

Sommaire

Cocktails p 2

Carte des Vins

Vins, Champagne "au verre" p 2

Champagnes p 2

Apéritif et Soft

Soft Drinks p 4

Bières p 4-5

Régionaux p 5

Kir p 5

Anisé p 5

Vermouth, Amer & Bitter p 5

Quinquinas p 5

Porto, Sherry & Vin Doux p 6

Les Alcools & Digestifs

Gins p 6

Rhum & Cachaça p 6

Tequila p 6

Whiskies p 7-8

Vodka p 9

Liqueurs & Crèmes p 9

Calvados p 9

Armagnac p 9

Cognac p 9

Eaux de vie, Grappa & alcools de plantes p 9

Snacking p 10

Cocktails

Classiques

Mojito, Spritz, Americano, Tequila Sunrise, Margarita, Pina Colada,
Caïpirinha, Gin Fizz9

« N’hésitez pas à demander à nos barmans le cocktail de vos envies »

Créations sans alcool

Jamaica : Citron vert, Coriandre, Sirop de Coco, Cranberry7

Aloesi : Jus Aloe Vera, Fraise, Cranberry, Citron Vert7

Fragolina : Citron Vert, Sirop de Concombre, Fraise, Ananas7

Créations

Le Tatin : Grand Marnier, Manzana, Jus de Pomme, Sirop de Caramel9

Grand Fizz : Vodka, Liqueur St-Germain, Citron Vert, Eau Pétillante9

Vodka Mojito : Vodka, Menthe, Citron Vert, Sucre de canne, Red Bull9

Yougoulicious : Vodka, Liqueur de Yaourt, Curaçao Bleu, Jus de Pomme9

Calva Berries : Calvados, Liqueur de Fraise, Citron Vert, Jus de Cranberry9

Coraje : Rhum blanc, liqueur de café, martini blanc, jus d’ananas, gingembre9

Chauds

Irish coffee *Whisky*, French *Cognac*, Marnissimo *Grand Marnier*, Caribbean *Rhum*9

Grog, Vin Chaud *En Hiver*5

Vins & Champagne "au verre"

Champagne		12cl
N.M.	Champagne du mois blanc nous consulter	10
N.M.	Champagne du mois rosé nous consulter	11
Vin Blanc		13cl
2016	Chardonnay – IGP Pays D’oc Sec, Fruité, floral.....	6
2016	Cotes de Bergerac – Château Lefagé Moelleux.....	5
2015	Bio Chateau du Breuil – Aop Anjou sec, minéral, fruité	8.5
Vin Rouge		13cl
2015	Saint Chinian Camel & Joseph -Aop fruit noirs, touche d’épices	6.5
Vin Rosé		13cl
2015	Le M de Minuty – fraîcheur, rondeur, pêche-orange	6

Champagnes

Blancs brut		75cl	37.5cl
N.M.	Gremillet	44	-
N.M.	Perrier Jouët « Grand Cru »	58	-
N.M.	Laurent Perrier Brut.....		32
N.M.	Moët et Chandon Brut Impérial.....	62	-
N.M.	Mumm Cordon rouge	62	-
N.M.	Veuve Clicquot	62	-
N.M.	Mumm Brut grand cru	65	-
2004	Laurent Perrier	75	-
N.M.	Mumm Blanc de Blanc.....	82	-
N.M.	Perrier Jouët "Belle Epoque"	132	-
2004	Dom Pérignon.....	180	-
Rosé			
N.M.	Besserat de Bellefon Brut « Cuvée des Moines »	63	-
N.M.	Laurent Perrier	120	-

Soft Drinks

Eaux Minérales

Perrier rondelle 33cl.....	4
Eau de Perrier, Vittel 50cl.....	4
Eau de Perrier, Vittel 100cl.....	6
+ Sirop Menthe, Orgeat, Grenadine, Fraises, Citron, Kiwi, Caramel	0.5

Sodas

Coca Cola, Light, Zero 33cl	4
Schweppes, Tonic, Agrumes, Lemon 25cl	4
Orangina 25cl	4
Lipton Ice Tea 25cl	4
Sprite 33cl	4
Red Bull 25cl	5

Les Jus

25cl

Orange, pomme, abricot, tomate, ananas, tropical, pamplemousse, fraise, framboise, cranberry	5
Fruits pressés : Orange, Citron	6

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	3
Double Espresso, Cappuccino, Latte, Chocolat chaud, Macchiato	5
Thé, Infusion « Consultez notre carte des thés et infusions Richard »	4.5

Bières

Les Pressions

25cl 33cl 50cl

1664	3.5	4.5	6.5
Grimbergen	4.5	6	8.5

Les Bouteilles

33cl

La Cuivrée du Plaza – bière triple-	6
Lefte Blonde	5
Ch'ti blonde	5
Grimbergen Blanche.....	5
Heineken (sans Alcool) 33cl	5
Queue de Charrue Triple	6
Tripel Karmeliet.....	6
Wambrechies	6
Duvel	6
Chimay Bleue	6



Corona 35,5cl 6

Les Apéritifs



Régionaux 4cl
Picon Vin Blanc, Picon Bière 25cl 5
Genièvre de Loos « carte Or » 6.5
Fleur de Bière « WolfBerger » 7.5
Wambrechies – Claeysens 49% 7.5
La Mandarine Napoléon 7.5
Genièvre de houle « Carte noir » Persyn 49% 9.5

Kir 12cl
Crème : Cassis, Framboise, Fraises des Bois, Mûre, Myrtille, Pêche, violette
Au Vin Blanc 6
Au Champagne 10

Anisé 4cl
Ricard, Pastis, Pernod, Ouzo, Cristal Anis 4.5
Pastis rosé 4.5
Marie Brizard 5
Absinthe (Pernod) 68% 11.5

Vermouths, Amer & Bitter 6cl
Martini Bianco, Rosso, Dry, Rosato 4.5
Noilly Prat 4.5
Campari, Aperol 5
Suze, Fernet Branca 5

Quinquinas 6cl
St Raphael, Dubonnet 5
Ambassadeur, Byrrh 5

Porto, Sherry & Vin Doux 8cl
Porto Sandemann Ruby 4.5
Porto Graham's fine White 4.5
Xérès Sherry « Tio Pepe Extra Dry » 15% 4.5
Xérès Sherry « Harvey's Bristol Cream » 17.5% 4.5
Muscat de Rivesaltes « Dom Cazes » 15.5% - Aoc **Bio** 5

Pineau des Charentes « Marnier » 18%.....	6
Sherry « Peter Heering ».....	9
Porto Graham's 10 ans Tawny.....	11

Les Alcools & Digestifs

Gins	4cl
Gordon's "Ecosse".....	7
Bombay Saphir "Angleterre".....	8
Hendrick's "Ecosse".....	9
G'Vine Floraison "France".....	10
+ Supp Schweppes.....	2

Rhum & Cachaça	4cl
Bacardi Carta Blanca « Cuba ».....	7
Bacardi Carta Oro « Cuba ».....	7
Havana 3 ans "Cuba".....	7
3 Rivières « Martinique ».....	7
Cachaça Janeiro « Brésil ».....	7
Mount Gay Rum Barbade Eclipse.....	7.5
Clément Ambrée VSOP « Martinique ».....	9
Havana 7 ans "Cuba".....	9
Matusalem 15 ans « Cuba ».....	9.5
Diplomatico blanc « Vénézuéla ».....	9.5
Cachaça Ypioca 150 special reserve « Brésil ».....	10
Diplomatico 12 ans « Vénézuéla ».....	11
Pacto Navio « Cuba ».....	11
Havana Seleccion « Cuba ».....	13.5
Zacapa Solera 23 ans « Guatemala ».....	13.5

Tequila	4cl
Tequila « Olmeca ».....	7
Silver Patròn 100% Agave.....	11.5

Whiskies	4cl
Ile d'Islay	
Bowmore 12 ans notes floral et fumé.....	10
Laphroaig 10 ans tourbé et iodé.....	11
Caol Ila 12 ans (43%) fruité, iodé et tourbé.....	11
Ardberg 10 ans (46%) iodé et notes de tabac très fumé.....	11
Port Charlotte (50%) Islay tourbé, note de thé, fraîcheur Marine.....	12
Port Charlotte (50%) Scottish légèrement tourbé, boisé, notes citronnés.....	12

Lagavulin 16 ans tourbé, iodé et orge fumé..... 15.5

Orcades

Highland Park 12 ans douceur de miel et de bruyère.....11

Scapa 16 ans doux, arôme de gingembre et pommes cuites..... 13.5

Scapa « the Orcadian » gourmand, arôme fruits du verger confits.....15

Skye

Talisker 10 ans épicé, tourbé et iodé11

Speyside

Monkey Shoulder (40%) gourmand, fruité, délicat 8.5

Knockando 12 ans (43%) léger et goût de céréales..... 9.5

Cragganmore 12 ans notes d'agrumes et légèrement salé 9.5

Craigellachie 13 ans (46%) agrumes, malt, gingembre, épices..... 11.5

Aultmore 12 ans (46%) végétal, floral, rosée du matin..... 11.5

Longmorn 16 ans (48%) vanille, cumin et cardamome.....15

Tormore 16 ans (48%) capiteux, miel, fruits confits..... 17.5

Campbeltown

Springbank 10 ans arôme d'huile d'olive et de chêne11

Single Highland Malt

Aberlour 10 ans miel chaud et épices 8

Glenfiddich 12 ans pomme, poire et foin coupé 9

Glenlivet « Founder's reserve » notes de citron, pêche et vanille 9

Cardhu 12 ans rond, parfumé et malté 9.5

Singleton 12 ans riche et onctueux 9.5

Strathisla 12 ans (43%) fruits secs, agrumes et céréales 9.5

Auchentoshan 12 ans notes de fleurs, crème brûlée, noisette 9.5

Balvenie 12 ans douceur de sherry et agrumes11

Dalwhinnie 15 ans (43%) herbacé et miel11

Glendronach 12 ans fruits secs et épices.....11

Aberlour 15 ans (43%) équilibré, fraîcheur et agrumes11

Oban 14 ans arôme de fruits des bois et iodé 11.5

Glenlivet « 18 ans » notes d'agrumes, miel et vanille.....13

Aberlour A'bunadh (59.5%) aromatique, vieilli en fût de sherry.....15

Lowlands

4cl

Glenkinchie 12 ans subtil, floral et goût de crème anglaise11

Blended Scotch Whiskies

J&B	équilibré et caractère distinctif	7
Red label	douceur malté et traces de tourbe	7.5
Ballantines finest	caramélisé, complexe	8
Ballantines 12 ans	moelleux et complexe	8.5
Black label	fruité et légèrement tourbé	9
Chivas 12 ans	arome de fruits du verger et de miel	9.5
Chivas Extra	arome de poire, melon et cannelle	9.5
Chivas 18 ans	pain d'épice et fruits secs	11.5
Ballantines 21 ans	aromatique, note de réglisse, très complexe	15

Irlandais

Paddy	épices, miel, vanille, gout de bonbon	8
Bushmills Black bush	boisé, épicé, floral et fruité	8.5

Americains

Four roses	fruité, doux et arome de miel	8
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	arome de caramel, sirop d'érable	8

Canadien

Crown Royal	fruité, épicé et arome de céréales	8.5
-------------	------------------------------------	-----

Japonais

Nikka 12 ans	caramel, cannelle, goût de popcorn	13.5
Hakushu 12 ans (43%)	fruits du verger, biscuits beurrés et nez fumé	18
Yamazaki 12 ans (43%)	aromes floraux et fumés	18
Hibiki 12 ans (43%)	aromes fruité, de vanille et d'épice	

Vodka

Absolut "Suede"		4cl
Zubrowska "Pologne"		7
Aalborg Akvavit "Danemark"		7.5
Grey Goose Original "France"		7.5
Elit by Stolichnaya "Russe"		9.5
		11

Liqueurs & Crème

Baileys, Liqueur de café « Kalhua »		6cl
		7

Get 27 & 31	7
Grand Marnier , Cointreau	7
Crèmes: Pêche, Banane, Cacao, Myrtilles, Cassis, Mûres, Framboises	7
Limancello, Manzana	7
Pisang Ambon, Passoa, Malibu Coco, Soho	7
Liqueurs : Violette, Fraises des Bois, Menthe « Pastille »	7
Bénédictine	7.5
Southern Comfort	7.5
Amaretto « Disarono »	8.5
Drambuie	9
Saint-Germain « Liqueur de Sureau »	9.5
Calvados	4cl
3 ans « Morin »	7.5
Hors d'Age 15ans « Morin »	11.5
Bas Armagnac	4cl
XO "Uby"	16
Cognac	4cl
Martell « VSOP »	11.5
Martell « XO »	23
Hennessy « XO »	25
Martell « Cohiba »	32
Hennessy « Paradis »	69
Eaux de Vie & Alcools de plantes	4cl
Fleur de bière « WolfBerger »	7.5
Eaux de Vie « Miclo » : Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Vieille Prune	9
Génépi du Père Mathieu	9
Chartreuse Verte	9.5

Le Snacking

Servi de 12h00 à 22h30

Sur le pouce

Les Planches: Charcuterie, Saumon, Fromages Affinés ou Fouet à découper 9	
« Les Planches » : <i>pork meats assortment, Salmon or cheese</i>	
Croque-Monsieur maison, salade	9
« Croque monsieur » with salad	
Soupe chaude ou froide selon saison.....	9

<i>Soup of the day (cold or hot)</i>	
Pizza 3 fromages , sauce tomate, 3 fromages, origan	15
<i>Tomato sauce, three cheeses, oregano</i>	
Pizza reine , sauce tomate, fromage, jambon, champignons	15
<i>Tomato sauce, cheese, ham, mushroom</i>	
Flammenkuche , crème fraîche, lardons fumés, oignons.....	15
<i>Sour cream, smoked bacon cubes, onions</i>	

Un petit moment de détente

Tagliatelle , sauce Tomate	13
<i>Tagliatelle with tomato sauce</i>	
Salade façon Caesar , poulet ^{Fr} , tomates cerises, parmesan, croutons, œuf mollet sauce aux anchois	14
<i>Salad with chicken, tomato, parmesan, crouton, boiled egg and anchovy sauce</i>	
Fish & Chips de cabillaud , sauce tartare, frites, salade	15
<i>Cod Fish and Chips, tartare sauce</i>	
Burger Savoyard , pomme de terre, oignons, lardons, fromage à raclette ou Cheddar, frites, salade	18
<i>Beef Burger, potatoes, onions, bacon cubes, raclette cheese or cheddar, French fries, salad</i>	
Tartare de saumon , frites, salade	18
<i>Salmon tartare, French fries, salad</i>	
Tartare de bœuf ^{Fr} à l'huile de truffe et manchego, frites, salade	18
<i>Beef tartare, truffle oil, manchego cheese, French fries, salad</i>	



Gourmandises

Café gourmand du Plaza	7
<i>Gourmet coffee</i>	
Salade de fruits frais , sirop vanille-agrumes	6
<i>Fresh fruits salad, citrus & vanilla syrup</i>	
Crème brûlée à la vergeoise	6
<i>« Crème brûlée »</i>	
Mousse au chocolat « Cluizel »	6
<i>Dark chocolate mousse</i>	

Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés à partir de produits bruts de qualité.