

NOS APEROS LOCAUX

Verre de Picpoul (12.5cl)	3€00
Picpoul pétillant (12.5cl)	6€50
Noilly Prat rouge ou Ambré (6cl)	4€00
Muscat de Frontignan (6cl)	4€00

LES TRADITIONNELS

Whisky, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	5€00
Supplément soda ou jus de fruit	1€00
Chivas ou Jack Daniels (4cl)	7€00
Ricard (2cl)	2€60
Sangria aux fruits frais (20cl)	4€60
Porto, Martini, Suze (8cl)	4€00

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

8€00

MOJITO Rhum, Angostura, citron vert, sucre de canne, feuille de menthe, eau gazeuse

PINA COLODA Rhum blanc, Rhum Ambré, jus d'ananas, glace coco

LONG ISLAND ICED TEA Vodka, Gin, Rhum, Tequila, jus de citron, Coca Cola

CAIPIRINHA Cachaça, dés de citron vert, sucre

BLUE LAGOON Vodka, Curaçao bleu, jus de citron

LE SPRITZ MEZOIS Noilly Prat Rouge, picpoul Pétillant, limonade

NOS ICE TAIL ALCOOLISEES

8€50

BLUE HAWAI Rhum blanc, curaçao bleu, glace noix de coco, jus d'ananas

TEMPETE TROPICALE Rhum blanc, sorbet hibiscus rouge-passion- banane, jus de pomme

NOS BIERES

BIÈRES pression	25cl	50cl
Kronembourg	2€90	5€80
Grimbergen blonde	3€40	6€50
Bière de saison	3€60	7€10

BIÈRES bouteille

Bière artisanale Gorge fraîche (33cl)	4€50
Hard Seltzer Bio Pampa (27,5cl).....	4€50
Ceau pétillante fermentée 4,5° aromatisée faibles calories (30 kcal pour 100 ml)	
Leffe Blonde (33cl) ou Pelforth brune (25cl)	4€00
Desperados (33cl)	5€00
Bière sans alcool (25cl)	3€80

NOS BOISSONS FRAICHES SANS ALCOOL

servies au verre

Sirop à l'eau	1€80
Diabolo	2€20
Oasis, Ice Tea, Orangina	3€00
Schweppes tonic ou agrumes	3€00
Orange ou citron pressé(e)	4€50
SMOOTHIE MINUTE (ananas-coco, fruits rouges, fraise-banane...)	3€80

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA : jus d'ananas et crème de coco	5€00
LE COUCHER DU SOLEIL : jus d'orange, limonade et grenadine	5€00
VIRGIN MOJITO : citron vert, menthe fraîche, Perrier, limonade	6€50
SWEET MEZE : glace fruits rouges, jus d'orange, jus de citron pressé	7€00

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

servies en bouteille

Nectar ou jus (25cl)	3€80
(orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate)	
Coca, Coca zéro ou Perrier (33cl)	3€50
Tourtel parfum du jour	4€00

NOS BOISSONS CHAIDES

Chocolat	3€00
Café crème ou café au lait	2€50
Infusion ou Thé au choix Maison Richard	3€00
Capuccino chantilly, chocolat ou café viennois	4€00

Nos tapas

Assiette	6€00
au choix : Accras de Morue ou friture de Joëls ou Beignets de calamar	
Saucisse sèche à trancher soi-même	7€00
Petit camembert rôti (selon saison)	8€00
Assiette de 6 huîtres	8€50
Assiette de 12 huîtres	16€00
Planche de charcuterie, fromage	14€90
Assortiment de fritures	14€90
(joels, beignets et accras)	

Formules petit déjeuner

- Tartine beurre confiture-miel-Nutella®*	3€00
- Petit déjeuner servi au plateau	8€50
1 boisson chaude, 1 verre de jus d'orange, tartine-beurre-confiture-miel-Nutella®*, mini-viennoiseries	
Supp. 2€50 pour jus d'orange frais	
Supp. 3€50 assiette de jambon-fromage	

Suggestion de présentation. Prix nets, service compris. Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photos Réseau Krill - Reproduction interdite. HOTEL RESTAURANT DU PORT - Juillet 2021



GLACIER DU PORT

GLACIER - CREPERIE - BAR
SALON DE THE - COCKTAILS

Ouvert 7 jours /7, toute l'année



NOS CREMES GLACEES



NOS SORBETS PLEIN FRUIT



Composez votre coupe

2€50

1 boule

4€50

2 boules

6€00

3 boules

Supplément crème fouettée ou coulis : 1€50
(coulis : chocolat, caramel beurre salé, fraise)

NOS COUPES CLASSIQUES 7€00

Les traditionnelles liégeoises chocolat ou café

3B chocolat ou café, coulis chocolat ou expresso pur, crème fouettée

Notre dame blanche

3B vanille, coulis chocolat, crème fouettée

NOS COUPES CREATIVES 7€50

La coupe du verger

1B abricot, 1B nectarine, 1B pomme cidrée, crème fouettée

La coupe exotique

1B hibiscus rouge, passion, ananas, 1B noix de coco, 1B vanille, crème fouettée, coulis fraise

La coupe banana nut and co

1B vanille, 1B chocolat, morceaux de banane, coulis Nutella, crème fouettée

La coupe gourmande

1B glace aux éclats de Daim avec marbrage caramel, 1B chocolat, crème fouettée, meringue maison, coulis caramel beurre salé

La coupe fruits frais (selon saison)

1B fruits rouges, 1B nectarine, fruits frais de saison, crème fouettée, coulis fraise

La mont blanc

2B vanille, crème de marron, crème fouettée, morceaux de meringue, coulis chocolat

NOS COUPES ALCOOLISÉES 9€00

La coupe Martinique

1B rhum raisins, 1B coco, rhum ambré 4cl

La coupe Pinacolada

2B coco, jus d'ananas, rhum ambré 4cl

Le colonel

2B citron jaune, vodka 4 cl

Le T punch

2B coco, rhum blanc 4 cl

La limoncello

2B citron, limoncello 4cl

La normande

2B pomme cidrée, calvados 4cl

NOS CRÊPES

Au sucre	3€00
A la confiture ou caramel beurre salé	3€50
Au Nutella®* ou crème de marron.....	3€80
Au sucre et citron.....	3€80
Banane et Nutella®*	6€50
Flambée au Grand Marnier.....	6€50

* Nutella®, une marque Ferrero

NOS DESSERTS

Panna Cotta (caramel beurre salé ou fruits rouges)	5€00
Trio de gourmandises	6€50
Tiramisu parfum du jour	6€50
Moelleux au chocolat	6€50
Pavé de framboise-abricot et sa boule sorbet.....	5€50
Pavlova	6€50
(meringue maison, sorbet nectarine, crème fouettée)	
Café gourmand (le trio et son café)	8€00



Push up Asterix **

vanille avec bonbons chocolat dans le tube 2€50



Fabrication française
Arômes naturels
et colorants d'origine naturelle



ASTERIX® © GRIFFON / © CONSULLES ÉDITIONS ALBERT RENÉ