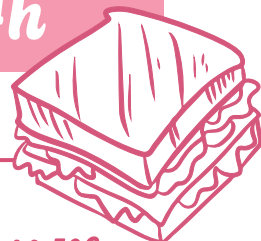


# Bar à Grignoter

Du mardi au dimanche de 12h à 14h



## Gourmandises salées

### Burger Poulet

16€

Filet de poulet, fromage de brebis, compotée d'oignons, crème d'ail et roquette. Accompagné de patatas bravas.

### Burger Veggie

16€

Steak d'aubergine, champignons rôtis, morbier, mayonnaise, oignons frits et roquette. Accompagné de patatas bravas.

### Bagel Saumon

15€

Pain à bagel, tzatziki au concombre, saumon fumé, guacamole et roquette.

### Croque-Monsieur

10€

Pain de campagne, jambon blanc, bechamel et gruyère.

### Salade Ceasar

16.50€

Sucrine, filet de poulet, copeaux de parmesan, poitrine de porc fumée, oignons rouges, croustons, sauce ceasar.

### Chirashi de Poisson

18€

Riz vinaigré, poisson cru (selon arrivage), concombre, mangue, edamame, citron vert, vinaigrette asiatique.

### Quiche du Moment

10€

Selon l'inspiration du Chef. Accompagnée de salade.

### Planche de Charcuteries

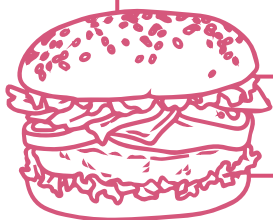
10€

Assortiment selon arrivage.

### Planche de Fromages

11€

Assortiment selon arrivage.



## Gourmandises sucrées

### Fondant au Chocolat

8€

Gâteau au coeur débordant de chocolat gourmand, accompagné de chantilly.

### Pancakes aux Fruits

7.50€

Pancakes moelleux aux fruits frais de saison, chantilly, et nappage au choix\*.

### Salade de Fruits

6.50€

Fruits frais de saison, chantilly, coulis de fruits rouges et biscuit sablé.

### Crème Brulée

8€

Crème à la vanille recouverte d'un caramel croustillant.

### Dessert du Jour

6.50€

Selon l'inspiration du Chef.

### Café Gourmand

8.50€

Déclinable en thé. Boisson chaude accompagnée de 3 desserts selon l'inspiration du Chef.

### Melon & Pastèque

6€

Morceaux de fruits frais.



\*Nappage : caramel, sirop d'érable, sucre glace, miel, coulis de fruits rouges ou mangue.

# Bar à Grignoter

Du mardi au dimanche de 12h à 14h

## Formule de l'Officier



Quiche du moment

+



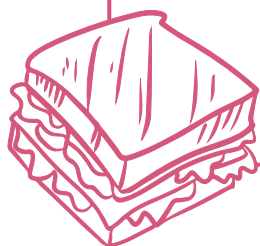
Dessert du jour

+



Expresso, soft ou verre de vin rouge

13€



## Formule des Plus Petits



Croque Monsieur

+



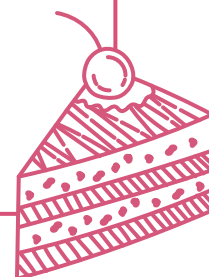
Pancakes ou Fromage Blanc

+



Sirop à l'eau

9€



La Pac Rochefort



laPAC  
PIÈCE À CROQUER



@lapacrochefort

# Nos Boissons

Du mardi au samedi de 12h à 17h30



## Incontournables

### Mojito

9€

Rhum, citron vert, menthe, sucre, perrier. Supplément framboise ou passion +1€.

### Spritz Apérol

9€

Apérol, prosecco, perrier, tranche d'orange.

### Spritz St Germain

11€

Saint Germain, prosecco, perrier.

### Caipirinha

9€

Cachaca, citron vert, sucre.

### Moscow Mule

10€

Vodka, citron vert, sucre, ginger beer.

### Jamaican Mule

10€

Rhum, citron vert, sucre, ginger beer.

### London Mule

10€

Gin, citron vert, sucre, ginger beer.



## Mocktails

### Virgin Mojito

8€

Menthe, citron vert, sucre de canne, perrier. Supplément framboise ou passion +1€.

### Bona Bona

8€

Ananas, purée de passion, citron vert, grenadine.

## Bières

	25 <sup>cl</sup>	50 <sup>cl</sup>
IPA	4.50€	8€
Fruits Rouges	4.50€	8€
Blanche	4.50€	8€
Blonde	4€	7€

## Champagnes

### Joseph Perrier

55€

Brut, 75cl.

### Joseph Perrier

70€

Blanc de Blanc, 75cl.





## Apéritifs

<b>Ricard</b>	<b>3.50€</b>
<b>Kir</b> Pêche, mûre, cassis.	<b>6€</b>
<b>Kit Pétillant</b> Pêche, mûre, cassis.	<b>7.50€</b>
<b>Champagne</b> Coupe de Joseph Perrier Brut.	<b>9€</b>
<b>Pineau</b> Blanc ou rouge.	<b>6.50€</b>

## Digestifs

<b>Rhum</b> Plantation Pineapple Santa Teresa Mama Quilla	<b>7€</b> <b>10€</b> <b>11€</b>
<b>Whisky</b> Four Roses Monkey Shoulders Aberlour 10 ans Talisker	<b>8€</b> <b>10€</b> <b>13€</b> <b>13€</b>
<b>Cognac</b> Cognac VS Cognac VSOP	<b>7€</b> <b>10€</b>
<b>Autres</b> Get 27. Supplément perrier +1. Baileys	<b>6€</b> <b>6€</b>

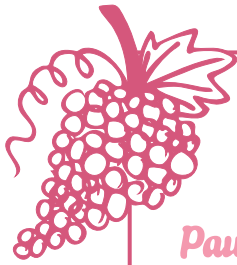
## Fresh Sotts

<b>Sinop à l'eau</b>	<b>2.20€</b>
<b>Limonade</b>	<b>2.50€</b>
<b>Diabolo</b> Menthe, grenadine, pêche, citron, violette, hibiscus.	<b>2.80€</b>
<b>Coca Cola</b> Classique ou zéro.	<b>3.90€</b>
<b>Orangina</b>	<b>3.90€</b>
<b>Perrier</b>	<b>3.90€</b>

## Eaux

<b>Abatille plate 1L</b>	<b>5.20€</b>
<b>Abatille gazeuse 1L</b>	<b>5.20€</b>





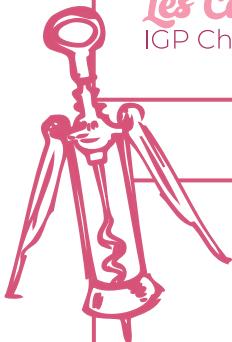
## Vins Rouges

	12,5cl	75cl
<b>Paul Mas</b> Pinot noir, IGP Pays d'Oc.	5€	25€
<b>Domaine du Val Brun</b> Cabernet franc, AOP Saumur Champigny.	6€	28€
<b>Château Macquin</b> Cabernet franc, AOP Saint Georges Saint Emilion.	7€	30€
<b>Suolo Rosso</b> Primitivo, DOC Primitivo di Manduria, ITL.	7€	30€



## Vins Blancs

	12,5cl	75cl
<b>Prélude d'Hiver</b> Gros-Manseng, IGP Côtes de Cascogne.	5€	25€
<b>Arrogant Frog</b> Chardonnay, IGP Pays d'Oc.	6€	28€
<b>Château de la Ragotière</b> Muscadet, Val de Loire.	6€	28€
<b>Lacryma Christi del Vesuvio</b> Caprettone, DOC Sorrentino, ITL.	7€	30€
<b>Les Carrelets</b> IGP Charentais.	5,50€	26€



## Vins Rosés

	12,5cl	75cl
<b>Les Cercles</b> Cinsault - Grenache noir - Syrah, AOP Côtes de Provence.	5,50€	30€
<b>Coquelicot</b> IGP Côte de Gascogne.	7€	30€
<b>Les Carrelets</b> IGP Charentais.	5,50€	26€