

BAR

COCKTAILS - BIÈRES
VINS - BULLES

Horaires d'ouverture :

Lundi au vendredi de 10h00 à 22h30

Samedi & dimanche de 16h00 à 22h30

LIBRE
l'esprit

L'HOTEL QUI VIT PLEINEMENT SA VIE



LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7€

Perrier, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne
Perrier, lime, mint leaves, cane sugar

VIRGIN PIÑA 8€

Jus d'ananas, saveur coco, lait
Pineapple juice, coconut flavor, milk

VIRGIN SPRITZ 7€

Perrier, sucre de canne, arômes naturels d'épices d'agrumes et de vin
Perrier, cane sugar, natural citrus-spice and wine aromas

SOLEIL NOVADE 8€

Jus d'orange, saveurs litchi rose et framboise
Orange juice, lychee-rose and raspberry flavors

SUNRISE PASSION 7€

Jus de passion, citron, sirop de grenadine, perrier
Passion fruit juice, lemon, grenadine syrup, Perrier

GINGER PEACH 8€

Jus de pêche, citron vert, ginger beer
Peach juice, lime, ginger beer

BRISE LIBRE 8€

Jus d'ananas, jus de citron, sirop de gingembre, eau pétillante
Pineapple juice, lemon juice, ginger syrup, sparkling water

MOCKTAIL DU BARMAN 8€

Une envie ? N'hésitez pas à demander au barman
Craving something? Don't hesitate to ask the bartender

FORMULE AFTERWORK

Tous les soirs de 18h à 20h
2 mocktails pour 13€
(valable sur tous les mocktails, hors mocktail du barman)



LES COCKTAILS

MOJITO 10€

Rhum (4cl), citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, Perrier
Rum, lime, cane sugar, mint leaves, Perrier

CAFE VAGABOND 11€

Rhum (4cl), purée de coco, sucre de canne expresso
Rum (4 cl), coconut purée, cane sugar, espresso

NEGRONI 13€

Campari (3cl), Martini Rouge (3cl), Gin (3cl), tranche d'orange
Cachaça, lime, cane sugar, orange

PASSION 11€

Vodka (3cl), jus de passion, sirop de vanille et liqueur passion (1cl)
Vodka, passion fruit juice, vanilla syrup, passion fruit liqueur

SPRITZ 12€

Liqueur d'orange amère (4cl), eau gazeuse, Prosecco (9cl), oranges
Bitter orange liqueur (3cl), sparkling water, Prosecco (9cl), oranges

SPRITZ LIMONCELLO 11€

Limoncello (4cl), eau gazeuse, Prosecco (9cl)
Limoncello, sparkling water, Prosecco

SPRITZ SAINT GERMAIN 14€

Liqueur de fleur de Sureau (4cl), eau gazeuse, Prosecco (9cl)
Elderflower liqueur, sparkling water, Prosecco

COCKTAIL DU BARMAN 13€

Une envie ? N'hésitez pas à demander au barman
Craving something? Don't hesitate to ask the bartender

GIN TONIC 10€

Gin (4cl), eau tonic
Gin, tonic water

FORMULE AFTERWORK

Tous les soirs de 18h à 20h
2 cocktails pour 19€
(valable sur tous les cocktails, hors cocktail du barman)



LES EAUX

Vittel / San Pellegrino (50cl)	4€
Vittel / San Pellegrino (100cl)	6€
Castalie plate ou pétillante* (33cl)	3,5€
Perrier (33cl)	4€

*eau filtrée

LES SODAS

Coca Cola, Coca zéro (33cl)	5€
Fanta/ Sprite (25cl)	5€
Ice tea pêche (25cl)	5€
Limonade avec sirop ou nature (25cl)	5€
Tonic ginger/ tonic (25cl)	5€
Schweppes tonic/ agrumes (25cl)	5€

LES JUS DE FRUITS (25CL)

Ananas, Mangue, Pomme, Passion, Pêche, Citron vert, Orange, tomate	5€
---	----



BOISSONS CHAUDES

LES BOISSONS FRUITÉES

Jus de pomme chaud aux épices	4,5€
Cidre chaud	5€

LES PLAISIRS GOURMANDS

Chocolat chaud maison	5,5€
Chocolat viennois	6€
Choco-Noisette	6,5€

CAFÉ & LATTES

Expresso	2,5€
Café allongé	2,5€
Cappuccino	4,5€
Latte vanille ou caramel	5€
Moka gourmand	5,5€

LES INFUSIONS & THÉS

Soir d'Hiver : thé rooibos, cannelle, écorces d'orange	6,5€
Thé vert menthe douce	4€



LES BOISSONS GOURMANDES À COMPOSER

6,5€

ÉTAPE 1 : CHOISIS TA BASE

Café - Corsé et aromatique

Chocolat chaud - Onctueux et réconfortant

Lait chaud - Doux et velouté

ÉTAPE 2 : AJOUTE TON SIROP

Cannelle - Épicé et chaleureux

Vanille - Doux et gourmand

Noisette - Subtil et raffiné

Caramel - Sucré et réconfortant

ÉTAPE 3 : COURONNE DE TON TOPPING

Kit Kat - Croquant et chocolaté

Lion - Caramel et cacahuète

Chamallow grillé - Fondant et caramélisé



LES KIRS

Kir vin blanc (cassis, mûre, violette, pêche, framboise)	7€
Kir Prosecco ou crémant	8€
Kir royal	10€

Ricard (3cl)	7€
Pastis (4cl)	7€

LES ANISES

LES VERMOUTHS

Campari	6€
Martini rouge/ blanc	6€

Porto rouge	6€
Porto blanc	6€

LES VINS APÉRITIFS

BIÈRES

PRESSION

	25CL	50CL
• Affligem blonde	7€	12€
• Gallia blonde « Coq d'habitude »	7€	12€
• Gallia « Nouveau western IPA »	7€	12€
• Bière du moment	7€	12€

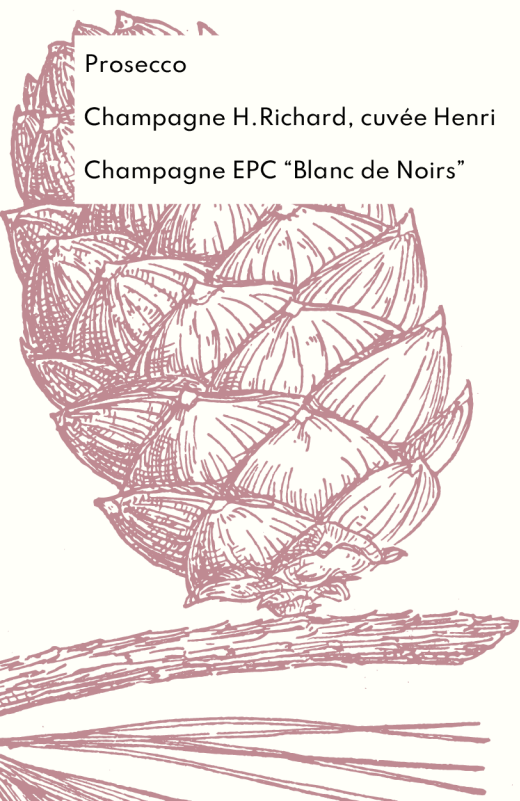
BOUTEILLE 33CL

• Heineken	8€
• Heineken sans alcool	8€
• Grimbergen Blanche	8€
• Grimbergen Rousse	8€

Cidre Brut - Loic Raison	8 €
--------------------------	-----

BULLES

	12CL	75CL
Prosecco	8€	40€
Champagne H.Richard, cuvée Henri	13€	65€
Champagne EPC "Blanc de Noirs"		80€



15CL 75CL

ROUGES

9€	45€	AOP Bordeaux supérieur Château Mirefleurs 2018
8€	40€	AOP Côtes du Rhône Artésis 2023
8€	40€	Pays d'Oc La Chevalière, Pinot Noir 2022
11€	55€	AOP Crozes Hermitage L'Orientale, Ogier 2023
12€	60€	AOP Gigondas Les Dentelles 2023
9€	45€	AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit 2023
6€	30€	Le Vin Rouge Du Moment

BLANCS

8€	40€	AOP Ego Côtes du Roussillon Domaine Cazes 2024
11€	55€	AOP Chablis Saint Martin, Domaine Laroche 2023
9€	45€	IGP Pays d'Oc, Chardonnay La Chevalière, 2023
8€	40€	AOC Monbazillac, Château Beautrand 2023
8€	40€	Sauvignon Blanc By Mirefleurs, Bordeaux 2022
6€	30€	Le Vin Blanc Du Moment

ROSÉS

7€	35€	IGP Méditerranée Aurose Bain de midi Bio
8€	40€	AOP Côtes de Provence Esprit Gassier 2023 Bio - Organic

WHISKYS

4CL

Irlande

blended whisky

Bushmills 8€

Ecosse

Blended scotch

Whisky Chivas 11€
Regal 12 ans

Etats-unis

Kentucky Bourbon

Bourbon Maker's Mark 11€

Tennessee whiskey

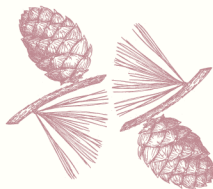
Jack Daniel's 11€

Buffalo Trace 10€

Glenmorangie 13€

Teeling 11€

Yamazakura 14€



RHUMS

4CL

Caraïbes

Rhum agricole 9€

Trois rivières

Plantation Pineapple 13€

Barbade

Bumbu 10€

Mount Gay XO 15€

Cuba

Havana 3 ans 9€

Philippines

Don papa 13€

Venezuela

Diplomatico 13€



GIN

France

Nuage Premium	10€
Citadelle	14€

4CL



VODKAS

Nuage Premium	10€
Vodka Grey Goose	15€

4CL

CACHACA

8€ 4CL

TEQUILA

San José Silver

4cl

8€

LIQUEURS

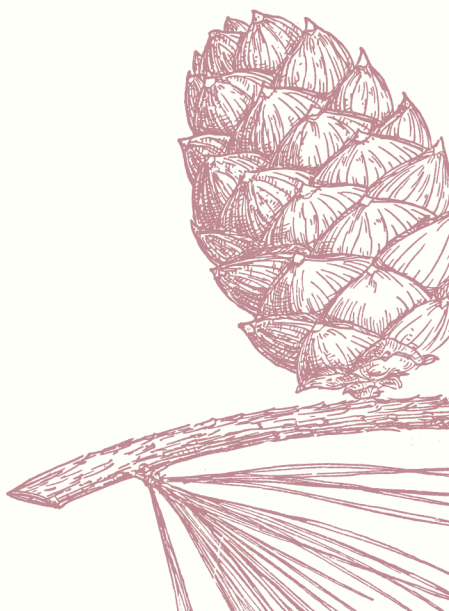
Baileys	9€
Amaretto	9€
Get 27 ou 31	9€
Limoncello	9€

4CL

DIGESTIFS

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

4cl



LES INCONTOURNABLES



ENTRÉES

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

LA SARDINE 12€

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

PLATS

LE CROQUE-MONSEIEUR 21€

Croque-monsieur, béchamel à la moutarde à l'ancienne,
comté, jambon rôti, mesclun (supp frites 5€)
Toasted croque-monsieur with old-style mustard béchamel, Comté
cheese, roasted ham, mixed greens (add fries 5€)

LES RIGATONIS 18€

Rigatonis aux champignons et grana padano
Rigatonis with mushrooms and Grana padano cheese

LA CÉSAR 19€

Salade César, parmesan, 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

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€

DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE 7€

Crème Brûlée à la vanille de Madagascar
Madagascar Vanilla Crème Brûlée

LE MOELLEUX 7€

Moelleux au chocolat et crème anglaise
Chocolate fondant with custard

LE CAFÉ GOURMAND 7€

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

Scannez le code pour
découvrir le menu du
restaurant



LIBRE
l'esprit RE
LA BIÈRE, C'EST UN PAYSANNEAU EN 1911

SUIVEZ-NOUS



CONTACTEZ-NOUS

Réservez par téléphone

01.77.80.22.05
06.28.56.12.06

Par mail

responsablesalle@espritlibrecdg.com
restaurant@espritlibrecdg.com