



Cocktails Classiques

Spritz

Apérol, Martini Prosecco, Eau pétillante

Sex on the Beach

Liqueur de pêche, Vodka, Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de cranberry

Ice Blue

Gin, Curaçao Bleu, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne

Long Island Ice Tea

Vodka, Gin, Rhum blanc, Triple sec, Tequila, Jus de citron vert, Coca

Malibu Dream

Malibu, Tequila, Grenadine, Jus d'orange

Margarita

Tequila, Triple sec, Jus de citron vert

Mai Tai

Rhum blanc, Triple sec, Grenadine, Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de citron vert, Feuilles de menthe

Pina Colada

Rhum blanc, Jus d'ananas, Purée de coco

Planteur

Rhum blanc, Grenadine, Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de citron vert

Et bien d'autres : **Cuba libre , Mojito , Americano, Sex-appeal**

9



Cocktails Signatures

12

Amo-te

Triple sec, Curaçao Bleu, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion



Blue Mountain

Liqueur de café, Rhum blanc, Vodka, Jus d'orange, Jus de citron vert



St Germain

Liqueur St Germain, Martini Prosecco, Eau gazeuse



Caïpirinha

Cachaça, Sucre blanc Quartiers de citrons verts



Gallicus

Italicus, Martini Prosecco, Olives



Bronx

Gin, Martini Rosso, Jus d'orange



El Presidente

Rhum blanc, Grenadine, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Quartiers de citrons verts



Potion Passion

Rhum blanc, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion, Sirop de sucre de canne



Martini Espresso

Vodka, Liqueur de café, Café, Sirop de sucre de canne



Mocktails (*sans alcool*)

8

Bora Bora

Grenadine, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion



Cendrillon

Eau gazeuse, Grenadine, Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de citron vert



Chantaco

Grenadine, Jus d'orange, Jus de citron vert, Jus de pamplemousse, Feuilles de menthe



Mon Amour

Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de pamplemousse, Sirop de sucre de canne



Pussy Cat

Grenadine, Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de pamplemousse



Red Light

Grenadine, Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de citron vert, Jus de fraise



Virgin Pina Colada

Jus d'ananas, Jus d'orange, Purée de coco



Champagnes



12 cl



75 cl

Champagne à la coupe

9

Nicolas Feuillate - *Grande Réserve Brut*

44

*Équilibré, aérien et élégant avec de jolies notes de fruits blancs et d'agrumes.
Une bulle fine et légère, parfaite pour se rafraîchir au bord du spa.*

Mercier - *Brut*

49

*Frais, spontané et très fruité aux arômes de pomme et de poire.
Un Champagne convivial et gourmand, idéal pour un toast décontracté.*

Moët & Chandon - *Brut impérial*

77

L'icône de la Champagne : généreux, vibrant et équilibré, révélant des arômes de poire, de pêche et de brioche. Un grand classique festif.

Veuve Clicquot - *Brut carte Jaune*

89

Puissant, structuré et complexe, marqué par la richesse du Pinot Noir et des notes d'épices et de brioche grillée. Un Champagne de caractère.

Ruinart - *R me de Ruinart (Brut)*

110

L'expression de la finesse et de l'élégance : des bulles d'une grande délicatesse, des notes de fleurs blanches, de brioche et de fruits frais. Une cuvée d'exception.



Vins Blancs



12 cl



75 cl

Bordeaux

- Entre-deux-Mers — Cuvée Clémence

4

22

Frais, d'une belle vivacité sur des notes d'agrumes.

Parfait avec une planche de fruits de mer ou des fromages frais.

Sud-Ouest & Côtes de Gascogne

- Côtes de Gascogne (IGP) — Uby n°3 (Colombard - Sec)

4

22

Expressif et très aromatique (fruits de la passion, pamplemousse).

Idéal à l'apéritif ou avec des tapas de la mer.

- Côtes de Gascogne (IGP) — Uby n°4 (Gros & Petit Manseng - Doux)

5

28

Gourmand et velouté aux arômes de fruits exotiques. Parfait pour accompagner un foie gras, un fromage à pâte persillée ou une pause sucrée.

- Monbazillac (AOP) — Château Ma Passion

42

Moelleux, riche et équilibré aux notes de miel et d'abricot confit.

S'accorde à merveille avec les desserts et planches sucrées/salées.

Bourgogne

- Bourgogne Aligoté (AOP) — Buissonnier

6

33

Blanc sec, vif et minéral, aux touches de pomme verte et de fleurs blanches.

Excellent avec une charcuterie fine ou des gougères.

Vallée de la Loire

- Pouilly-Fumé — Buisson Renard

59

Elegance et minéralité typiques de la Loire, aux notes fumées et d'agrumes.

Sublime les poissons ou chèvres chauds.

Languedoc-Roussillon & Pays d'Oc

8

44

- Pays d'Oc (IGP) — Chardonnay

Rond, souple et légèrement beurré aux notes de fruits à chair jaune.

Un vin très polyvalent pour accompagner vos planches mixtes.

Sans Alcool

- Uby 0° — Sauvignon Blanc (0,0% alc.)

4

22

Toute la fraîcheur et la gourmandise du fruit, l'alcool en moins.

Parfait pour une pause désaltérante et bien-être.



12 cl

75 cl

Vins Rosés

Provence

- Côtes de Provence (AOP) — Les Jolies Filles (Maison Aegerter)

7

38

Frais, délicat et fruité (pêche, petits fruits rouges).

Le rosé d'été idéal à déguster au bord du spa.

- Côtes de Provence (AOP) — Whispering Angel (Château d'Esclans)

47

Un grand rosé haut de gamme, élégant, crémeux et d'une grande finesse.

Parfait pour célébrer un moment d'exception.

Languedoc-Roussillon

- Gris Blanc — Gérard Bertrand

6

33

Trame pure, fraîche et minérale, couleur très claire.

Très rafraîchissant pour l'apéritif ou avec des salades croquantes.

Vins rouges

Bordeaux (du plus souple au plus charpenté)

- Lussac-Saint-Émilion (AOC) — Château Haut-Piquat

6

35

Ample, rond et généreux, aux arômes de fruits noirs (cerise, cassis) soutenus par de délicates notes boisées et vanillées. Idéal avec une belle planche de salaisons, terrines de campagne ou fromages affinés.

- Canon-Fronsac (AOC) — Château Du Gazin

6

35

Riche, structuré, aux arômes généreux de fruits noirs et d'épices doux.

Superbe avec une planche de salaisons de caractère.

- Saint-Estèphe (AOC) — Héritage de Le Boscq

75

Élégant, boisé et velouté avec une belle longueur.

Un vin d'exception pour accompagner des viandes séchées ou affinées.

- Vallée de la Loire

- Saint-Nicolas-de-Bourgueil (AOC) — Laurent Mabileau

6

33

Souple, léger et très fruité (framboise, groseille).

Un rouge fluide et facile à déguster, idéal légèrement rafraîchi.

Vallée du Rhône

- Crozes-Hermitage (AOC) — Cuvée Les Galets

58

Gourmand et épicé, sur la syrah (mûre, poivre noir).

Parfait avec un assortiment de fromages affinés ou une terrine artisanale.

Languedoc-Roussillon

- Saint-Chinian (AOP) — Gérard Bertrand

7

38

Généreux et chaleureux, marqué par les senteurs de la garrigue et des fruits mûrs.

S'accorde très bien avec une planche mixte généreuse.

Apéritifs

Classiques



5 cl



12 cl



25 - 33 - 50 cl

Americano

8,5

Kir Vin blanc - Cassis / Fraise / Mûre / Pêche / Violette

5

Kir Processco - Cassis / Fraise / Mûre / Pêche / Violette

6

Kir Royal - Cassis / Fraise / Mûre / Pêche / Violette

9

Martini Rosso ou Bianco

7

Picon bière

6 - 7 - 9

Picon Vin Blanc

7

Passoa passion

6

Porto - Don Tedo - Special réserve

6

Ricard ou Double Ricard

4 - 7

Whiskies



5 cl

J&B

6

Jack Daniel's

7

Bourbon Bulleit

8

Bellevoys Blanc

8

Nikka From The Barrel

10

Laphroaig 10 ans

12

Caol Ila 12 ans

13

Aberlour 16 ans

18

Gins



5 cl

Gibson's

6

Birdie Timut

10

Birdie Kafir

10

Birdie Shiso

10

C'est nous

7

Citadelle

7

Generous

8

Hendrick's

9

Tanqueray London

8

Vodkas



5 cl

Poliakov

6

Absolut Vodka - Swedish

8

Belvedere - Poland

12

Supplement Soft

2

Coca Cola, Perrier, Schweppes Tonic

Jus Passion - Orange - Ananas, Limonade

Tequila



5 cl

Camino

6

Rhums



5 cl

Saint James - Rhum Blanc

6

Saint James - Rhum Brun

6

Don Papa - Baroko

8

Diplomatico - Reserva Exclusiva - Espagne

8

Dictador 12 ans - Colombian

10

Zacapa 23 - Solera Gran Reserva

10

Neisson - Rhum Banc

10

Rhums arrangés



5 cl

Bèl arrangé bio - Mangue, Passion

6

Bèl arrangé bio - Ananas, Orange

6

Bèl arrangé bio - Orange, Citron vert

6

Bèl arrangé bio - Pomme, Cannelle

6

Spiritueux



5 cl

Armagnac - Janneau - 5 ans

7

Calvados du Pays d'Auge Hors d'age - 20 ans

18

Cognac Hennessy - Very special

8

Houille - Genièvre de France

8

Bailey's

6

Get 27

6

Get 31

6

Limoncello

6

Grappa

6

Amareto

6

Jagermeister

6

Shooter

Vodka, Rhum blanc, Orgasme , Get 27 - 31 , Bailey's, Téquila , Kiss cool

3 cl

4

6 Shooters

6 x 3 cl

20

Metre de Shooter 10+2 offerts

12 x 3 cl

40

Bières pression

Leffe Blonde - 6,6°
Triple Karmeliet - 8°
Monaco

	25 cl		33 cl		50 cl
	4		5		7
	5		6		8
	4		5		5

Bières bouteille

Leffe Blonde 0° (*sans alcool*)
Liefmans - Fruits rouges 0° (*sans alcool*)
Queue de Charrue Blonde 6,6°
Rouge MAX 8°
Kastel Rouge 8°
Anosteké 8°
La Chouffe 8°
Saint Bernadus Triple 8°
Duvel 8,5°
Chimay Bleue 9°
Queue de Charrue Triple 9°
Paix Dieu 10°

	25 cl		33 cl
			5
	5		
	5		
			5
			6
			6
			6
			6
			7
			7
			7

Cidre

Bolée d'Armorique - Brut

	75 cl
---	-------

13

Softs

Coca-Cola / Coca-Cola zéro
Fuzetea pêche
Jus Abricot / Ananas / Pomme / Orange
Orangina
Perrier
Schweppes Agrumes / Tonic

	25 cl		33 cl
			4
	4		
	4		
	4		
			4
	4		

Eaux

Eau - Saint Amand - Naturelle
Eau - Saint Amand - Gazeuse

	50 cl		1 L
	3		4
	4		5



Glaces alcoolisées

Fraise Tail	Glace fraise, Crème de fraise	9
Lemon Tail	Sorbet citron, Crème de citron	9
Menthe Tail	Glace chocolat, Liqueur de menthe	9
Rhum Tail	Glace rhum-raisin, Rhum Blanc	9
Get Tail	Glace Citron, Glace Get, liqueur de Get 27	9
Colonel	Glace Citron, Vodka	9
L'Irlandais	Glace Vanille, Glace Café, liqueur de Bailey's	9

Cocktails chauds

Amaretto Coffe	Café, Amaretto, Sucre de canne, Chantilly	9
Irish Coffe	Café, Whisky, Sucre de canne, Chantilly	9
French Coffe	Café, Cognac, Sucre de canne, Chantilly	9
Bailey's Coffe	Café, Bailey's, Sucre de canne, Chantilly	9
Marnissimo Coffe	Café, Grand Marnier, Sucre de canne, Chantilly	9
Russian Coffe	Café, Vodka, Sucre de canne, Chantilly	9
Jamican Coffe	Café, Rhum, Sucre de canne, Chantilly	9



Boissons chaudes

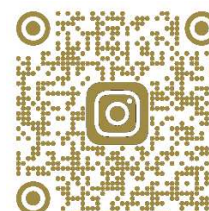


Café expresso	1,8	Café expresso crème	2
Café double expresso	2	Café double expresso crème	3
Café allongé	3	Café allongé crème	3
Café décaféiné	1,8	Chocolat Viennois	4
Chocolat Chaud	4	Café Viennois	4
Capuccino	4	Thé	4

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Les prix sont indiqués en Euro, TTC, service compris

Suivez-nous

LaTerrasseDesSpas.fr



ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. OEufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches..
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (au delà de 10 mg/L)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques
15. Ail

Attention les vins, vins cuits, mousseux et boissons alcoolisées contiennent des sulfites.