

CAVE À CHAMPAGNE

Carte des champagnes disponible à la demande

Champagne list available upon request

	Coupe
Barons de Rothschild Brut	21 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €

CAVE À VIN

Carte des vins disponible à la demande

Wine list available upon request

	Verre	Bouteille
VINS BLANCS		
IGP Méditerranée - Cadet de la Bégude	10 €	50 €
Bordeaux - La Demoiselle de Sigalas, 2017	12 €	60 €
Vouvray - Empreinte - Domaine Robert, 2023	12 €	60 €
Pessac-Léognan - La Croix de Carbonnieux, 2022	15 €	75 €
Chablis - Domaine William Fèvre, 2022	18 €	90 €
Sauternes - Carmes de Rieussec, 2013 (10 cl)	15 €	105 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence - Pavillon de Trianon, 2023	12 €	60 €
Côtes de Provence - Odysée Jean & Matthieu Compeyrot	12 €	60 €
Bordeaux - M de Mangot	12 €	60 €

VINS ROUGES

IGP Collines Rhodaniennes - Syrah - Les Agathes - Rémi Niero, 2022	14 €	70 €
Médoc - Château La Tour Cordouan, 2018	12 €	60 €
Pauillac - Fleur de Pédesclaux, 2017	14 €	70 €
Pessac-Léognan - Domaine de la Solitude, 2018	18 €	95 €
Saint-Émilion Grand Cru - Château Trianon, 2011	20 €	110 €
Sancerre - Pascal Jolivet, 2022	19 €	100 €

LES DIGESTIFS

COGNAC

La Guilde - Borderies - 42% 2010	25 €
Bourgoin - 53% - Brut de Fût 2002	30 €
Martell - Cordon Bleu	30 €
Rémy Martin XO, Hennessy XO	32 €
Martell XO, Delamain XO	32 €
Martell - Création	72 €
Hennessy - Paradis Impérial	172 €
Hennessy - Cuvée Richard	220 €
Louis XIII, 4 cl	250 €
AE. DOR - Cuvée Sign of time	450 €

ARMAGNAC

Dartigalongue - 1979	32 €
Laubade - brut de fût - 1985 - 48,4%	38 €
La Fontaine de Coincy - 1990 - 45%	76 €
La Fontaine de Coincy - 1985 - 45%	88 €

CALVADOS

Roger Groult - Vénérable - 41%	24 €
Roger Groult - Doyen d'Age - 41%	36 €
Adrien Camut - Réserve de Semainville	36 €
Adrien Camut - Prestige	80 €



ROOFTOP
GRAND HÔTEL DE BORDEAUX



FOOD

De 12h à 14h30 et de 18h à 22h

Samoussas de légumes	11 €
Falafels	11 €
Tzatziki	12 €
Gaspacho du jour	12 €
Houmous	12 €
Bruschetta, avocat, burrata, tomates, olives	12 €
Salade de crevettes et féta	13 €
Croquetas de jambon	14 €
Oeuf mollet basquaise	14 €
Tartare de thon	16 €
Assiette de charcuteries	18 €
Assiette de fromages	18 €
Cheese burger	22 €

DESSERTS

DESSERT DU JOUR Dessert of the day	10 €
LES POTS DE GLACE / ICE CREAM CUPS • Vanille et fraise / <i>Vanilla and strawberry</i> • Vanille et chocolat / <i>Vanilla and chocolate</i> • Citron menthe et framboise / <i>Lemon mint and raspberry</i>	7 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 14 €

Non-Alcoholic Cocktails

- **ZEN**
Kombucha, gingembre, miel, agrumes
Kombucha, ginger, honey, citrus
- **AMER À L'EAU**
Vermouth sans alcool, thé noir, eau gazeuse
Alcohol-free vermouth, black tea, sparkling water
- **MANGO COCO**
Mangue, coco, vanille, citron vert
Mango, coconut, vanilla, lime

LES JUS ET NECTAR ALAIN MILLIAT 11 €

Ananas, fraise, fruits de la passion, tomate
Pineapple, strawberry, passion fruit, tomato

LES SOFTS 8 €

Coca-Cola, Coca Zéro (25 cl), Limonade (25 cl), Ginger Ale, Ginger Beer Fever-Tree (20 cl), Tonic Français Hysope (20 cl), soda agrumes La French (25cl), Abatilles (50 cl)

LA BIÈRE 11 €

Mira Blonde Bio - Artisanale du Bassin d'Arcachon

LES APÉRITIFS

Lillet blanc, rosé ou rouge, Ricard	10 €
Pineau des Charentes Beaulon 5 ans blanc ou rouge	10 €
Martini blanc, rosé ou rouge	10 €
Pernod Absinthe, La Quintinye Vermouth Royal	12 €

COCKTAILS SIGNATURES

- **JUNGLE BOOGIE** 19 €
Dark Rhum, bitter, jus d'ananas, citron vert
Dark rum, bitter, pineapple juice, lime
- **SENJA** 19 €
Cognac, jasmin, Pandan, citron vert, green chilly
Cognac, jasmine, Pandan, lime, green chilly
- **LA VIE EN ROSE** 19 €
Gin, Lillet rose, St Germain, Tonic fever tree
Gin, Lillet rose, St Germain, Tonic fever tree
- **SI SI SI SI, DISAIT L'OISEAU** 19 €
Rhum ambré, citron vert, ginger ale, Angostura bitter
Amber rum, lime, ginger ale, Angostura bitter
- **LA VILLE EST A NOUS !** 19 €
Vodka, citron jaune, verveine, Fever tree Mediterranean
Vodka, lemon, verbena, Fever tree Mediterranean
- **TU VEUX FAIRE L'AMERICANO** 20 €
Gin, Mezcal, Vermouth rouge, Amaro, café
Gin, Mezcal, Red Vermouth, Amaro, coffee
- **007 BY NIGHT** 22 €
Vodka, Lillet blanc, citron jaune, Champagne
Vodka, Lillet blanc, lemon, Champagne

COCKTAILS

- **GRAND HOTEL DAIQUIRI** 19 €
Rhums, citron vert, sucre
Rums, lime, sugar
- **GIN BASIL SMASH** 19 €
Gin, basilic frais, sucre, citron jaune
Gin, fresh basil, sugar, yellow lemon
- **QUEEN PARK SWIZZLE** 19 €
Rhum blanc, citron vert, sucre demerara, Peychaud Bitter, Angostura Bitter
White rum, lime, demerara sugar, Peychaud Bitter, Angostura Bitter
- **CLOVER CLUB** 19 €
Gin, Vermouth blanc, framboises fraîches
Gin, white vermouth, fresh raspberries
- **TOMMY'S MARGARITA** 19 €
Tequila, agave, citron vert
Tequila, agave, lime
- **LILLET COBBLER** 19 €
Lillet blanc, Maraschino, citron jaune, orange, ananas
Lillet blanc, Maraschino, lemon, orange, pineapple
- **MORNING GLORY FIZZ** 19 €
Gin, absinthe, citron jaune, blanc d'œuf
Gin, absinthe, lemon, egg white
- **NEGRONI SBAGLIATO** 19 €
Vermouth rouge, Bitters, Prosecco
Red Vermouth, Bitters, Prosecco
- **PENDENNIS CLUB COCKTAIL** 22 €
Gin, liqueur de pêche, citron vert, Champagne, Peychaud Bitter
Gin, peach liqueur, lime, Champagne, Peychaud Bitter

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol consumption can lead to health issues, drink responsibly.