

HE

HOTEL D'EUROPE

Carte du Bar

Bienvenue, au bar « hôtel d'Europe »
Le Chef Barman et son équipe sont
heureux de vous accueillir et vous souhaitent de
passer un agréable moment autour
d'un cocktail,
laissez vous séduire par la carte de notre
Chef de Cuisine pour savourer un délicieux instant
croustillant.

*«Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire,
je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin »
' Napoléon Bonaparte '*

APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Pernod (2cl)	5€
Martini, Campari, Suze (4cl)	6€
Lillet (8cl)	8€
Kir vin Blanc (12cl)	7€
Muscat de Beaumes de Venise, Tariquet (8cl)	8€
Kir royal (12cl)	15€

Bières 25cl

Pression Leffe de Saison	5€
Kronenbourg (1664)	6€

Vin blanc

	75cl	12cl
Chardonnay Louis Latour (Ardèche)	35€	7€
Domaine de Gournier (I.G.P. Cévennes) Viognier	35€	7€
Clos Mont Olivet (Châteauneuf du Pape)	50€	10€

Vin rosé

Miraval (Côtes de Provence)	35€	8€
-----------------------------	-----	----

Vin rouge

Miraval (Côte de Provence)	35€	8€
Clos Mont Olivet (Châteauneuf du Pape)	65€	12€

Champagne

Brut Charles Heidsieck	60€	15€
Brut Deutz	85€	18€
Brut rosé Philipponnat	90€	20€

La pause Gourmande en toute simplicité

Soupe, velouté ou consommé du jour	10€
Sélection de Fromages affinés	12€
Tourte HEurope au canard, salade de doucette	18€
Ravioles de Royan, à la crème et au Comté	18€
Burger végétal, steak de betterave et quinoa, coriandre, tomate, oignons rouges	19€
Club HEurope: bacon, poulet, chips, salade	19€
Saumon gravlax, pain suédois toasté, crème aigre	20€
Tartare de bœuf Charolais, Parmigiano Reggiano, chips, salade	21€
Ossau Iraty primeur , confiture de cerises noires	6€

Les pâtisseries de l'Europe <i>Découvrez la vitrine ...</i>	8€
--	----

DIGESTIFS

Armagnac	<i>4cl</i>
Château de Laubade 1995	18€
Château de Laubade 1980	21€
Château de Laubade 1965	28€
Cognac	
Rémy Martin VSOP	14€
Rémy Martin XO	28€
Camus XO	28€
Calvados	
Groult Doyen d'Âge	25€
Marc et Fine	
Vieux Marc de Châteauneuf (Vieux Télégraphe)	13€
Eaux de Vie	
Vieille prune Souillac	13€
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	13€
Grappa	13€
Portos	<i>8cl</i>
Graham's 10 ans	10€
Ramos Pinto 20 ans	15€
Ramos Pinto 30 ans	22€
Banyuls	<i>8cl</i>
Cuvée Christian Reynal	10€

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux Minérales

Vittel, St Yorre (1/4L)	4.50€
Perrier (33 cl)	4.50€
Eaux minérales (1L)	6.50€
Chateldon (75cl)	7€
Cryo (Plate ou gazeuse)	5€

Sodas

Coca-cola, zéro, light, Orangina, Schweppes Tonic, Ginger Ale, Limonade, Bitter San Pellegrino	7€
--	----

Jus de fruits

Passion, mangue, ananas, abricot, poire, fraise, cranberry, pomme, tomate	7€
---	----

Boissons Bio

Rooibos glacé aux fruits de la passion	7€
--	----

Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse, citron	8€
------------------------------	----

Sirops (en supplément)

Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe, Pac	1€
---	----

WHISKIES

Malt Français

Whisky Breton Armorik	4cl	12€
Whisky Alsacien Uberach		13€

Malt Ecossais

Highland

Tullibardine 1993 , Oban 14 ans	13€
Dalmore 12 ans	14€

Speyside

Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans	12€
Cragganmore	13€
Aberlour A'Bunadh, Knockando 18 ans	15€

Islay

Ardbeg 10 ans, Bunnahabhain 12 ans	14€
Lagavulin 16 ans	15€
Talisker Port Ruighe	16€
Octomore	22€

Malt Japonais et Taiwanais

Nikka Pure Malt	12€
Togouchi 12 ans	16€
Kavalan	16€
Kavalan « Solist »	19€

Blend Scotch

J.Walker Red	8€
Ballantine's 12 ans, J.Walker Black, Chivas 12 ans	12€

Bourbons

Jack Daniel's	11€
---------------	-----

Rhum

	4cl
Cachaça Janeiro	10€
Havana club 3 ans	10€
Don Papa, Diplomatico	13€
Plantation 2004	13€
Havana Club 7 ans	14€
Sailor Jerry	15€
Clément 15 ans	16€
Zacapa 23 ans	18€

Gin

Bombay Sapphire	12€
Hendrick's	14€
St George	14€

Vodka

Zubrowka	12€
Circo Red	14€
Grey Goose	14€
Belvédère	14€

Tequila

José Cuervo	14€
Olmecca Silver	15€
Patron Silver	16€

Liqueurs

Amaretto, Bailey's, Bénédictine, Cointreau, Fernet-Branca, Get 27, Grand Marnier, Kahlúa, Mandarine Impériale, Marie Brizard, Génépi, Limoncello	11€
--	-----