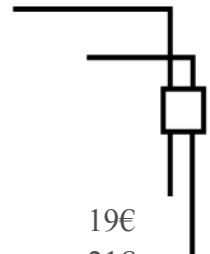
Savanna 2002 Grand Arome Cognac Casks (Réunion)

57€





Cachaca
Leblon
Sagatiba Pura



19€
21€

Single Malt : Highlands

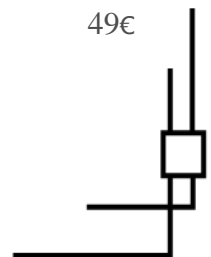
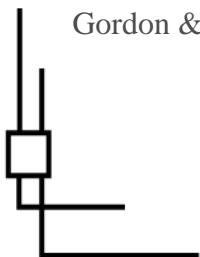
Balblair 2002	21€
Glenmorangie 12 ans Nectar d'Or	24€
Jura Prophecy	27€
Springbank 18 ans	35€
Dalmore King Alexander III	49€
Glenmorangie Signet	54€

Single Malt : Speyside

Glenfiddich Solera Reserve 15 ans	23€
Glenfiddich Small Batch Reserve 18 ans	28€

Single Malt : Islay

Laphroaig 10 ans	21€
Bunnahabhain 2001 Sherry Wood	24€
Caol Ila 12 ans	27€
Lagavulin 16 ans	29€
Arbeg Uigeadail	33€
Bowmore Distillery 1994 Berry Bros	41€
Gordon & Macphail Reserve Caol Ila distilled 1982	49€





Single Malt : Ile de Skye

Talisker 18 ans



29€

Blended Whisky

Johnnie Walker Blue Label

42€

Chivas Regal Royal Salute 21 ans

49€

Whisky Irlandais

Green Spot

21€

Redbreast 12 ans

24€

Rye Whiskey

Rittenhouse 100 Proof

19€

Hudson Manhattan Rye

23€

Sazerac Rye Whiskey 6 ans

27€

Sonoma County

29€

George Dickel

35€

Bourbon Whiskey

Woodford Reserve

21€

Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee Whisky)

23€

Four Roses Single Barrel

25€

Blanton's Original Single Barrel

27€

Hudson Baby Bourbon

29€





Japanese Whisky

Nikka From The Barrel	21€
Nikka Coffee Grain	24€
Hakushu 12 ans	27€
Nikka Miyagikyo 12 ans	29€
Yamazaki Sherry Cask 2013	38€
Suntory Hibiki 17 ans	52€
Yamazaki 18 ans	65€
Asama Karuizawa 1999	95€

Calvados

Christian Drouin VSOP, Pays d' Auge	19€
Christian Drouin 1979, Pays d' Auge	65€
Dupont Hors d'Age, Pays d' Auge	22€
Dupont 20 ans, Pays d' Auge	36€
Dupont 30 ans, Pays d' Auge	42€

Cognac

Jean Fillioux Cigar Club	27€
Hine Antique XO Fine Champagne	36€
Martell Cordon Bleu	41€
Hennessy XO	45€
Jean Fillioux Reserve Familiale, Grande Champagne	49€
Camus Extra	53€
Frapin Extra	82€
Remy Martin Louis XIII	220€
L'Or de Jean Martell	295€





Armagnac

Laberdolive Domaine Jaurrey 1995, Bas Armagnac	29€
Château de Castex 1978, Bas Armagnac	36€
Château de Castex 1966, Bas Armagnac	42€
Château de Laubade 1978, Bas Armagnac	39€
Jean Cavé 1928, Bas Armagnac	90€

Grappa

Capovilla, Grappa di Bassano 2011	16€
-----------------------------------	-----

Sherry

Equipo Navazos La Bota de Fino	10€
Hidalgo La Gitana Manzanilla Pasada	12€
Hidalgo Palo Cortado 20 ans	15€
Don Gonzalo Valdespino Oloroso VOS	18€

Porto

Barao de Vila Tawny 10 ans	17€
Barao de Vila Tawny 30 ans	29€
Quinta Do Noval 40 ans	38€
Barao de Vila 1966, 40 ans	45€

Madeire



HM Borges Verdelho Colheita 1995	17€
HM Borges Malvasia 15 ans	17€
HM Borges Sercial 15 ans	17€
HM Borges Boal 15 ans	17€



Liqueur

Amaretto Di Saronno	16€
Benedictine	16€
Baileys	16€
Chartreuse Jaune	16€
• Santa Tecla Millésime 2000 / 2001	21€
Chartreuse Verte	16€
Cointreau	16€
Drambuie	16€
Fernet Branca / Branca Menta	16€
Get 27	16€
Get 31	16€
Grand Marnier Centenaire	24€
Limoncello	16€
Southern Comfort	16€

Sans Alcool

18€

Lemon Sherbet

Sherbet Citron, Jus de Citron, Soda

Lemon Sherbet, Lemon Juice, Soda

Virgin Mary

Sel de Celeri Frais, Tincture au Poivre, Réduction de Porto, Sauce

Pimentée, Sauce Worcester, Jus de Tomate

Fresh Celeri Salt, Pepper Tincture, Port Reduction, Hot Pepper Sauce,

Worcester Sauce, Tomato Juice

Ginger Candy

Sirop de Miel, Thé Rooibos Vanille, Jus de Citron, Ginger Ale

Honey Syrup, Rooibos Vanilla Tea, Lemon Juice, Ginger Ale

Venice

Sherbet Pamplemousse, Jus de Pamplemousse, Cordial de Rose &
Framboise, Bitter San Pellegrino
Grapefruit Sherbet, Grapefruit Juice, Raspberry & Rose Cordial,
Bitter San Pellegrino

SODAS

13€

Coca-cola, Sprite, Orangina, Fever Tree Tonic / Ale / Beer,
Bitter San Pellegrino, RedBull, Perrier.

Bienvenue, *Welcome,*

Nous serons enchantés de répondre aux questions des clients souhaitant savoir si certains de nos plats contiennent des ingrédients particuliers. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire spécial que nous devons prendre en compte lors de la préparation de votre menu.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues au sein de l'Union Européenne et des Etats-Unis.

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont sauvages, pêchés en Méditerranée et Atlantique nord est / Huîtres du bassin d'Arcachon
*All our meats are from the European Union and the USA.
All our fish, shellfish, crustaceous are wild fished in Mediterranean Sea and North-East Atlantic / Oysters are from Arcachon Bay*

Selon l'article R-3353-2 du code de la santé publique
« Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande

quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leur établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^{ème} classe »

Under the article R3353-2 of the health code

«For beverage purveyors serving alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by fine as dictated by the law and stated in the public health code»

En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées

Consequently, and to preserve their tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel reserves its right to serve or not serve alcohol to clients, when it is felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages.

Prix nets, service compris

Net prices service included

Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque

We are not able to accept bank check