

# HÔTEL du SENTIER

PARIS



## Softs

- 6€ Lemonaid (*Orange sanguine, maté, citron vert, passion*) Bio
- 6€ Jus de fruits (*Pomme, pêche, tomate, abricot, pomme framboise*)
- 6€ Jus Hibiscus maison
- 6,5€ Cola artisanal
- 7€ Orange / Citron / Pamplemousse pressés
- 6€ Café / Thé glacés maison
- 6€ Ginger beer

## Bières et cidres

- 8,5€ 33cl Bière blonde / blanche / IPA artisanales
- 5€ 25cl Demi
- 7,5€ Cidre brut *Bio*

## Cocktails

- 13€ Gin To' du Sentier *Gin, Tonic, Romarin, Concombre*
- 11€ Spritz *Apérol, Prosecco, Orange*
- 13€ Bamako Mule *Gin, Jus d'Hibiscus, Citron Vert*
- 13€ Moscow Mule *Vodka, Ginger Beer, Citron Vert*

## Boissons chaudes

- 3€ Espresso, allongé, ristretto (*Sumatra, Café Esperanza*) Bio
- 3,5€ Filtre (*Ethiopie, Café Esperanza*) Bio
- 5,5€ Double (*Sumatra, Café Esperanza*) Bio
- 5,5€ Cappucino / Latte
- 5,5€ Chocolat Chaud (*Valrhona*)
- 5,5€ Thé (*Jasmin, Sencha, Genmaïcha, Pai Mu Tan, Ceylan, Earl grey, Rooibos, Infusion mighty moon*) Bio



# HÔTEL du SENTIER

PARIS



Bulles	12cl	75cl
NUIT BORÉALE, VDF Domaine Bonnet Huteau - Bio	8	40
CHAMPAGNE BONNET-PONSON Non dosé - Cuvée Perpétuelle – Bio	15	75
CHAMPAGNE MÉTISSE, Pinot Noirs et Blancs – Olivier Horiot	19	95

## Rosés

MINIMUS DU FAUBOURG, VDF, 2018 Nicolas Carmarans, Fer servadou, Aveyron	8	
MAGUELONNE – COTEAUX DE L'ARDECHE 2020 Domaine de la Selve – Bio	6	35
LA NAVICELLE – CÔTES DE PROVENCE 2020 Domaine de la Navicelle - Bio	8	45

## Blancs

LES JARDINS - Bourgogne Côtes d'Auxerre - 2018 Domaine Madelin Petit (chardonnay) – Bio	7	35
--	---	----

## Rouges

LE BLEU - ALSACE AOP 2019 Pinot noir - Philippe Brand (1L)	7	51
CYPRÈS DE TOI -AUDE 2020 Grenache, Syrah – Fond Cyprès (75cl)	7	45

