



# CARTE

## HIVER 2025

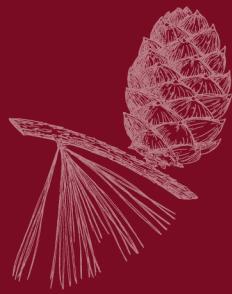
LIB  
*l'esprit* RE

L'HOTEL QUI VIT PLEINEMENT SA VIE

Le Restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et 18h30 à 22h et le samedi de 18h à 22h. Fermé le dimanche

Le Bar est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 22h30 et le samedi et dimanche de 16h à 22h30.

Réservez par téléphone : 01.77.80.22.05 ou au 06.28.56.12.06



## “L’ENFANT LIBRE”

“Free children” menu

Steak haché

*Ground steak*

or

Fingers de poisson

*Fish fingers*

or

Fingers de poulet

*Chicken fingers*

Servi avec frites ou légumes

(served with french fries or vegetables)

+

Sirop à l'eau

*Water syrup*

+

Une boule de glace

*One scoop of ice cream*

12€

# MENU DU JOUR

## Plat du jour

(Scannez le QR code pour découvrir notre plat du jour)

18€

## Plat du jour

(Scannez le QR code pour découvrir notre plat du jour)

+

## Café gourmand

22€



Le menu du jour est servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés, dans la limite des disponibilités.

# ENTRÉES / STARTERS

## L'ŒUF MAYO

6€

Œuf mayonnaise tartufata, copeaux de champignon de Paris,  
éclats de noisette torréfiée

Truffle egg mayonnaise, Paris mushroom shavings, roasted hazelnut crumbs

## L'HALLOUMI

10€

Halloumi grillé, légumes croquants, sauce yaourt-menthe,  
huile au paprika

Grilled halloumi, crunchy vegetables, mint yogurt sauce, paprika oil

## LA SARDINE

12€

La "Petite sardine", beurre au curry breton, pain de campagne grillé  
Sardines with Breton curry butter, toasted country bread

Veuillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.  
Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil

# ENTRÉES / STARTERS

## L'ŒUF

10€

Œuf parfait, purée de céleri, jus corsé, granola de pain aux graines  
Perfect egg, celery purée, rich jus, seed bread granola

## LE VELOUTÉ

8€

Velouté de carottes au cumin, chips de carotte, poudre de fanes,  
râpé de comté affiné  
Carrot and cumin creamed soup, carrot chips, carrot top powder, aged Comté  
cheese

## LA RAVIOLE

12€

Raviole de foie gras, bouillon de volaille aux épices d'hiver,  
perles de pomme Granny  
Foie gras ravioli, winter-spiced poultry broth, Granny Smith apple pearls

## PLATS / DISHES

### LE CROQUE-MONSIEUR

21€

Croque-monsieur, béchamel à la moutarde à l'ancienne, comté,  
jambon rôti, mesclun, supp frites 3€

Toasted Croque-Monsieur with old-style mustard béchamel, Comté  
cheese, roasted ham, mixed greens

Extra fries +3€

### L'ENTRECÔTE

26€

Entrecôte 200g française, sauce au poivre, frites maison,  
mesclun

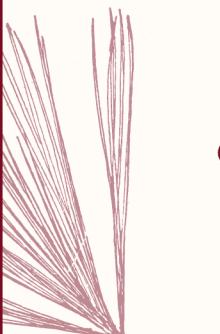
French rib-eye steak (200g), pepper sauce, homemade fries,  
mixed greens

### LE CHEESEBURGER

24€

Cheeseburger, cantal, sauce tartare, frites maison  
supp bacon 2€, supp double steak 6€

Cheeseburger with Cantal cheese, tartar sauce, homemade fries  
Add bacon +2€, add an extra patty +6€



# PLATS / DISHES

## LA CÉSAR

19€

Salade César, grana padano, tomate, croûtons de focaccia  
Supp poulet crispy 5€, supp crevette panko 5€, supp bacon 2€

Caesar salad, grana padano, tomato, focaccia croutons

Add crispy chicken +€5, add panko shrimp +€5, add bacon +€2

## LES RIGATONI

18 €

Rigatoni aux champignons et grana padano  
Rigatoni with mushrooms and Grana Padano cheese

## LE CABILLAUD

26€

Dos de cabillaud rôti, poireaux confits, fumet de poisson crémé,  
huile et friture de poireaux  
Roasted cod fillet, confit leeks, creamy fish stock, leek oil and crisps

## LA VOLAILLE

24€

Ballotine de volaille au beurre de noisette, poêlée de légumes  
d'hiver, crémeux d'oignon doux, jus corsé  
Chicken ballotine with hazelnut butter, sautéed winter  
vegetables, sweet onion purée, rich jus

Veuillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.

Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil

# DESSERTS

7€

## LE CRUMBLE

Crumble pomme et cannelle tiède, râpé de chocolat

Warm apple and cinnamon crumble with grated chocolate

## LA POIRE

Poire pochée au vin blanc saveur pain d'épices, crème crue au miel et  
granola aux éclats de chocolat blanc

Poached pear in white wine with gingerbread notes, raw cream with honey, and  
granola topped with white chocolate chips

## LES FRUITS

Nage de fruits de saison, sirop infusé à la feuille de menthe fraîche

Seasonal fruit, syrup infused with fresh mint leaves

Veuillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.

Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil

# DESSERTS

7€

## LA CRÈME BRULÉE

Crème Brûlée à la vanille de Madagascar  
Madagascar Vanilla Crème Brûlée

## LE CAFÉ GOURMAND

Café ou Thé gourmand : assortiment de mini desserts  
Gourmet Coffee or Tea: assortment of mini desserts

## LE MOELLEUX

Moelleux au chocolat et crème anglaise  
Chocolate fondant with custard

Veuillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.  
Le classeur des allergènes est disponible à l'accueil



# CARTE DES BOISSONS - DRINK MENU -

LIBRE  
*l'esprit*

L'HÔTEL QUI VIT PLEINEMENT SA VIE

Le Restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et 18h30 à 22h, le samedi de 18h à 22h. Fermé le dimanche

Le Bar est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 22h30 et le samedi et dimanche de 16h à 22h30

Réservez par téléphone : 01.77.80.22.05 ou au 06.28.56.12.06

# BOISSONS SOFTS

## LES EAUX

Vittel (50cl)	4€
Vittel (1L)	6€
San Pellegrino (50cl)	4€
San Pellegrino (1L)	6€
Castalie* plate/pétillante (70cl)	3,50€
Perrier 33cl	4€

\*eau filtré

## LES SODAS 5€

Coca cola / Zéro (33cl)
Fanta Sprite (25cl)
Ice tea pêche (25cl)
Limonade (25cl)
Ginger Ale (25cl)
Schweppes Tonic/Agrumes (25cl)

## LES JUS DE FRUITS 5€

Jus d'Ananas 25cl	Jus de Mangue 25cl
Jus de Pomme 25cl	Jus de Passion 25cl
Jus de Pêche 25cl	Jus de citron vert 25cl
Jus d'Orange 25cl	Jus de Tomate 25cl

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Expresso saveur noisette	2,5€
Ristretto	2,5€
Expresso noisette	2,5€
Décaféiné	2,5€
Double expresso	3€
Café long	3€
Cappuccino	4,5€
Café au lait / Latte	4,5€
Lait chaud ou froid	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Thé	3€

Parfums : Fruits rouges - English breakfast - Menthe -  
Thé Vert Sencha - Rooibos aux épices

Infusion 3€

Parfums : Camomille - Verveine-Tilleul

# MOCKTAILS

## VIRGIN MOJITO 7€

Perrier, citron vert, feuilles de menthe,  
sucre de canne

## VIRGIN PIÑA 8€

Jus d'ananas, saveur coco, lait

## VIRGIN SPRITZ 7€

Perrier, sucre de canne, arômes naturels d'épices,  
d'agrumes et de vin

## SOLEIL NOMADE 7€

Jus de pamplemousse, jus d'orange, sirop d'érable,  
citron vert

## MOCKTAIL DU BARMAN 8€

Une envie ?  
N'hésitez pas à demander à notre barman

## SUNRISE PASSION 7€

*Jus de passion, citron, sirop de grenade, Perrier*

## GINGER PEACH 8€

*Jus de pêche, citron vert, ginger beer*

## BRISE LIBRE 8€

*Jus d'ananas, jus de citron, sirop de  
gingembre, eau pétillante*

## FORMULE

## AFTER WORK

Tous les soirs de 18h à 20h

2 mocktails pour 13€

(valable sur tous les mocktails, hors mocktail du barman)

# COCKTAILS

## MOJITO 10€

Rhum (cl), citron vert, sucre de canne,  
feuilles de menthe, Perrier

## CAFE VAGABOND 11€

Rhum (cl), purée de coco, sucre de canne,  
expresso

## NEGRONI 13€

Campari(cl), martini  
rouge(cl), gin(cl)

## PASSION 11€

Vodka(cl), jus de fruits de la passion, sirop de vanille,  
liqueur de passion(cl)

## COCKTAIL DU BARMAN 13€

Une envie ?  
N'hésitez pas à demander à notre barman

## SPRITZ 12€

Liqueur d'orange amère (cl), eau gazeuse,  
Prosecco (cl), tranches d'orange

## SPRITZ LIMONCELLO 11€

Limoncello (cl), eau gazeuse,  
Prosecco (cl)

## SPRITZ

## SAINT GERMAIN 14€

Liqueur de fleur de Sureau (cl), eau gazeuse,  
Prosecco (cl)

## CAÏPIRINHA 10€

Cachaça (cl), citron vert, sucre de  
canne

## GIN TONIC 12€

Gin (cl), tonic water

## FORMULE AFTER WORK

Tous les soirs de 18h à 20h

2 cocktails pour 18€

(valable sur tous les cocktails, hors cocktail du barman)



# ALCOOLS

## LES KIRS (12CL)

(cassis, mûre, violette, pêche, framboise)

Kir vin blanc	7€
Kir Prosecco	8€
Kir royal	10€

## LES ANISÉS (3CL)

Ricard - Pastis	7€
-----------------	----

## LES VERMOUTHS (6CL)

Campari - Martini rouge ou blanc	6€
----------------------------------	----

## LES VINS APÉRITIFS (6CL)

Porto rouge & Porto blanc	6€
---------------------------	----



## LES BIÈRES & CIDRES

Bières pressions :

- Affligem blonde
- Gallia blonde « Coq d'habitude »
- Gallia « Nouveau western IPA »
- Bière du moment

25cl : 7€ - 50cl : 12€

Bières bouteilles (33cl) :

- Heineken
- Heineken sans alcool
- Grimbergen Blanche
- Grimbergen Rousse

8€

Cidre Loïc Raison (25cl) : 7€

## LES BULLES

Prosecco 12cl : 8€ - 75cl : 40€

Champagne Henry Bertrand "Blanc de Blancs" 12cl : 13€ - 75cl : 65€

Champagne EPC "Blanc de Noirs" 75cl : 80€

# LES VINS

## LES ROUGES

AOP Bordeaux supérieur Château Mirefleurs 2018  
15cl : 9€ - 75cl : 45€

AOP Côtes du Rhône Artésis 2023  
15cl : 8€ - 75cl : 40€

Pays d'Oc La Chevalière, Pinot Noir 2022  
15cl : 8€ - 75cl : 40€

AOP Crozes Hermitage L'Orientale, Ogier 2023  
15cl : 11€ - 75cl : 55€

AOP Gigondas Les Dentelles 2023  
15cl : 12€ - 75cl : 60€

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit 2023  
15cl : 9€ - 75cl : 45€

Le Vin Rouge Du Moment  
15cl : 6€ - 75cl : 30€

## LES BLANCS

AOP Ego Côtes du Roussillon Domaine Cazes 2024  
15cl : 8€ - 75cl : 40€

AOP Chablis Saint Martin, Domaine Laroche 2023  
15cl : 11€ - 75cl : 55€

IGP Pays d'Oc , Chardonnay La Chevalière, 2023  
15cl : 9€ - 75cl : 45€

AOC Monbazillac, Château Beautrand 2023  
15cl : 8€ - 75cl : 40€

Sauvignon Blanc By Mirefleurs, Bordeaux 2022  
15cl : 8€ - 75cl : 40€

Le Vin Blanc Du Moment  
15cl : 6€ - 75cl : 30€

## LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence Esprit Gassier 2023  
15cl : 8€ - 75cl : 40€

IGP Méditerranée, Aurose Bain de midi Bio 2024  
15cl : 7€ - 75cl : 35€

Votre texte de paragraphe

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



# ALCOOLS

## WHISKYS (4CL)

Bushmill, blended whisky	8€
Chivas Regal 12 ans, Blended scotch	11€
Maker's Mark, Bourbon	11€
Jack Daniel's	11€
Yamazakura	9€
Glenmorangie	13€

## RHUMS (4CL)

Trois Rivières	9€
Diplomatico	13€
Mount Gay XO	15€
Bumbu	10€
Havana 3 ans	9€
Don Papa	13€
Plantation	13€

## GINS (4CL)

Nuage	10€
Citadelle	14€

## VODKAS (4CL)

Nuage	10€
Grey Goose	15€

## CACHACA

8€

## TÉQUILA

11€

## LIQUEURS (4CL)

Baileys	9€
Amaretto	9€
Get 27 ou 31	9€
Limoncello	9€

## DIGESTIFS (4CL)

Cognac Hennessy VS	13€
Armagnac VSOP	11€
Calvados	10€
La Vieille Prune	13€



## CONTACTEZ-NOUS

Réservez par téléphone

01.77.80.22.05  
06.28.56.12.06

Par mail

responsablesalle@espritlibrecdg.com  
restaurant@espritlibrecdg.com

SUIVEZ-NOUS



LIB  
l'esprit RÉ

L'HÔTEL QUI VIT PLEINEMENT SA VIE