

HE

HOTEL D'EUROPE

Carte du Bar

Welcome to the "Hôtel d'europe" bar
The chief bartender and his team are happy to welcome you and wish you a pleasant time around a cocktail, let yourself be seduced by our chef's menu to enjoy a delicious crunchy moment.

*«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€
Kir vin Blanc (12cl)	7€
Kir royal (12cl)	15€
Muscat Alain Ignace Blanc et Rouge	8€

Bières 25cl

<i>Bière Locale de Rasteau</i>	5.50€
<i>Blonde Douce et Brune</i>	
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

Cairanne (Côte du Rhône Village)	35€	8€
Crozes Hermitage Aleofane AOP	50€	10€
Le Caillou (Châteauneuf du Pape)	65€	12€

Champagne

Brut Charles Heidsieck	60€	15€
Brut rosé Philipponnat	90€	20€

Prosecco

Naonis extra dry	45€	10€
------------------	-----	-----

La pause Gourmande en toute simplicité

Selection of fine cheeses** 12 €

Asparagus salad with boiled egg and Comté 14 €

Caesar salad HE 15 €

The casserole of the day HE 17 €

Spelt and gravlax pie, cauliflower 18 €

Vegetal burger, preserved vegetables steak 19 €

Club HE, bacon, tomato and chicken 19 €

Italian beef tartare 21 €

Ossau Iraty primeur, black cherry jam 6 €

Hotel d'Europe pastries 8 €

Discover the Showcase...

DIGESTIFS

Armagnac	<i>4cl</i>
Château de Laubade 1995	18€
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€
Evian 70cl	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		<i>4cl</i>
Whisky Breton Armorik		13€
Malt Ecossais		
Highland		
Tullibardine 1993	, Oban 14 ans	13€
Dalmore 12 ans		14€
Speyside		
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans		12€
Cragganmore		13€
Knockando 18 ans		15€
Islay		
Ardbeg 10 ans, Bunnahabhain 12 ans		14€
Lagavulin 16 ans		15€
Talisker Port Ruighe		16€
Octomore		22€
Malt Irlandais, Japonais et Taiwanais		
Redbreast 12 ans		13€
Togouchi 12 ans		16€
Kavalan Sherry Oak		16€
Kavalan « Solist »		19€
Blend Scotch		
J.Walker Red, Prefect Peat		8€
Ballantine's 12 ans, J.Walker Black, Chivas 12 ans		12€
Bourbons		
Jack Daniel's		11€
Maker's Mark		12€

Rhum

	<i>4cl</i>
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,	11€
Cointreau, Fernet-Branca,	
Get 27, Grand Marnier, Kahlúa,	
Mandarine Impériale, Marie Brizard,	
Génépi, Limoncello	