

Le Cottage
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ARGELES-SUR-MER



CARTE DU BAR

LES JUS DE FRUITS, SODAS, EAUX ET SIROPS
FRUIT JUICES, FIZZY DRINKS, WATERS AND SYRUP

Jus de fruits – <i>Juice</i> 25cl	4€
Orange, pomme, pêche, abricot <i>Orange, apple, peach, apricot</i>	
Soda 33cl	4€
Coca Cola, Cola Cola Zéro, Schweppes, Ice Tea Peche, Oasis Tropical	
Limonade Artisanale Bio Cap d’Ona	4€
Sirop à l’eau – <i>Water syrup</i> 2cl	2.50 €
Menthe, Citron, Grenadine, Pêche, Fraise <i>Mint, Lemon, Grenadine, Peach, Strawberry</i>	
Jus de Fruits Frais Pressés – <i>Squeezed fresh juices</i> 20cl	5€
Orange, Citron – <i>Orange, Lemon</i>	
Eaux minérales – <i>Mineral waters</i> 50cl	3€

LES THÉS, INFUSIONS ET CAFÉS
TEAS, HERBAL TEAS AND COFFEES

Thés et Infusions Palais des Thés – <i>Palais des Thés Teas and herbal teas</i>	4€
Grand Yunnan Imperial, Ceylan St James, Darjeeling Margaret’s Hope, Blue of london Goût Russe 7 Agrumes, Big Ben Breakfast, Sencha Ariaké, Long Jing, Rooibos des Vahinés, Verveine	
Café Espresso – <i>Espresso coffee</i>	3€
Double Espresso – <i>Double Espresso coffee</i>	5€
Café allongé – <i>American coffee</i>	3€
Décaféiné – <i>Decaffeinated coffee</i>	3€
Café au Lait – <i>White coffee</i>	4€
Café Glacé – <i>Iced coffee</i>	4€
Cappuccino	5€
Lait chaud ou froid – <i>Hot or cold milk</i>	3€
Chocolat Monbana chaud – <i>Monbana hot chocolate</i>	4€

LES BIERES – BEERS

Canya bio bouteille 33cl	6.50€
Blonde, blanche ou ambrée	
Cap d’Ona bio bouteille 25cl	5.50€
Blonde, blanche, IPA ou rousse	
Heineken bouteille 25cl	5€

LA CAVE

LES VINS – WINES

Verre de vin Château Valmy 15cl 4€

VINS BLANCS – *White wines*

V de Valmy, Château Valmy, Côtes Catalanes IGP* 75cl 19€

Prémices, Muscat sec, Domaine Deprade Jorda 19€

Côtes Catalanes IGP* 75cl

Maïa, Château des Hospices, Côte du Roussillon AOP* 50cl 15€

VINS ROSÉS – *Rosé wines*

V de Valmy, Château Valmy, Côtes Catalanes IGP* 75cl 19€

Prémices, Domaine Deprade Jorda, Côtes Catalanes IGP* 75cl 19€

Gaïa, Château des Hospices, Côte du Roussillon AOP* 50cl 15€

VIN ROUGE – *Red wines*

V de Valmy, Château Valmy, Côtes du Roussillon AOP* 75cl 19€

* Contient des sulfites

LES BULLES – SPARKLING WINES

Flute de Champagne Charles Colin brut 12cl 14€

Champagne Charles Colin brut 37.5cl 40€

Champagne Deuz brut Classic 75cl 75€

Kir Royal 12cl 14€

Chardonnay Brut, Maison Albera 25€

Antidote, Muscat pétillant sans alcool, Maison Albera 15€

VIN DOUX NATUREL

L'Or de Valmy, Muscat de Rivesaltes AOP* 5cl 4.50€

LES ALCOOLS – ALCOHOLS

Alcools Classique 5cl 8€

Long Drink (Alcool Classique 5cl + Soda) 9€

Alcools Premium 5cl 11€

Whisky Glenmorangie et Talisker, Rhum Diplomatico, Cognac Ile de Ré,

LES COCKTAILS – De 11h30 à 22h30

Mojito	10€
Tipunch	10€
Gin Tonic	10€
Cuba Libre	10€
Rhum, Coca Cola et citron vert – <i>Rum, Coca Cola and Lime</i>	
Planteur	10€
Rhum, jus de fruits et grenadine – <i>Rum, fruit juice and grenadine syrup</i>	
Piña Colada	10€
Rhum, jus d’ananas et de crème de coco – <i>Rum, pineapple and coconut juice</i>	
Tequila Sunrise	10€
Tequila, jus d’orange et grenadine – <i>Tequila, orange juice and grenadine syrup</i>	
Margarita	10€
Tequila, Couintreau et jus de citron vert – <i>Tequila, Couintreau and lime juice</i>	
Caïpiroska	10€
Vodka et citron vert – <i>Vodka and lime</i>	

LES SANDWICHS

Le Parisien	7.00€
Jambon blanc, emmental, beurre	
Le Barcelonais	8.00€
Jambon serrano, tomme catalane, huile d’olive	
Le Méditerranéen	7.50€
Fromage de chèvre, tomate cerise, huile d’olive	

LES SNACKS

L’Ardoise Catalane	15.50€
Jambon serrano, chorizo, tomme catalane	
Sachet de chips	2.50€
Pringles	2.50€
M&M’s	1.50€
Snickers	1.50€
Crèmes Glacées Artisanales 140mL	5.50€
Chocolat de Tanzanie & Eclats de Noisette	
Vanille de Madagascar & Noix de Pécan	

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

La liste sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l’accueil de l’hôtel

Nos Prix sont Nets