

# L'Orangerie

Ouvert de 10h00 à 1h00 en hiver

Music live



Digestifs, Eaux de vie, Anisés, Liqueurs	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12.5 cl
Verre de Vin	12 cl
Verre de Moelleux	10 cl
La Bouteille	75 cl
Le Magnum	150 cl

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.  
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.  
Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.  
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens.

We invite you to check with the Maitre D'.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

# La Night Beach



INTERCONTINENTAL®  
BORDEAUX – LE GRAND HOTEL



Schweppes, l'unique, l'inimitable prend le contrôle de notre Rooftop et vous fera plonger dans son univers tout au long du mois de Septembre. L'opportunité pour vous de venir découvrir dans un cadre exceptionnel des créations uniques et éphémères réalisées par nos bartenders.

*Schweppes, unique, inimitable will take over our Rooftop in September and will take you for a dive into its universe. The opportunity for you to come and discover unique and ephemeral cocktails created by our barmen in an exceptional location.*

## Les Cocktails Signature Schweppes 18€

### Stand by me

Gin G'Vine Floraison, sirop de violette, purée de myrtille, jus de citron vert, bitter cerise, Schweppes Premium Tonic hibiscus

### Right here, Right now

Vodka Grey Goose poire, Anisette Marie Brizard, Liqueur St Germain, blanc d'œuf, Schweppes Premium Ginger beer

### Royal matcha

Téquila Olmeca Altos, jus de citron vert, Italicus, jus d'aloë, Schweppes Premium Matcha

### Un soir d'été

Lillet rosé, jus de citron vert, purée de lichee, Schweppes Premium tonic pink pepper

## Les Jus de fruits frais 9 €

Orange  
Pamplemousse  
Citron

## Les Jus Alain Milliat (25cl) 11 €

Ananas  
Fraise  
Fruit de la passion  
Litchi  
Pêche  
Pomme  
Tomate

## Les Softs

Coca-Cola, Coca Zéro (25cl)	7 €
Limonade Bois Bordet (25cl)	7 €
Schweppes Premium Ginger Beer Chili (20cl)	7 €
Schweppes Premium Tonic (20cl)	7 €
Red bull (25cl)	8 €
Abatilles (50cl)	8 €
Adjuvant alcools	4 €

## Bière

Mira Blonde Bio - Artisanale du Bassin d'Arcachon - 5,6 %	13 €
---	------

## Les Apéritifs

Lillet <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i> , Ricard, 51 Rosé, Pimm's	10 €
Pineau des Charentes Beaulon 5 ans / 20 ans <i>Blanc ou Rouge</i>	10 € / 16 €
Martini <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i> , Campari, Apérol	11 €
La Quintinye	12 €

## Les Portos & autres

Taylor's - 10 ans / 20 ans	14 € / 24 €
Taylor's Blanc - <i>Fine tawny</i>	14 €
Muscato du Cap Corse, Tio Pepe	11 €

## Les Cocktails Digestifs

18 €

### Kininvie Cooler

Whisky Monkey Shoulder, Liqueur June, Miel d'Agave, Citron Jaune, Ginger Ale  
*Whisky Monkey Shoulder, June Liqueur, Honey, Lemon, Ginger Ale*

### Julep du Port de la Lune

Whisky Moon Harbour, Menthe fraîche, cassonade aux épices  
*Moon Harbour Whisky, fresh mint, spicy cassonade*

### Home Sweet Home

Cognac, Liqueur M.B. Abricot, Cassonade aux Epices, Ginger Ale, Bitter Suze Orange  
*Cognac, Apricot Liqueur, spicy cassonade, Ginger Ale, Orange Bitter*

## Les Cocktails Sans Alcool

13 €

### Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques  
*Exotic fruits cocktail*

### Yum-Yum

Cocktail de fruits rouges  
*Red berries cocktail*

## Les Finger Food – de 19h jusqu'à 23h

Tomates Cherry et mozzarella, pesto de basilic, vinaigre balsamique (6 pièces) 13 €  
*Cherry tomatoes, mozzarella, basil pesto, balsamic vinegar (6 pieces)*

Planche de fromages, cantal, Ossau-Iraty, confiture de cerises 18 €  
*Cantal and Ossau-Iraty Cheese plate with cherry jam*

Croustillant de crevettes, mayonnaise wasabi (6 pièces) 14 €  
*Crusty shrimp with wasabi mayonnaise (6 pieces)*

Cromesqui de fromage, coulis de piquillos grillés (6 pièces) 12 €  
*Cheese cromesqui, with chili piquillos sauce (6 pieces)*

Minis-burgers de bœuf, confit d'oignons, cheddar (3 pièces) 14 €  
*Home-made brioche bun, Cheddar, onions marmalade (3 pieces)*

Club Sandwich au saumon fumé et citron confit (4 pièces) 17 €  
*Smoked salmon club sandwich with confit lemon (4 pieces)*

Club Sandwich de poulet, bacon grille (4 pièces) 17 €  
*Chicken club sandwich, grilled bacon (4 pieces)*

## Le Sucré

Assortiment de mini-pâtisseries 7 €  
*Assortment of small pastries*

## Les Vins à la Bouteille

### Les Vins Rouges

		Bouteille
		75cl
Luxe, Calme, Volupté, Luc Baudet, « IGP » <i>Languedoc</i>	2016	45 €
Château La Comédie, <i>Côtes de Castillon</i>	2015	49 €
« Impression » Mauvesin Barton, <i>Moulis-en-Médoc</i>	2015	50 €
Domaine Des Marrans « Corcelette », <i>Morgon</i>	2016	50 €
Château La Fleur Morange "La Marchode" <i>Saint-Emilion</i>	2016	55 €
Domaine Fournier, <i>Bourgogne</i>	2016	60 €
Sancerre, Pascal Jolivet	2017	70 €
Domaine de la Solitude, <i>Pessac-Léognan</i>	2014	75 €
L'Aspirant de Beychevelle, <i>Saint-Julien</i>	2016	95 €
Château Trianon, <i>Saint Emilion Grand Cru</i>	2015	125 €
Domaine St-Préfert, Ferrando, <i>Châteauneuf du Pape</i>	2017	135 €
Château Bellefont Belcier, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2010	210 €
Château Pichon Baron, <i>Pauillac</i>	2010	475 €

### Les Vins Rosés

"M" de Mangot, <i>Bordeaux</i>	2018	50 €
Château Grand Boise, <i>Côtes de Provence Sainte-Victoire</i>	2018	60 €
« Whispering Angel », Sacha Lichine, <i>Côtes de Provence</i>	2018	75 €
Magnum 1,5L : 150€ / Double Magnum 3L : 300€		

### Les Vins Blancs

Costières de Nimes « Clos des Centenaires » Luc Baudet	2017	45 €
Domaine Cherrier, <i>Sancerre</i>	2018	50 €
« Cuvée YL » VDP de l'Île de Beauté, Corse, Yves Leccia	2018	71 €
Clos des Lunes "Lune d'Argent", <i>Bordeaux Blanc</i>	2016	55 €
« Les 2 Dindes » A. Olivier, <i>Bourgogne Blanc</i>	2017	55 €
Domaine Gautheron, <i>Chablis "Emeraude"</i>	2015	65 €
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2017	75 €
La Croix de Carbonnieux, <i>Pessac-Léognan</i>	2016	80 €
Château Carbonnieux, <i>Pessac-Léognan</i>	2016	110 €
« Les Pucelles » Domaine Lamy-Pillot, <i>Saint-Aubin</i>	2016	120 €

## Les Digestifs

### Cognac

Martell - <i>Cordon Bleu</i>	30 €
Rémy Martin <i>XO</i> , Hennessy <i>XO</i>	32 €
Martell - <i>Création</i>	72 €
Hennessy - <i>Paradis</i>	98 €
Rémy Martin - <i>Centaure de Diamant</i>	118 €
Hennessy - <i>Paradis Impérial</i>	172 €
Hennessy - <i>Cuvée Richard</i>	220 €
Rémy Martin - <i>Cuvée Louis XIII</i>	240 €
AE.DOR - <i>Cuvée Sign of time</i>	450 €

### Armagnac

Laberdolive - <i>1995 - 46%</i>	32 €
Dartigalongue - <i>1976 - 45%</i>	36 €
La Fontaine de Coincy - <i>1990 - 45%</i>	76 €

### Calvados

Roger Groult - <i>Vénérable - 41%</i>	24 €
Roger Groult - <i>Doyen d'Age - 41%</i>	36 €
Adrien Camut - <i>Prestige</i>	80 €

### Liqueurs & Crèmes

Fernet Branca, Drambuie	16 €
Anisette Marie Brizard, Manzana Verde	16 €
Patron XO Cafe, Kalhua	16 €
Bailey's, Cointreau, Saint-Germain	16 €
Amaretto Disaronno, Get 27	16 €
Grand Marnier Cordon Rouge	16 €
Mandarine Napoléon, Bénédictine	16 €

# Le Whisky

## Malt whisky

Monkey shoulder - <i>Triple Malt</i>	16 €
Glenfiddich - <i>12 ans d'âge</i>	16 €
Talisker - <i>Port Ruighe - 45.8%</i>	16 €
Bruichladdich - <i>Classic Laddie - 50%</i>	18 €
Laphroaig - <i>10 ans d'âge</i>	18 €
Glenmorangie - <i>Quinta Ruban - port cask - 46%</i>	19 €
Oban	20 €
The Macallan - <i>12 ans d'âge - double oak</i>	22 €
Lagavulin - <i>16 ans d'âge - 47%</i>	22 €
Glenlivet - <i>18 ans d'âge</i>	22 €
Aultmore - <i>18 ans d'âge - 46%</i>	30 €
Royal Brackla - <i>21 ans d'âge</i>	48 €
Glenfiddich - <i>26 ans d'âge « US white oak barrel »</i>	92 €
Glenfiddich - <i>40 ans d'âge « 600 bottles worldwide »</i>	330 €

## Old blended

Moon Harbour Pier 1 - <i>whisky bordelais - 45.8%</i>	16 €
Johnnie Walker - <i>Black Label</i>	16 €
Chivas Regal - <i>Royal Salute - 21 ans d'âge</i>	46 €
Chivas Regal - <i>25 ans d'âge</i>	78 €
Ballantine's - <i>30 ans d'âge</i>	82 €

## American

Maker's Mark - <i>45%</i>	16 €
Blanton's	18 €
Jack Daniel's	16 €
Jack Daniel's <i>Single Barrel - 45%</i>	20 €

## Japanese

Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	22 €
Hakushu - <i>12 ans d'âge</i>	30 €
Yamazaki - <i>18 ans d'âge</i>	70 €

## Irish

Jameson - <i>Black Barrel</i>	18 €
-------------------------------	------

# Champagne Brut

	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier - Brut La Cuvée	99 €	240 €
GH Mumm - Cordon Rouge	100 €	
Veuve Clicquot Ponsardin - Carte Jaune	110 €	210 €
Piper-Heidsieck - Brut		210 €
Laurent-Perrier - Ultra Brut	125 €	
Billecart-Salmon - Brut Réserve	125 €	
Louis Roederer - Brut 1er	130 €	
Perrier Jouët - Grand Brut	130 €	
Bollinger - Spécial Cuvée	145 €	

# Champagne Rosé

	Deni	Bouteille	Magnum
Veuve Clicquot Ponsardin		135 €	
GH Mumm		135 €	
Laurent-Perrier		150 €	320 €
Egly Ouriet Grand Cru		170 €	
Billecart-Salmon		175 €	340 €
Ruinart	120 €	220 €	
Krug	275 €		
Veuve Clicquot Ponsardin - La Grande Dame 1998		350 €	

# Champagne « Blancs de Blanc »

	Bouteille	Magnum
Delamotte	125 €	245 €
GH Mumm	165 €	
Ruinart	120 €	220 €
Amour de Deutz - 2009		250 €
Salon		1 070 €

# Grandes Cuvées

	Deni	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier - Cuvée Grand Siècle		245 €	
Perrier-Jouët - Belle Epoque 2008		340 €	
GH Mumm - R.Lalou 2002		340 €	
Krug - Grande Cuvée	195 €	380 €	785 €
Louis Roederer - Cristal 2006			895 €
Louis Roederer - Cristal 2009		410 €	
Piper-Heidsieck Rare - 2002		395 €	
Dom Pérignon - 2009		530 €	
Billecart-Salmon - Le Clos Saint-Hilaire 1998		700 €	
Dom Pérignon - Cœnothèque 1971		2 360 €	
Krug - Clos d'Ambonnay		4 500 €	

## La Cave à Champagne

	Verre	Bouteille
Laurent-Perrier - <i>La Cuvée</i>	19 €	99 €
Laurent-Perrier - <i>Ultra Brut</i>	23 €	125 €
Laurent-Perrier - <i>Rosé</i>	25 €	150 €

## La Cave à Vins

### Vins Blancs

	Verre	Bouteille
« Les Centenaires » <i>2017</i> <i>Costières de Nimes</i>	9 €	45 €
Domaine Cherrier <i>2018</i> <i>Sancerre</i>	10 €	50 €
La Croix de Carbonnieux <i>2016</i> <i>Pessac Léognan</i>	12 €	60 €
Château Haut Bergeron <i>2010</i> <i>Sauternes</i>	(10cl) 13 €	90 €

### Vins Rosés

	Verre	Bouteille
M de Mangot <i>2018</i> <i>Bordeaux</i>	10 €	50 €
Château Grand Boise <i>2018</i> <i>Côtes de Provence</i>	12 €	60 €
Whispering Angel <i>2018</i> <i>Côtes de Provence</i>	14 €	75 €

### Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Château La Comédie <i>2015</i> <i>Côtes de Castillon</i>	10 €	49 €
Pascal Jolivet <i>2017</i> <i>Sancerre</i>	12 €	70 €
Domaine de la Solitude <i>2014</i> <i>Pessac Léognan</i>	14 €	75 €
L'Aspirant de Beychevelle <i>2016</i> <i>Saint-Julien</i>	16 €	95 €

## La Vodka

### France

Grey Goose, La Poire, Le Melon	16 €
Pyla, Ciroc	18 €

### Pologne

Belvedere	18 €
-----------	------

### Russie

Beluga	18 €
--------	------

### Suède

Absolut Elyx - <i>42,3%</i>	23 €
-----------------------------	------

## Les Cocktails

18 €

### Sex On The Night Beach

Vodka Grey Goose Poire, Framboise, Mûre, Citron Jaune, Limonade  
*Grey Goose Vodka with pear, raspberry, blackberry, lemon, lemonade*

### PornStar Martini *servi avec son shoot de bulles*

Vodka Grey Goose infusée Vanille, Liqueur de Vanille, Sirop et Coulis de Passion  
*Grey Goose Vodka infused vanilla, passion fruit & vanilla syrup, passion fruit and vanilla liquor*

### Espresso Martini

Vodka Grey Goose Infusée Fèves de Cacao, Patròn XO Café, Cold Brew Coffee,  
Sirop d'Orgeat  
*Grey Goose vodka infused cacao, Patròn XO café, Cold Brew Coffee, almond syrup*

### Apogée

Vodka Grey Goose Melon, Jus d'Aloe Vera et de Citron vert, Liqueur St Germain,  
Romarin  
*Grey Goose vodka Melon, Aloe juice, lime, St Germain liquor*

## La Tequila & Le Pisco

Olmeca Altos	16 €
Olmeca Altos Reposado	18 €
Patron Silver	21 €
Casamigos	23 €

## Les Cocktails

18 €

### Vera Cruz

Tequila Olmeca Altos, Chartreuse, Jus de Citron Vert, Miel d'Agave, Concombre, Blanc d'Oeuf

*Tequila Olmeca Altos, Chartreuse, lime, honey, cucumber, White egg*

### Gringo

Tequila Olmeca Altos, Liqueur Velvet Falernum, Coulis Mangue Gingembre, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer Chili

*Tequila Olmeca Altos, Falernum liquor, mango and ginger coulis, ginger beer*

### Pisco Sour

Pisco Barsol, Jus de Citron Vert, Sucre, Blanc d'Oeuf, Bitter Amargo Chuncho

*Pisco Barsol, lime juice, sugar, White egg, amargo bitter*

## Les Cocktails Champagne

22 €

### Drink Me, I'm Famous

Champagne, coulis de framboise, Liqueur Marie Brizard Parfait Amour

*Champagne, raspberry coulis, Parfait Amour liquor*

### Numero Uno

Champagne, Aperol, Lillet Rosé, Sirop d'Orange Sanguine, Jus de Citron Vert

*Champagne, Aperol, Lillet Rosé, Orange Syrup, Lime Juice*

### Love To Love

Champagne, Jus de Litchi, Sirop de Framboise, Liqueur St Germain

*Champagne, Lychee, Raspberry Syrup, St Germain Liquor*

### Pink My Ride

Champagne, Gin Bombay Sapphire, Sirop de Violette, Liqueur Velvet Falernum, Bitter Lavande

*Champagne, Gin, Violet Syrup, Velvet Falernum, Lavande Bitter*

## Cocktails en carafe

Conseillés pour 4 personnes

60 €

### Aperol Spritz

*Légèrement amer, pétillant*

### Punch Night Beach

*Fruité et désaltérant*

### Sex on the Night Beach

*Sucré et léger*

# Le Gin

## France

G'vine Floraison, Nouaison	16 €
Sorgin - 43%	16 €

## Royaume-Uni

Bombay Sapphire, Broker's	16 €
Star of Bombay - 47,5%	18 €
Plymouth Navy Strength - 57%	18 €
Tanqueray N° Ten - 47,3%	21 €

## Ecosse

Hendrick's - 41,4%	18 €
--------------------	------

## Japon

Etsu	16 €
------	------

## Les Cocktails

18 €

## Folie Douce

Gin Nouaison, Coulis Framboise, Liqueur June, Jus de Citron Jaune, Thym  
*Nouaison Gin, Raspberry, June Liqueur, Lemon, Thym*

## Insolence

Gin Nouaison, Liqueur Velvet Falernum, Coulis Mangue Gingembre, SPM Ginger Beer  
*Nouaison Gin, Velvet Falernum, Mango, Ginger, Ginger Beer*

## Under Control

Gin Nouaison, Coulis de Poire, Jus de Citron Vert, Ginger Ale  
*Nouaison Gin, Pear coulis, Lime juice, Ginger Ale*

## Kakutsenu

Gin Etsu, Saké, jus de Citron Vert, Concombre, Schweppes P.M. Tonic Pink Pepper, Bitter Lavande maison  
*Gin, Sake, lime, cucumber, tonic pink pepper, lavender bitter*

# Le Rhum

## France

Trois Rivières Cannes Brulées - 43%	€
Trois Rivières Rhum Vieux de l'Océan - 54%	€

## Caraïbes

Gun's Bell Spiced - assemblé à Cognac	16 €
---------------------------------------	------

## Puerto Rico

Bacardi Añejo Cuatro	16 €
----------------------	------

## Cuba

Havana Club - 3 ans / 7 ans	16 €/19 €
Havana Club - Selecccion Maestro - 45%	23 €

## Guatemala

Zacapa 23	23 €
-----------	------

## Trinidad

Angostura - 7 ans	21 €
-------------------	------

## Venezuela

Santa Teresa 1796	21 €
-------------------	------

## Barbades

Plantation - 5 ans	16 €
Mount Gay 1703 - 43%	29 €

## Les Cocktails

18 €

## Follow Me

Rhum Havana Club 3 Años, Jus d'Ananas, Sirop de Vanille, Coulis de Passion, Chambord, Bénédicte  
*Rum Havana Club 3 Anos, Chambord, pineapple juice, Benedictine, vanillia syrup, passion fruit*

## Fétiche

Rhum Havana Club 3 Años, Liqueur June, Jus de Cranberry, Sirop de Mirabelle  
*Rum Havana Club 3 Años, June liqueur, Cranberry Juice, Mirabelle Syrup*

## Mojito Yellow

Rhum Sailor Jerry, Coulis Mangue Gingembre, Citron Vert, menthe, Ginger Ale  
*Sailor Jerry rum, mango, ginger, lime juice, mint, Ginger Ale*

## Agora Ou Nunca

Cachaça Leblon, essence de gingembre M.B., Jus de Poire et de Citron Vert, Romarin  
*Leblon Cachaça, ginger liqueur, lime and pear juice, rosemary*