Holiday Inn

Carte des Boissons



SOFTS

Sodas NECENSE 35 cl 4,00€

Soft drinks Necense

Boissons naturelles, artisanales & éco-responsables, Réalisées sur place!

COLA (Noix de cola, vanille, café)

SODA ALPIN (Menthe, bourgeons de pin)

SODA SAUVAGE (Pomme, cassis, myrtille)

TONIC(Gentiane, genièvre, romarin, orange)

GINGER ALE (Gingembre citron jaune)

LIMONADE (Écorce de citron, verveine)

		Aubergine, Tapenade)	
SIROP A L'EAU 35 cl (Menthe, Grenadine, Pêche & Citron)	3.50€	Chips (Cheddar Oignons OU Sel)	3,50€
JUS DE FRUITS 20 cl (Fraise, Tomate, Orange, Pêche, Abricot,	5.00€	Boissons Chau	des
Ananas, Passion, Cranberry & Pamplemousse) ICE TEA "MAISON" 40 cl (Pêche & Fraise)	6.00€	Hot Drinks ESPRESSO/DÉCAFÉINÉ CAPPUCCINO	2.00€ 3,90€
San Pellegrino / Vittel 1L	5.00€	DOUBLE ESPRESSO	3,50€
Eau Filtrée Plate 75cl Eau Filtrée Pétillante 75cl	2.00€ 3.00€	CAFÉ CRÈME THÉ & INFUSION	3,80€ 3,50€
		CHOCOLAT CHAUD	3,50€

BAR - Tapas

12,00€

14,00€

17,00€

26,00€

6,00€/7,00€

Tapas & Sharers

Sélection de 4 fromages

Sélection de 3 charcuteries

fromages

fromages

Petite planche Mixte Pour 2 pax, assortiments charcuteries &

Grande planche Mixte Pour 4 pax, assortiments charcuteries &

Tartinable à partager

(Betterave, Canard, Maquereaux,

Planche de Fromages

Planche de Charcuteries

BIÈRES & CIDRES

Pression / Draft Beer	25 cl	50 cl	Bières Bouteilles 33cl 7,50€
HEINEKEN	4,00€	7,50€	American Pale Ale Indian Pale Ale
AFFLIGEM	4,50€	8,00€	Stout Double Belge
MONACO	4,60€	7,50€	Wheat Ale Citron
PANACHE	4,40€	1	DDASSEDID
PICON	4,50€	8,00€	BRASSERIE • EFFET PAPILLON •
PRESSION DU MOMENT	4,90€	9,00€	Craft Beer



APERITIFS

Les boissons issues de nos régions

SPRITZ DES DUNES 25 cl

9.00€

Île d'Oléron

Distillé à Oléron, la fleur d'immortelle est très présente, soutenue par les extraits d'agrumes (orange et orange amère) et de fruits rouges (cassis et sureau)

Lillet 10 cl

6.00€

Bordeaux

Crème de vin. Servie sur glace ou avec tonic (+4€). Rosé ou Blanc.

Vermouth

6 cl

6.00€

Catalogne

Vermouth rouge ou Blanc, Dos Deus.

10 cl **Melonade Artonic**

6.00€

Drôme Provençale

Liqueur sucrée élaborée à base de melon. Servie sur glace.

Nectarine Artonic

10 cl

6.00€

Drôme Provençale

Liqueur sucrée élaborée à base de pêche & nectarine.

Servie sur glace.

OH OUI

12.5 cl

5.00€

Bordeaux

Jus de sauvignon blanc pétillant ou plat. Très fruité, frais et fruité

Les Classiques

12 cl

6.00€ Vin blanc & crème (cassis, mûre ou pêche)

Kir Royale 12 cl

9.50€

Champagne & crème (cassis, mûre ou pêche)

Campari 6 cl

6,00€

Pineau des Charentes 6 cl

Blanc ou rouge

5,00€

EAUX DE VIE 4cl

Liquor

8,50€
9,00€
11,00€
8,50€
8,00€
7,00€
10,50€
8,50€
8,50€
5,90€
5,90€
5,90€

SPIRITUEUX 4cl

Spirits

Rhum

Rhum d'Arche	8,00€
Rum & Cane Centrale America XO	8,50€
Duppy Share Caramel Rum Cream	8,50€
Rhum ZAKA Trinidad 7ans	9,00€
Ron Roble Maestro 6ans	9,00€
Ron Roble Extra Anejo 12ans	11,00€

Whisky

Bourbon MAker's Mark	7,00€
Whisky d'Arche, Scotch Blended Malt	8,00€
Whisky Japonais Shinobu Blended	8,50€
Hyde N°7, Irish Single Malt	9,00€
Whisky Japonais Kujira Single Grains	11,00€
5ans	

Gin

Gin Brockman, Angleterre	7,00€
Gin d'Arche, France	7,00€
Gin Melifera, France	7,50€
Botanical Gin, London	8,00€
Gin Nobile Al Lampone. Italie	8.00€

Vodka

Vodka Partisane Green	6,50€
Vodka Seara Craft, Japon	7,50€

VINS BLANCS	Millésime	12,5 cl	75 cl
Bordeaux & Graves			
CHÂTEAU BONNET Entre-deux-mers Sauvignon, Sémillon. (Vin sec & fruité)	2023	6.50€	22.00€
Diane by Jacques Lurton <i>Vin de France</i> Muscadelle. (Vin tendre, fruité & floral)	2021	7.00€	25.00€
CHÂTEAU COUCHEROY Pessac Léognan Sauvignon. (Vin sec, gras, fruité & toasté)	2022	8.00€	30.00€
CHÂTEAU de ROCHEMORIN Pessac Léognan Sauvignon. (Vin sec, fruité, rond & notes d'agrumes)	2020	<u>.</u>	39.00€
PERLE D'ARCHE Sauternes Sémillon, Sauvignon. (Vin Liquoreux)	2022	-	37.00€
SOLEIL D'ARCHE <i>Sauternes</i> Sémillon, Sauvignon. (Vin Liquoreux)	2022	9.00€	57.00€
CHÂTEAU COUHINS-LURTON <i>Pessac Léognan</i> Cru Classé de Graves Sémillon, Sauvignon. (Sec, équilibré entre le fruit et la fle	2016 eur)	-	89.00€
Bourgogne			
DOMAINE VIGNES D'ADÉLIE <i>Vin de France</i> Chardonnay. (Vin sec & minéral)	-	7.00€	28.00€
DOMAINE DE LA VERPAILLES, "HARMONIE" Viré-clessé Chardonnay. (Vin sec, fruité & gras)	2022	-	35.00€
DOMAINE GIROUX, "Au Bûcher" Pouilly-Lôché Chardonnay. (Vin sec, fruité, toasté & rond)	2020	-	56.00€
Provence			
CHÂTEAU ESTOUBLON, "Roseblood" AOP Côteaux d'Aix en Provence Sauvignon, Sémillon, Rolle. (Vin sec, gourmand & fruité)	2023	7.00€	28.00€



VINS ROSÉS	Millésime	12,5 cl	75 cl
Bordeaux			
CHÂTEAU BONNET <i>Bordeaux</i> Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon.	2022	6.50€	22.00€
Languedoc & Provence			
DOMAINE LA NÉGLY, "TERRASSES" <i>IGP PAYS D'OC</i>		5.00€	18.00€
Malbec, Syrah, Grenache gris, Merlot.			
DOMAINE LA NÉGLY, "L'ÉCUME" Languedoc Grenache, Syrah, Mourvèrdre.	2023	-	24.00€
CHÂTEAU ESTOUBLON, "Roseblood" AOP Les Baux-de-Provence Cinsault, Grenache, Syrah.	2023	7.00€	30.00€
LES BULLES		12,5 cl	75 cl
Prosecco SARTORI PROSECCO BRUT Délicatement fruité avec des notes de pomme sauvage et de fleurs d'acacia. Sec en bouche, avec des notes de fruits secs tels que les noix.		7,00€	24.00€
Champagnes CHARPENTIER BRUT ROSÉ			65.00€
Robe rose satinée à reflets or. Bulles fines. Nez expressif à tonalités fruits rouges, délicat. Bouche souple entretenue pune minéralité calcaire et équilibrée par les fruits rouges exectiques.			65.00€
CHARPENTIER TERRE D'EMOTION - BLANC BLANC Robe or vert à reflets dorés. Bulles fines et crémeuses. Nez délicat et gourmand, notes d'agrumes puis de meringue e beurre frais. Bouche riche, minérale, soyeuse.		9,50€	80.00€



VINS ROUGES	A A:11 < - :	72.5 -l	75 - L
Bordeaux	Millésime	12,5 cl	75 cl
CHÂTEAU BONNET Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot.	2021	6.50€	22.00€
CHÂTEAU CLOS FONTAINE Côtes de Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon.	2019	-	30.00€
Graves & Pessac Léognan			
CHÂTEAU MAGNEAU <i>Graves</i> Merlot, Cabernet Sauvignon.	2020	7.00€	27.00€
CHÂTEAU DE ROCHEMORIN Pessac Léognan Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.	2019	-	46.00€
CHÂTEAU HAUT LAGRANGE Pessac Léognan Merlot, Cabernet Sauvignon.	2020	-	52.00€
CHÂTEAU LA LOUVIÈRE Pessac Léognan Merlot, Cabernet Sauvignon.	2015		84.00€
Médoc & sa région			
CHÂTEAU CARMÉNÈRE - "Petite Réserve", Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.	2020	-	32.00€
CHÂTEAU MILLE ROSES Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.	2020	-	52.00€
CHÂTEAU LABÉGORCE, "Zédé" Margaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.	2020	<u>-</u>	52.00€
CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL, "La Chapelle" Pauillac Merlot, Cabernet Sauvignon.	2020	1	55.00€
FRANK PHELAN Saint Estèphe Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdo	2019 ot.	_	68.00€
CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE Saint Julien Merlot, Cabernet Sauvignon.	2018	-	75.00€
Médittéranée			
DOMAINE LA NÉGLY - "Cinsault" Vin de France Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah.	2023	-	25.00€
DOMAINE LA NÉGLY, "La Côte" La Clape Grenache, Cinsault, Syrah.	2022		28.00€

VINS ROUGES

Saint-Émilion & Pomerol	Millésime	12,5 cl	75 cl
CHÂTEAU MOULIN DU JURA Saint-Émilion Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.	2020	-	30.00€
CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE Lussac Saint-Émilion Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.	2019	9,00€	45.00€
CHÂTEAU BELLES GRAVES Lalande-de-Pomerol Merlot, Cabernet Franc.	2017	-	46.00€
CHÂTEAU GRAND FAURIE LA ROSE Saint-Émilion Grand Cru Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.	2019	-	49.00€
CHÂTEAU PETIT SOUTARD Saint-Émilion Grand Cru Merlot, Cabernet Franc.	2017	-	68.00€
CHÂTEAU DES JACOBINS Pomerol Merlot, Cabernet Franc.	2015	2	98.00€
Rhône			
DOMAINE BRUNEL - "Sommelongue" <i>Côtes-du-Rhône</i> Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah.	2023	-	25.00€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, "Réservé" Grenache, Cinsault, Syrah.	2022	-	55.00€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, "Les Cailloux" Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah.	2021	<u>-</u>	79.00€
Bourgogne			
DOMAINE DUPERRAY - "Deux Complices" Côteaux-Bourguignons Pinot Noir, Gamay.	2023	-	28.00€
DOMAINE LAURENT GAUTHIER, "Grand Cras" Morgon Gamay noir.	2023	-	35.00€
DOMAINE GUÉRIN, "Le Clos des Loyères" Marrange 1er Cru Pinot Noir.	2022	-	79.00€



LES GRANDS CRUS AU VERRE Our great wines by the glass

Ces vins vous sont proposés grâce à notre système coravin, qui nous permet de conserver les arômes de nos vins. Disponible uniquement en semaine..

VINS ROUGES	Millésime	12,5 cl
CHÂTEAU DE ROCHEMORIN Pessac Léognan Merlot, Cabernet Sauvignon.	2019	11.00€
CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL - "La Ch Pauillac, 2nd Vin GCC 1855 Merlot, Cabernet Sauvignon.	napelle" 2020	12.00€
CHÂTEAU PHELAN SEGUR - "Frank Phela Saint Estèphe, 2nd Vin GCC 1855 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran		12.00€
CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE Saint Julien Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran	2018 nc, Petit Verdot.	13.00€
CHÂTEAU PETIT SOUTARD Saint Emilion Grand Cru, 2nd vin GCC 1855 Merlot, Cabernet Franc.	2017	13.00€
DOMAINE BRUNEL - "Les Cailloux" Châteauneuf-du-pape Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.	2021	14.00€
CHÂTEAU COUHINS-LURTON - "Acte II" Pessac Léognan Merlot.	2021	14.00€
DOMAINE GUÉRIN - "Clos des Loyères" <i>Marrange 1er cru</i> Pinot Noir.	2022	14.00€
CHÂTEAU LA LOUVIÈRE Pessac Léognan Merlot, Cabernet Sauvignon.	2015	15.00€
CHÂTEAU DES JACOBINS Pomerol Merlot, Cabernet Franc.	2015	15.00€
VINS BLANCS	Millésime	12,5 cl
DOMAINE GIROUX "Au Bûcher" Pouilly Loché Chardonnay	2020	11.00€
CHÂTEAU COUHINS-LURTON Pessac Léognan, Cru Classé de Graves. Sauvignon Blanc.	2016	12.00€

LA TABLE DE L'AÉROPARC