



Bar & Lounge

DU GRAND CERF

Une cuisine street food comme à la maison !

MENU

25€

Bière Brin de Folie ou Soda
+ Burger de viande + frites
ou French Tacos
+ Cheesecake fruits rouges
ou 2 boules de glace

BRUNCH

39€*

LE DIMANCHE DE 10H À 15H

Club Saumon et Végétarien / Saucisse et oeufs
brouillés / Planche de charcuterie et fromage /
Pâtisseries et Viennoiseries / Fruits frais et yaourt
fermier / Boisson chaude et jus de fruits

*19€ pour les clients de l'hôtel (cf conditions à la Réception)

NOS PLANCHES

CHARCUTERIE

La planche est composée de 5 produits accompagnés
de pickles, tomates cerises,...

14,00 €

FROMAGES

La planche est composée de 6 produits accompagnés de
confit d'oignons, tomates cerises,...

14,00 €

MIXTE

La planche est composée de 7 produits (charcuteries
et fromages) et accompagnée de tomates cerises et
séchées.

15,00 €

TARTINABLES

Les faits maisons : rillettes de sardine, guacamole et
tomatade à base de tomates confites et leurs tartines
grillées de notre boulanger

12,00 €

BRUSCHETTA

Trois tranches de pain toastées, crème de mozzarella,
tomates cerises, pesto, crème balsamique et échalottes.

12,00 €

CROQUE-MONSIEUR

Le croque maison (250 grammes) avec sa sauce
béchamel maison et sa sauce ketchup maison

10,00 €

FISH & CHIPS

Deux portions de cabillaud marinées dans un mélange
d'épices de paprika, piment d'Espelette, ail, sa panure
fraîche, sa sauce tartare maison et sa portion de frites.

18,00 €

HOT DOG

Son pain de boulanger et ses « two sausages », son
ketchup maison, moutarde, oignons frits et sa sauce
cheddar maison

14,00 €

CORDON BLEU

Poulet pané farci au cheddar et chorizo, salade et
sauce sriracha

13,00 €

DESSERTS

La planche est composée de 6 desserts

10,00 €

GOURMANDISE GLACÉE DU LOUNGE

4 boules de glace (2 boules violette et 2 boules biscuit
de Reims, chantilly, petits chamallow, boule de
céréales chocolat et brownie.

9,00 €

VALABLE LE WEEK-END

BAR À DESSERT AU CHOIX

Choux chantilly à la fraise / Ice Cream sandwich /
3 Boules de glace (vanille, chocolat, violette, noix et
biscuit de Reims) / Crème pâtissière parfumée à
l'orange et fruits frais

6,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches	5,00 €
Salade ses échalotes, son vinaigre de framboise et son huile d'olive vierge	3,00 €
Sauce maison ketchup	2,00 €
Sauce maison tartare	2,00 €
Sauce maison cheddar	2,00 €
Sauce maison mayonnaise	3,00 €

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @LOUNGE_DU_GRAND_CERF



NOS BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou allongé	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thé Noir	4,50 €
Thé vert	4,50 €

BOISSONS FROIDES

Jus de pomme	5,00 €
Sodas (coca cola, fanta, limonade, ice tea)	5,00 €
Eaux minérales 1L (San Pellegrino + Evian)	6,00 €
Sjrop à l'eau (fraise, grenadine, citron, menthe)	3,50 €

NOS ALCOOLS

Cidre fermier au verre / bouteille	9,00 €
Kir	9,00 €
Kir Blanc de blanc ou normand	13,00 €
Coupe de champagne Bouteille Pannier Sélection Brut	15,00 €

NOS SPIRITUEUX

WHISKIES

Paddy	9,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Laphroaig	11,00 €

RHUM

Don Papa	11,00 €
Diplomatico	11,00 €
Kraken	9,00 €

GIN

Gin Citadelle	9,00 €
Gin C'est Nous	11,00 €

VODKA

Grey Goose	10,00 €
------------	---------

NOS BIÈRES

BRASSERIE DE SUTTER

Bière blonde Brin de Folie	6,00 €
Bière Blanche Givrée	6,50 €
Crazy IPA	7,80 €
Bière aux fruits rouges Folle des bois	7,60 €
Bière ambrée Dément'brée	6,60 €

BRASSERIE NORTHMAEN

Lagertha Blonde	8,40 €
La route de Thor IPA	9,40 €
Northmaen châtaigne	9,40 €
Ambrée Northmaen	8,40 €
Blanche Northmaen	8,40 €

NOS VINS

ROUGE

	AU VERRE	BOUTEILLE
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, <i>Le Petit M, Château Le Camplat</i>	9,00 €	29,40 €
AOC Anjou Villages, <i>Domaine du Petit Clocher</i>		33,90 €
IGP Côtes Catalanes <i>Natural Grenache, Mas Amiel</i>		44,40 €
AOC Côtes-du-Rhône, <i>Guigal</i>		41,00 €
AOC Bourgogne Hautes <i>Côtes de Beaune, Nuits-Beaunoy</i>		56,00 €
<i>Carignan, IGP Pays d'Oc</i>		23,90 €
<i>Domaine Villa Pous Tatiana, Vieilles Vignes</i>		
AOC Saint-Emilion <i>Lajarde Montarlier, grand vin de Bordeaux</i>		53,90 €

BLANC

AOC Bourgogne Aligoté <i>Domaine Gilles Bouton & Fils</i>	9,00 €	27,00 €
IGP Côtes Catalanes <i>Natural Blanc Mas Amiel</i>		44,40 €
Vin de France <i>La cuvée de Louis Blanc, Bastien Jolivet</i>		57,30 €
AOC Saint Véran, <i>Vignerons des Terres Secrètes</i>		42,00 €
AOP Haut Poitou, <i>Sauvignon, Domaine de la Tour Beaumont</i>	9,00 €	28,00 €
Chardonnay, <i>Domaine de la Tour Beaumont, Val ed Loire IGP</i>	9,00 €	28,00 €
AOC Muscadet <i>Sèvre et Maine, Clos des Orfeuilles</i>		41,90 €
AOC Viré Clessé, <i>Cave de Viré</i>		45,00 €

ROSÉ

AOC Cabernet d'Anjou <i>Domaine du Petit Clocher</i>	9,00 €	24,00 €
AOC Bordeaux <i>Rosé Mademoiselle, Château Le Camplat</i>		22,50 €
AOC Côtes de Provence, <i>M de Minuty</i>		65,00 €

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @LOUNGE_DU_GRAND_CERF