BILLET PASSAGER

NOTRE CARTE

Bienvenue dans notre tour du monde culinaire et gastronomique !

apéritifs

formules

menus

vins

boissons chaudes

Ricard	*4 cl*	4€
Whisky	*4 cl*	6€
Martini blanc/rouge	*6 cl*	4€
Crémant rosé brut Wolfberger	*12 cl*	5€
Crémant Vieilles Vignes Wolfberger	*12 cl*	6€
« Valse spumante » extra dry	*12 cl*	5€
Picon bière	*25 cl*	4€
Bière	*25 cl*	3€
Panaché	*25 cl*	3€
Monaco	*25 cl*	3,50€

APÉRITIFS

COCKTAILS DU JOUR

Sans alcool	*12 cl*	7€
Alcoolisé	*12 cl*	9€

EAUX

Carola Verte	*½ l*	2,50€
	1 l	4€
Carola Bleue	*½ l*	2,50 €
	1 l	4€

SOFTS

Coca	*33 cl*	3€
Orangina	*25 cl*	3€
Jus de fruits	*20 cl*	2,50€
Limonade	*20 cl*	2,50€
Sirop à l'eau	*20 cl*	1,50€

formule 2 plats
ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

29€

AVEC ACCORD UN MET / UN VERRE DE VIN

– vin Classe Affaires – (2 x 12 cl)

39€

AVEC ACCORD UN MET / UN VERRE DE VIN

– vin Première Classe – (2 x 12 cl)

43€

formule 3 plats
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35€

AVEC ACCORD UN MET / UN VERRE DE VIN

– vin Classe Affaires – (3 x 12 cl)

49€

AVEC ACCORD UN MET / UN VERRE DE VIN

– vin Première Classe – (3 x 12 cl)

56€

Les plats composants votre menu sont libres d'être choisis entre les cinq continents !

Les vins non disponibles en Classe Affaires sont reclassés en vins Première Classe.

Prix nets.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

ASIE

– vins Classe Affaires –

Pur Rolle 2012
Henri Bonnaud
(AOC Côtes de Provence)

•

Tokay Dry 2012
Château Dereszla (Hongrie)

Maki et California de crabe
au parfum d'agrumes
et émulsion de gingembre et wazabi

•

Gambas snackées, encornets farcis,
découverte de l'Umami

•

Soupe de fruits exotiques en « bouillon thaï »

– vins Première Classe –

Sauvignon Blanc 2010
Élévation
Wild Rock (Nouvelle Zélande)

•

AOC Santenay 2012
Bievaux Olivier (Bourgogne)

•

Napos 2011
Château Dereszla (Hongrie)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Les plats composants votre menu sont libres d'être choisis entre les cinq continents !

EUROPE

– vins Classe Affaires –

Tokay Dry 2012
Château Dereszla (Hongrie)

•

AOC Cairanne 2011
Château le Plaisir
(Vallée du Rhône)

Gravlax de saumon, parfum anisé
et ses pickles de légumes

•

Cromesquis d'abats
et bouchée de ris de veau, jus corsé

•

Griottes au kirsch
en « parfait » Kouglof

– vins Première Classe –

AOC Santenay 2012
Bievaux Olivier (Bourgogne)

•

Pinot Noir 2012
Wild Rock (Nouvelle Zélande)

•

Estela Vintage 2010
Lionel Osmin
(vin de liqueur rouge)
(Sud-Ouest)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Les plats composants votre menu sont libres d'être choisis entre les cinq continents !

AMÉRIQUE

– vins Classe Affaires –

AOC Sancerre 2010
Fine Cuvée sur le Fruit (Loire)

•

AOC Haut Médoc 2009
Château Lieujean
Cru Bourgeois

Brunch revisité
au parfum du Mexique

•

Notre Vision
du Hamburger

•

Big « cheese cake »,
cranberries & pop corn

– vins Première Classe –

Pinot Noir 2012
Wild Rock (Nouvelle Zélande)

•

Altitudes 2010
Ixsir (Liban)

•

Estela Vintage 2010
Lionel Osmin
(vin de liqueur rouge)
(Sud-Ouest)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Les plats composants votre menu sont libres d'être choisis entre les cinq continents !

AFRIQUE

– vins Classe Affaires –

Bois moi 2012
Le Chemin des Rêves
(AOC Coteaux du Languedoc)

•

Torrontes Premium 2011
Mendoza - Alta Vista
(Argentine)

« Wouba en Balan-Balan »
condiments de fruits et texture de banane

•

Tajine de Daurade coryphène
en Transparence

•

Fort de café,
à boire et à manger

– vins Première Classe –

The Bean Pinotage 2012
Stellenbosh (Afrique du Sud)

•

Sylvaner La Louve
élevé en fûts de chêne 2011
(AOP Alsace)

•

Estela Vintage 2010
Lionel Osmin
(vin de liqueur rouge)
(Sud-Ouest)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Les plats composants votre menu sont libres d'être choisis entre les cinq continents !

OCÉANIE

– vins Classe Affaires –

Torrontes Premium 2011
Mendoza - Alta Vista
(Argentine)

•

Zinfandel 2011
Backhouse (USA, Californie)

Crémeux au fromage de chèvre
et légumes en différentes textures

•

Pavé de Kangourou
mariné au vin rouge relevé d'épices
et légumes comme un barbecue

•

Barre choc'coco, sorbet au bounty

– vins Première Classe –

Sylvaner La Louve
élevé en fûts de chêne 2011
(AOP Alsace)

•

Altitudes 2010
Ixsir (Liban)

•

Napos 2011
Château Dereszla (Hongrie)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Les plats composants votre menu sont libres d'être choisis entre les cinq continents !

VINS EFFERVESCENTS

	verre (12 cl)	bouteille (75 cl)
AOC Crémant d'Alsace :		
- rosé brut Wolfberger	5€	25€
- Vieilles Vignes Wolfberger	7€	29€
« Valse spumante » extra dry (Italie)	5€	19€

VINS BLANCS

VINS BLANCS VIFS, LÉGERS

Pur Rolle 2012 - Henri Bonnaud (AOC Côtes de Provence)	5€	23€
Sauvignon Blanc 2010 Élévation - Wild Rock (Nouvelle Zélande)	7€	33€
Torrontes Premium 2011 Mendoza - Alta Vista (Argentine)	5€	26€

VINS BLANCS RICHES, TENDRES

	verre (12 cl)	bouteille (75 cl)
Sylvaner La Louve élevé en barrique 2011 (AOP Alsace)	7€	30€
AOC Santenay 2012 Bievaux Olivier (Bourgogne)	9€	47€
Tokay Dry 2012 Château Dereszla (Hongrie)	5€	20€

VIN BLANC MOELLEUX

Napos 2011 - Château Dereszla (Hongrie)	5€	17€

VINS ROSÉS

AOC Côtes de Provence Naturalys Agriculture Biologique (Provence)	5€	21€

VINS

VINS ROUGES

VINS ROUGES FRAIS, FRUITÉS

	verre (12 cl)	*bouteille (75 cl)*
AOC Sancerre 2010 Fine Cuvée sur le Fruit (Loire)	5€	28€
Bois moi – Le Chemin des Rêves 2012 (AOC Coteaux du Languedoc)	5€	18€

VINS ROUGES RICHES, TANNIQUES

Altitudes 2010 Ixsir (Liban)	7€	38€
AOC Haut Médoc 2009 Château Lieujean Cru Bourgeois (Bordelais)	7€	33€

VINS ROUGES GOURMANDS, INTENSES

	verre (12 cl)	*bouteille (75 cl)*
Zinfandel 2011 - Backhouse (USA, Californie)	5€	28€
The Bean Pinotage 2012 – Stellenbosh (Afrique du Sud)	7€	39€
AOC Cairanne 2011 Château le Plaisir (Vallée du Rhône)	5€	26€
Pinot Noir 2012 - Wild Rock (Nouvelle Zélande)	9€	49€

VIN ROUGE LIQUOREUX

Estela Vintage 2010 Lionel Osmin Vin de Liqueur (Sud Ouest)	7€	38€

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Thés & Infusions	2,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Chocolat viennois	3,50€
Irish coffee	8,00€

Prix nets.

MERCI DE VOTRE VISITE