



BOISSONS / BEVERAGES

Apéritifs

Ricard, Suze	4cl
	7
Martini blanc/white, rouge/red	6cl
	7
Porto blanc/white, rouge/red	7
Aperol, Campari, Picon	7

Bières / Beers

<u>Les bières pression / Draft beers</u>	25cl	50cl
Affligem	6	9
Affligem blanche	6	9
Heineken	5	8

<u>Les bières locales BIO / Organic local beers</u>	33cl
 SBEB - Pale Ale	7
A l'Est - IPA	8

<u>Les bières bouteilles / Beer bottle</u>	33cl
Desperados	8
Corona (35.5cl)	8
Heineken 00 (sans alcool/alcohol free)	6

Cocktails

Les Signatures

Radisson Passion

Ananas/pineapple, citron vert/lime, passion, vanille/vanilla, basilic/basil

Version sans alcool / alcohol free version	8
Avec/with gin ou/or rhum ou/or vodka	12

Les mocktails

Virgin Mojito

Citron vert/lime, sucre/sugar, eau gazeuse/sparkling water

Saveur : menthe OU fraise OU fruit de la passion

Flavour: mint OR Strawberry OR passion fruit

Virgin Piña Colada	8
Ananas/pineapple, coco	

Les classiques / Classics

Mojito (menthe/mint - fraise/strawberry - passion/passion fruit)	12
Rhum, citron vert/lime, sucre/sugar, eau gazeuse/sparkling water	

Spritz	12
Prosecco, Aperol, eau gazeuse/sparkling water	

Caïpirinha	12
Cachaça, sucre/sugar, citron vert/lime	

Sex on the Beach	12
Vodka, ananas/pineapple, pêche/peach, cranberry	

Piña Colada	12
Rhum, ananas/pineapple, coco	

Daiquiri	12
Rhum, Cointreau, sucre/sugar, citron/lime	

Long Island Ice Tea	12
Vodka, Rhum, Tequila, Gin, Cointreau, coca/coke, citron vert/lime	

Cuba libre	12
Rhum, Coca/coke, citron vert/lime	

Irish Coffee	10
Whisky, café/coffee, sucre/sugar, crème fouettée/whipped cream	

Kir Vin blanc/white wine, cassis/blackcurrant	8
Kir Royal Champagne, cassis/blackcurrant	14

Spiritueux / Spirits

<u>Rhum</u>	4cl
Trois Rivières	8
Havana Club 3 ans	9
Don Papa Baroko	14
Cachaça Leblon	12

<u>Tequila</u>	4cl
Camino Real	8

<u>Gin</u>	
Bombay Sapphire	11
Hendrick's	13

<u>Vodka</u>	
Eristoff	8
Grey Goose	13

<u>Whiskies</u>	
Johnnie Walker Red	9
Monkey Shoulder	11
Chivas	8
Jack Daniel's	9
Bushmills 10 ans	9
Jameson	9
Aberlour 10 ans	11
Glenmorangie 10 ans	15

Digestifs / Digestive

	4cl	
Cointreau	9	
Amaretto	9	
Cognac Hennessy VSOP	13	
Cognac Hennessy XO	17	
Poire Williams	11	
Eau de vie de mirabelle	11	
Limoncello	9	
Bailey's	7	
Get 27 ou 31	7	
Calvados	7	

Bulles / Bubbles

Champagne		
Chanoine AOC brut	13	79
Lanson AOC brut	-	99
<u>Mousseux / sparkling</u>	12cl	75cl
Martini Prosecco	8	45

Vins / Wines

Vins Blancs / White Wines	15cl	75cl
Viognier – AOP Ventoux Château Pesquié	11	47
Ugni – IGP Méditerranée Brise Marine	6	25
Viognier – IGP Pays d'Oc Infini - Domaine Paul Mas	8	35
Chardonnay – AOC Mâcon Fuissé Domaine Thibert-Miranda	12	53
Sauvignon – IGP Pays du Val de Loire Domaine Delaunay	8	35
Petit Manseng – IGP Côtes de Gascogne <u>Moelleux/Sweet</u> - Domaine de Miselle	9	38
<u>Vins rouges / Red Wines</u>		
Cabernet – IGP Méditerranée Brise Marine	6	25
Gamay – AOP Chiroubles Domaine de Thulon	12	52
Cabernet – IGP Saumur Champigny Loire - Château de Varrains	11	47
 Merlot – AOP Blaye Côtes de Bordeaux L'Ironda	8	35
Grenache – IGP Cairanne Côtes du Rhône – Domaine Alary	12	53
Grenache, Syrah – AOC Duché d'Uzes Infini – Domaine des Lys	8	35

Vins Rosés / Rosé Wines

Cinsault, Syrah – IGP Méditerranée Brise Marine	6	25
Cinsault, Merlot, Grenache AOP Côteaux d'Aix en Provence - Château Virant	8	35

Eaux / Waters

	50cl	1L
Vittel	4	6
San Pellegrino	4	6
Perrier (33cl)		4
Eau micro-filtrée plate / gazeuse*	42,5cl	75 cl
Micro filtrated still / sparkling water*	1.50	2
Sirop à l'eau / Fruit syrup		3
Grenadine/pomegranate, menthe/mint, fraise/strawberry, orgeat, citron/lemon, pêche/peach)		

* Eau rendue potable par filtrages

* Water made potable by filtering

Sodas

	33 cl
Coca-Cola	5
Coca Zéro	5
Redbull	6
	25 cl
Schweppes	5
Ice Tea Pêche / Peach	5
Orangina	5
Sprite	5

Jus de Fruits / Fruit Juices

Jus et nectars	33 cl
Orange, pomme/apple, tomate/tomato, abricot/apricot, mangue/mango, ananas/pineapple	5
Thé glacé maison / Homemade Ice Tea	3.50

Boissons chaudes / Hot drinks

Expresso ou expresso décaféiné 	3.50
Café au lait / Coffee with milk ou/or latte	4.50
Double expresso ou double expresso décaféiné	4.50
Chocolat chaud / Hot chocolate	5.50
Cappuccino	5.50
Verre de lait / Milk glass	3.50
Thés / Tea Maison Ronnefeldt 	4.50
Verveine, menthe, English Breakfast, vert Earl Grey, Earl Grey Verbena, peppermint, English breakfast, green, Earl Grey	

Tous les prix sont en Euro / All prices are in Euro

NOURRITURE / FOOD

A partager de 11h à 23h
To share from 11am to 11pm

Planche de charcuteries  18.00
Charcuterie board

Crevettes panko  12.50
Panko prawns
 Citron, mayonnaise au miso / Lime, miso mayo

Mozzarella sticks  10.00
 Sauce salsa / Salsa sauce

Beignets de fleurs de courgettes  12.00
Zucchini flowers
 Sauce au skyr et herbes fraîches, citron
 Skyr & fresh herbs dip, lemon

Planche de fromages  17.00
Cheese board

Houmous 12.00
Humus 
 Pesto, falafel, pois chiches, pain pita
 Pesto, falafel, chickpeas, pita bread

A déguster de 11h à 19h
To taste from 11am to 7pm

Burgers  21.50
Burger au comté / Comté cheese burger
 Pain aux graines, steak de bœuf Charolais, comté, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites
 Seed bun, Charolaise beef patty, comté cheese, gem lettuce, tomato, Bearnaise sauce, pickled gherkins, fries

Burger végétarien / Vegetarian burger  18.50
 Pain aux graines, galette de légumes, comté, salade, tomate, sauce Béarnaise, cornichons, frites
 Seed bun, vegetable patty, comté cheese, gem lettuce, tomato, Bearnaise sauce, pickled gherkins, fries

Pizzas
Margherita  17.00
 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto
 Tomato sauce, mozzarella fior di latte, pesto

Di Parma  21.00
 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parma ham, rucola
 Tomato sauce, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette

Poulet curry / Curry chicken  19.50
 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges
 Tomato sauce, mozzarella fior di latte, peppers, red onions

Salades / Salads

César / Caesar  17.50
 Sucrine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce César
 Gem lettuce, chicken, parmesan, cherry tomatoes, Caesar dressing

Saumon fumé / Smoked salmon  16.50
 Avocat, concombre, mâche, graines de sésame & courge, vinaigrette à la passion
 Avocado, cucumber, lamb's lettuce, sesame & squash seeds, passion fruit vinaigrette

Garnitures / Sides  6.00
 Frites OU semoule aux légumes & raisins OU légumes de saison OU salade
 French fries OR semolina with vegetables OR seasonal vegetables OR mixed leaves

Desserts

Tartelette chocolat  11.50
Chocolate tartelette
 Glace vanille, muesli, caramel
 Vanilla ice cream, muesli, caramel sauce

Lingot litchi & fruits rouges  12.00
Lychee & redberry lingot
 Glace à la fraise, coulis fruits rouges
 Strawberry ice cream, red fruits coulis

Cheesecake glacé fruits rouges  12.50
Frozen red fruits cheesecake
 Compotée de fruits rouges, crumble
 Redfruits compotée, crumble

Café gourmand  11.00
Gourmet coffee

Salade de fruits frais / Fresh fruits salad 10.00

ALLERGÈNES

 Gluten	 Œufs	 Crustacés	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait
 Noisettes	 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfites	 Mollusques	 Lupin

Pour plus d'informations sur les ingrédients du menu ou toute allergie alimentaire et intolérance, merci de vous adresser à un membre de l'équipe. Les plats végétariens sont identifiés par un (V).

Il est recommandé d'éviter la consommation de viande crue / insuffisamment cuite, notamment par les personnes sensibles : jeunes enfants, femmes enceintes ou personnes âgées.
 Service et taxes inclus

For more information on menu ingredients or any food allergies and intolerances, please ask to a team member.

Vegetarian dishes are identified by a **V**
 It is recommended to avoid the consumption of raw / undercooked meat, particularly by sensitive people: young children, pregnant women or elderly people.
 Service and taxes included