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 – *Juice* 25cl	4€
Orange, pomme, pêche, abricot	
Orange, apple, peach, apricot	
Soda 33cl	4€
Coca Cola, Cola Cola Zéro, Schweppes, Ice Tea Peche	
Limonade Artisanale Bio Cap d'Ona	4€
Sirop à l'eau – *Water syrup* 2cl	2.50 €
Menthe, Citron, Grenadine, Pêche, Fraise	
Mint, Lemon, Grenadine, Peach, Strawberry	
Jus de Fruits Frais Pressés – *Squeezed fresh juices* 20cl	6€
Orange, Citron – *Orange, Lemon*	
Eaux minérales – *Mineral waters* 50cl	4€
SMOOTHY – 33cl	**6€**
Berry Cherry – Cerise banane, fraise et cassis	
Pineapple Sunset – Ananas, mangue et papaye	
Raspberry Heaven – Pomme, framboise, mangue et myrtille	
Coconut Crush – Ananas et lait de coco	

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

Thés et Infusions Palais des Thés – *Palais des Thés Teas and herbal teas*	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 Expresso – *Espresso coffee*	3€
Double Expresso – *Double Espresso coffee*	5€
Café allongé – *American coffee*	3€
Décaféiné – *Decaffeinated coffee*	3€
Café au Lait – *White coffee*	4€
Café Glacé – *Iced coffee*	4€
Cappuccino	5€
Lait chaud ou froid – *Hot or cold milk*	3€
Chocolat Monbana chaud – *Monbana hot chocolate*	4€

LA CAVE

LES VINS

Verre de vin 15cl	6€

VINS BLANCS

V de Valmy, Château Valmy, Côtes Catalanes IGP* 75cl	25€
Prémices, Muscat sec, Domaine Deprade Jorda Côtes Catalanes IGP* 75cl	25€

VINS ROSÉS

V de Valmy, Château Valmy, Côtes Catalanes IGP* 75cl	25€
Prémices, Domaine Deprade Jorda, Côtes Catalanes IGP* 75cl	25€

VIN ROUGE

V de Valmy, Château Valmy, Côtes du Roussillon AOP* 75cl	25€

* Contient des sulfites

LES BULLES

Flute de Champagne Charles Colin brut 12cl	14€
Champagne Charles Colin brut 37.5cl	50€
Champagne Deuz brut Classic 75cl	90€
Kir Royal 12cl	14€

LES BIERES – *BEERS*

Canya bio bouteille 33cl Blonde, blanche, IPA ou ambrée	7€
Cap d'Ona bio bouteille 25cl Blonde, blanche, IPA ou blonde au Banyuls	6€
Heineken bouteille 25cl	5€

LES ALCOOLS – *ALCOHOLS*

Alcools Classique 5cl	8€
Long Drink (Alcool Classique 5cl + Soda)	9€
Alcools Premium 5cl Whisky Glenmorangie et Talisker, Rhum Diplomatico, Cognac Ile de Ré	11€

LES COCKTAILS – De 11h30 à 22h30

COCKTAILS SANS ALCOOL – *ALCOHOL FREE COCKTAILS*

Virgin Piña	6€
Virgin Mojito	6€

COCKTAILS AVEC ALCOOL – *COCKTAILS WITH ALCOHOL*

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

LES SNACKS

Sachet de chips	2.50€
Pringles	2.50€
Lion – Barre chocolatée	1.50€

LES BOCAUX D'HUBERT

Colin aux légumes	15€
Colin, carottes, brocolis, pommes de terre et champignons	
Le Tajine	15€
Sauté de poulet, carottes, navets longs, courgettes, raisins noirs et semoule	
Pennes à la bolognaise	15€
Mini penne, viande hachée de bœuf, concassé de tomate et oignons	

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