

# CRYSTAL

LOUNGE

## Chic Barbecue

Les plats suivants sont disponibles aux heures d'ouverture du restaurant, à savoir du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h15, les samedis et dimanches de 19h à 22h15

Formule Barbecue, grillade et bar à salades 35€

### TAPAS

- Bœuf mariné au saté 7.00€  
*Marinated beef saté*
- Poulet tandoori 6.00€  
*Tandoori chicken*
- Poisson mariné au gingembre et à la coriandre 7.00€  
*Marinated fish with ginger and coriander*
- Gambas 7.00€  
*Gambas*
- Calamars au persil et à l'ail 6.00€  
*Squid with parsley and garlic*

### ENTRÉES

- Saumon fumé, blinis et crème épaisse à la ciboulette 19.00€  
*Smoked salmon, chives cream served with blinis*
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et pignons de pin 19.00€  
*Beef carpaccio, parmesan cheese shavings, rucola and pine nuts*

## BAR À SALADES

- Salades composées et à composer selon vos envies 17.00€  
*Assortment of mixed salad to your tastes*

## PLANCHES

- Planche de charcuterie, fromage ou mixte 19.00€  
*Cold cuts, cheese or mixed board*
- Planche au choix et un verre de Minuty Rosé 25.00€  
*Board choice served with a glass of Rosé Minuty*
- Planche au choix et une coupe de Champagne Veuve Cliquot Brut 35.00€  
*Board choice served with a glass of Champagne Veuve Cliquot Brut*
- Planche au choix avec une coupe de Champagne Veuve Cliquot rosé 40.00€  
*Board choice served with a glass of Champagne Veuve Cliquot rosé*

## PLATS BARBECUE

- Filet de bar 29.00€  
*Fillet of Seabass*
- Filet de lotte 33.00€  
*Fillet of Monkfish*
- Gambas et Saint-Jacques 26.00€  
*Gambas and scallops*
- Filet de bœuf pur 35.00€  
*Beef Tenderloin*
- Côtelette d'agneau 31.00€  
*Lamb chops*
- Poulet fermier label jaune 29.00€  
*Free range chicken*
- Abanico Iberico 27.00€  
*Abanico Iberico*

Accompagnements : tous nos plats cuisinés au barbecue sont servis avec des légumes grillés et des pommes grenailles  
*All our barbecue cooked dishes are accompanied with barbecue grilled vegetables and baby potatoes*

## DESSERTS

- Salade de fruits rouges de saison 11.00€  
*Seasonal red fruits salad*
- Tarte du jour 11.00€  
*Seasonal fruits pastry*
- Glaces et sorbets 9.00€  
*Ice cream and sorbet*
- Moelleux au chocolat et glace vanille 11.00€  
*Chocolat fondant cake served with vanilla ice cream*
- Tiramisu maison 11.00€  
*Home Made Tiramisu*

## ALLERGÈNES

Chers clients,

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel pour toute question relative aux allergies alimentaires.

Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier et que tous nos plats comportent au minimum un des allergènes ci-dessous.

Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite. Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes les plus importants susceptibles d'être présents dans les mets que nous vous proposons :

Noix / Arachides / Lait / Soja / Poissons / Oeufs /  
Sulfites / Céleri / Moutarde / Lupin / Crustacés /  
Gluten / Mollusques / Graines de sésame

## ALLERGENS

Dear guests,

Please do not hesitate in asking our staff, should you have any questions related to food allergies. We would also like to draw your attention to the fact that the composition of our dishes may vary from day to day and all our dishes present at least one of the following allergens.

As a consequence, it is essential to check with our staff at your every visit.

The below list includes the 14 most important allergens that may appear in the dishes we offer:

Nuts / Peanuts / Milk / Soya / Fish / Eggs /  
Sulfites / Celery / Mustard / Lupin / Crustaceans /  
Gluten / Molluscs / Sesame seeds

CRYSTAL  
LOUNGE

## VINS BLANCS

Verre

1/2

1/1

### Alsace

Domaine Bott Geyl  
Points Cardinaux Métiss  
2015

13€

48€

Domaine Bott Geyl  
Riesling Les Eléments  
2015

52€

### Bourgogne

Mâcon Verzé Terres Secrètes  
Croix Jarrier  
2015

13€

49€

Chablis 1er Cru  
Fourchaume La Chablisienne  
2015, 1/2 2014

35€

78€

Chablis Domaine de Biéville  
2016

14€

64€

## Gascogne

Verre

1/2

1/1

Tariquet Sauvignon  
2016

31€

Tariquet Premières Grives  
2016

11€

42€

## Loire

Sancerre Philippe Raimbault  
2016, ½ 2015/2016

13€

35€

55€

Pouilly-Fumé Joseph Mellot « Le Troncsec »  
2016

14€

58€

## Rhône

Côtes du Rhône  
E.Guigal  
2015, ½ 2014/2015

30€

45€

## Afrique du Sud

The Ladybird Laibach  
Organic white  
2016, ½ 2015

12€

38€

54€

## Australie

Verre

1/2

1/1

Crankbrook Estate  
2014

33€

## Chili

Aymara  
2016

27€

Mapu  
Baron Philippe de Rothschild  
2015

36€

## New Zealand

Momo Marlborough  
2014

53€

## VINS ROSÉS

Verre

1/2

1/1

### Provence

M de Minuty (Magnum)  
2016

90€

M de Minuty  
2016

11€

45€

### Languedoc-Roussillon

Gris Blanc  
Gérard Bertrand  
2016

9€

40€



## VINS ROUGES

Verre

1/2

1/1

### Bordeaux

Château Martinat  
Côtes de Bourg  
2014

11€

48€

Zédé de Labégorce  
Margaux  
2013

88€

Les Brulières de Beychevelle  
Haut-Médoc  
2015

16€

74€

Les Fiefs de Lagrange  
Saint-Julien  
2012

96€

La Fleur de Haut Bages Libéral  
Pauillac  
2011

82€

Château Bellevue  
Médoc  
2011/2012, ½ 2012

31€

51€

Les Hauts de la Gaffelière  
Saint-Émilion  
2015

64€

Château du Gazin  
Canon-Fronsac Famille Robert  
2014

48€

Château La Croix de Marbuzet  
Saint-Estèphe  
2014

64€

Les millésimes de nos vins peuvent varier

Verre 1/2 1/1

## Beaujolais

Régnié (vin biodynamique)  
G.Descombes  
2015

11€

40€

Morgon Côte du Py  
Damien Coquelet  
2016

57€

## Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits « Les Dames Hugnette »  
Nuiton-Beaunoy  
2016

72€

## Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup « Les Calcaires »  
Château de Cazeneuve  
2014

13€

48€

	Verre	1/2	1/1
<b>Loire</b>			
Saint-Nicolas de Bourgueil Fleur de Loire 2015/2016	9€		42€
Saumur Champigny Domaine de Nerleux 2015			45€
Sancerre Les Godons Domaine Philippe Raimbault 2013/2014/2015			53€
<b>Rhône</b>			
Côtes du Rhône Guigal 2013		30€	45€
Gigondas La Tour Sarrasine 2014			69€
Châteauneuf du Pape Clos Saint-Jean 2012			84€

	Verre	1/2	1/1
<b>Afrique du Sud</b>			
The Ladybird Laibach 2010/2012, ½ 2013/2014		45€	58€
<b>Chili</b>			
Mapu Baron Philippe De Rothschild 2012			36€
<b>Espagne</b>			
Rioja Capitoso 2015	9€		39€
<b>Italie</b>			
Campi di Fonterenza Rosso di Montalcino 2014			69€
Il Canneto Maremma Toscana Mantellassi 2015			36€
Montepulciano d'Abruzzo Podere Castorani 2014			38€
<b>New Zealand</b>			
Momo Marlborough 2010/2013			68€

Les millésimes de nos vins peuvent varier

## VINS D'EXCEPTION

1/1

### Vins Blancs

#### Bordeaux

Château d'Yquem  
Lur-Saluces  
1998 430€

Château Carbonnieux  
Pessac-Léognan  
2009 180€

#### Alsace

Clos Windsbuhl  
Domaine Zind Humbrecht Pinot Gris  
2000 185€

### Vins Rouges

#### Bordeaux

Château Carbonnieux  
Pessac-Léognan  
2010 180€

Château Phélan Ségur  
Saint-Estèphe  
2010 180€

Château Cantenac-Brown Margaux  
2008 210€

Château Clinet  
Pomerol  
2007 275€

Les millésimes de nos vins peuvent varier

## Bourgogne

Aloxe-Corton  
Simon Bize « Les Suchots »  
2010 170€

Clos Vougeot  
David Duband  
2010 325€

Gevrey Chambertin  
Charlopin Parizot  
2010/2011 180€

## Rhône

Côte Rôtie La Turque  
E.Guigal  
2008 415€

## Languedoc

Peyre Rose Syrah Leone  
2004 215€

## Italie

Brunello di Montalcino  
Fonterenza  
2010 165€

## CHAMPAGNES

	<i>Flûte</i>	<i>1/1</i>
Veuve Clicquot Brut	19€	110€
Veuve Clicquot Rosé	23€	140€
Ruinart Blanc de Blanc		145€
Moët & Chandon Brut		105€
Moët & Chandon Rosé		130€
Laurent Perrier Brut	19€	110€
Laurent Perrier Rosé	23€	150€
Laurent Perrier Millésimé 2007		125€
Laurent Perrier Magnum Brut		195€
Laurent Perrier Grand Siècle		250€
Louis Roederer Brut		105€
Charles Blanc de Millénaire Brut		190€
La Grande Dame Brut 1998/2004		230€
Dom Pérignon Brut 2009		260€
Cristal Roederer Brut 2009		280€
Krug Grande Cuvée		260€

Les millésimes de nos vins peuvent varier

## COCKTAILS

### Classiques 16€

#### Mai Tai

*Rhum blanc Havana 3 ans, Rhum Havana Especial , Cointreau, Citron vert, Sirop d'orgeat, Auchentochan*

#### Old Fashioned : Bourbon « Bulleit » et Rhum « Diplomatico »

*Whisky Bulleit ou Diplomatico Mantuano, sucre, Angostura bitter, Soda*

#### Dark and Stormy

*Rhum Havana Especial, Citron vert, Ginger beer*

#### Basil Smash

*Gin Tanqueray, Citron vert, Sirop de sucre, Basilic frais*

#### Amaretto Sour

*Amaretto Disaronno, Citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf, Angostura bitter*

#### Clover Club

*Gin Tanqueray, Liqueur de framboise, Jus de citron, Sirop de sucre, Blanc d'œuf*

#### Aviation

*Gin Tanqueray, Liqueur de violette, Liqueur Marasquin, Jus de citron*

### Créations 16€

#### Piccolo's Jule

*Pisco infusé à la réglisse, Citron vert, Fernet Branca, Sirop d'érable, Menthe fraîche*

#### Breakfast Martini

*Gin Tanqueray, Mandarine Napoléon, Jus de citron, marmalade à l'orange*

#### Queen Beet Truth

*Calvados, crème abricot, concentré de betterave maison, Compote de pomme au caramel, Angostura*

#### Daïquiri Pie

*Angostura 1919, Sirop de châtaigne, Jus de citron*

#### Le Languedocien

*Liquer d'abricot, Noilly Prat infusé au thym, Liqueur 43, Sirop d'orgeat, Citron jaune*



Drift Julep

*Vodka infusée aux baies de goji, Crème de framboise, Framboises fraîches, Menthe fraîche, Sirop de sucre, Rhubarbe bitter, Citron vert*

Pistachio Sour

*Gin Tanqueray, Jus de citron, Sirop de pistache, Blanc d'oeuf*

Spicy Mango Margarita

*Tequila Don Julio blanco, Citron vert, Cointreau noir, Sirop de mangue épicé fait maison*

Summer time

*Rhum Havana Especial, Miel d'acacia, Peter Heering, Citron vert, Jus de pomme*

Normandie Mule

*Calvados, Sirop de cannelle, Citron vert, Ginger beer*

Aro "Mojito" pour Lui

*Rhum Havana Especial, Citron vert, Menthe fraîche, Gingembre frais, Cannelle, Ginger Ale*

Aro "Mojito" pour Elle

*Rhum Havana Especial, Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de rose, Soda water*

Belgian's Mojito

*Rhum Havana 3 ans, Sirop de sucre, Citron vert, Menthe fraîche, Stella Artois*

Négroni revisité

*Gin infusé à l'orange sanguine, Martini Rouge, Campari infusé aux épices*

French pleasure

*Cognac VSOP, Rhum Havana Especial, Liqueur 43, Ginger beer, Jus de raisin*

Cognac and pear sour

*Cognac VSOP, Crème de poire, Sucre vanillé maison, Jus de citron, Blanc d'œuf*

Goodbye Dorothy

*Rhum blanc Havana 3 ans, Liqueur de violette, Sirop de fraise-romarin maison, Jus de fraise, Jus de citron, Bitter rhubarbe*

## Quickies 16€

Old Fashioned : Bourbon "Bulleit" et Rhum "Diplomatico"

*Whisky Bulleit ou Rhum Diplomatico, sucre, Angostura bitter, Soda water*

Basil Smash

*Gin Tanqueray, Citron vert, Sirop de sucre, Basilic frais*

Amaretto Sour

*Amaretto Disaronno, Citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'œuf, Angostura bitter*

Belgian's Mojito

*Rhum Havana 3 ans, Sirop de sucre, Citron vert, Menthe fraîche, Stella Artois*

Négroni revisité

*Gin infusé à l'orange sanguine, Martini Rouge, Campari infusé aux épices*

## Création de champagne 19€

Elderflower Raspberry

*Gin Tanqueray, Liqueur fleur de sureau, Liqueur Framboise, Champagne*

Spritz

*Apérol infusé aux épices, Soda water, Champagne*

Wild Normandie

*Benedictine, Jus de pomme, Sirop de sucre, Angostura Bitter, Champagne*

## Creations sans alcool 12€

Cucumber Highball

*Concombre Frais, Citron vert, Sirop de sucre, Soda water*

Basil and Apple Cooler

*Basilic frais, Pomme, Blanc d'oeuf, Citron vert, Sprite*

Red Ice Tea

*Thé oriental, Jus de cranberry, Mûre, Fraise, Purée de framboise, Citron jaune, Sirop de sucre*

Jamaïca

*Jus de cranberry, Jus de citron, Sirop de coco, Gingembre frais, Coriandre*

## JUS DE FRUITS ET SOFTS DRINKS

### Frais/Fresh

Orange, pamplemousse, citron 6€

### Au verre

Ananas, tomate, banane, passion, cranberry, citron vert, litchi, mangue, fraise, gingembre 5€

### Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Tonic water, Schweppes Agrumes, Sprite, Red Bull, Fanta Orange, Soda Water, Ice tea 5€

Schweppes Premium Hibiscus, Schweppes Ginger ale, Schweppes Premium Lavender and Orange Blossom, Schweppes Pepper Pink, Fever Tree Mediterranean, Ginger beer 6€

### Les eaux

Perrier ¼, Spa Bleue, ¼, Spa Rouge ¼, Vittel ¼ 4,50€

Evian, Badoit, Spa Bleue, Spa Rouge 50 cl 6€

Evian, Badoit 75cl 8€

## Boissons chaudes

Café, Espresso, Décaféiné	5€
Double espresso	6€
Café aromatisé (Caramel ou vanille)	6€
Cappuccino, Lait russe, Chocolat chaud	7€
Café frappé	10€
Belgium coffee (Mandarine Napoléon)	11€
Irish coffee (Bushmills)	11€
French coffee (Grand Marnier)	11€
Italian coffee (Amaretto di Saronno)	11€

## Crystal Afternoon Tea

14.50€

Une pâtisserie et une boisson chaude au choix

## Nos thés

8€

Japan Sencha

*Traditionnel thé vert japonais*

L'Oriental

*Thé vert de chine parfumé à l'ananas*

7 parfums

*Thé noir, arôme abricot, figue, pitanga, citron, bergamote, fleur de lotus, écorces d'orange et pétales de fleurs.*

Suprême Earl Grey

*Thé noir russe parfumé à la bergamote*

Jasmin

*Thé vert et boutons de jasmin*

Thé Bali

*Thé vert aromatisé à la rose, jasmin, litchi et pêche*

Lapsang Souchong

*Thé noir chinois fumé*

Darjeeling

*Traditionnel thé noir Indien*

Caramel au beurre salé

*Thé noir parfumé au caramel beurre salé*

## Nos infusions

8€

Fidji

*Infusion à dominance de citronnelle, de citron vert, de morceaux de pomme et de gingembre*

La tisane du berger

*Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle*

Thai Rooibos

*Un mélange sans caféine d'herbes et d'épices, incluant le Rooibos, cannelle, gingembre, noix de coco et citronnelle*

Jardin d'hiver

*Tisane à la pomme, cannelle, tilleul, réglisse et légèrement vanillé*

Camomille

*Infusion camomille sauvage et quelques notes d'ananas*

## BIÈRES

### Pression / Draft 33 cl

Stella Artois	5€
Leffe Blonde	5.50€

### Bouteille / Bottle

Carlsberg, Leffe Brune Blanche Hoegaarden, Kriek, Jupiler NA	6€
Duvel, Chimay Bleue ou Rouge, Rochefort, Orval, Corona, Triple Westmalle, Triple Karmeliet, Kwak	7€

## LES WHISKY

### Blend

Johnnie Walker Red Label	10 €
Johnnie Walker Black Label	13 €
Johnnie Walker Blue Label	35 €
Johnnie Walker Blue Label King George	80 €
Ballantine's	9 €
Chivas 12 ans	14 €
Chivas 18 ans	15 €
Chivas 21 ans Royale Salute	27 €

### Malt

Bruichladdich Classic Laddie	13 €
Port Charlotte Scottish Barley	15 €
Octomore Scottish Barley	29 €
Glenfiddich 14 ans Rich Oak	13 €
Glenfiddich 21 ans	34 €
Oban 14 ans	15 €
Talisker 10 ans	15 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Glenlivet 12 ans	13 €
Glenlivet 15 ans	15 €
Glenlivet 18 ans	17 €
Springbank 10 ans	15 €
Glenmorangie Quinta Ruban	16 €
Glenmorangie Lasanta	16 €
Ardbeg 10 ans	17 €



Lagavulin 16 ans	17 €
Auchentoshan three woods	17 €
Singleton 15 ans	15 €
Singleton 18 ans	17 €
Balvennie 12 ans	17 €
Highland Park 18 ans	17 €
Balvenie 21 ans	34 €
<b>Irlandais</b>	
Bushmills	10 €
Bushmills Blackbush	12 €
Connemara	11 €
<b>Américain</b>	
Canadian club	9 €
Jack Daniel's	10 €
Knob Creek 9 ans	13 €
Bulleit	10 €
Jim Beam	13 €
<b>Japonais</b>	
Nikka	21€
<b>Belge</b>	
Belgian Owl	20€
<b>Accompagnement soft</b>	<b>+3€</b>

## LES ALCOOLS & EAU DE VIE

### Anisés

Ricard	8€
Pastis Bardouin	10€

### Bitters

Campari	8€
Apérol	8€

### Sherrys

Domecq Dry Fino Sherry	9€
Osborne Sherry Medium Dry	9€
Peter Heering	10€

### Vermouths

Martini blanc, rouge	8€
Noilly Prat	8€
Lillet	8€

### Portos

Ramos Pinto Tawny	9€
Ramos Pinto Blanc	9€
Ramos Pinto 10 ans	10€
Ramos Pinto 20 ans	15€

### Pineau des charentes

Pineau des charentes Beaulon 5 ans d'âge	11€
--	-----

### Muscat

De Rivesaltes « Cuvée Vintage » Gerard Bertrand 2014	9€
--	----

## GENTIANE

Suze 8€

## Kir Vin Blanc

Kir Vin Blanc, Bourgogne Aligoté et crème de cassis de Dijon 9€

## Kir Champagne

Cassis, pêche, mûre, violette 18€

## Tequilas

Don Julio Blanco 10€

Don Julio Reposado 13€

## Gins

Tanqueray 9€

Tanqueray Ten 12€

Bombay Sapphire 9€

Beefeater 24 14€

Hendrick's 13€

Monkey 47 14€

G Vine 16€

## Vodkas

Belgium Vodka Obey 10€

Absolut 9€

Zubrowka 9€

Stolichnaya 9€

Belvedere 12€

Grey Goose 12€

Ciroc 12€

Smirnoff Black	9€
----------------	----

## Rhums

Zacapa 23 ans	15€
---------------	-----

Zacapa XO	25€
-----------	-----

Mount Gay XO 1703	13€
-------------------	-----

Mount Gay 1703	27€
----------------	-----

Havana 3 ans	9€
--------------	----

Havana Especial	9€
-----------------	----

Trois rivières 50°	9€
--------------------	----

Havana 7 ans	13€
--------------	-----

Angostura 1919	18€
----------------	-----

Don Papa	13€
----------	-----

Diplomatico	12€
-------------	-----

Diplomatico Reserva	15€
---------------------	-----

## Cachaça

Cachaça 61	13€
------------	-----

## COGNACS VSOP 4cl

Rémy Martin VSOP	13€
------------------	-----

Hennessy Fine	13€
---------------	-----

## *XO 4cl et VENERABLES 3cl*

Hennessy XO	37€
-------------	-----

Rémy Martin XO	37€
----------------	-----

Martell XO	31€
------------	-----

Tariquet Légendaire	18€
---------------------	-----

Louis XIII de Rémy Martin 3cl	145€
Leopold Gourmel Quintessence	50€

## Calvados

Pays d'Auge vieille réserve	10€
-----------------------------	-----

## Bas-Armagnac

Château de Tariquet	18€
---------------------	-----

## Eaux de vie de fruits

Eau de Villée B de Biércée	10€
Framboise Morand	14€
Williamine Morand	14€

## Grappa

Grappa Di Brunello Castello Banfi 45°	15€
---------------------------------------	-----

## Liqueurs

Avena, Drambuie, Bénédictine Cointreau, Fernet Branca, Mandarine Napoléon, Amaretto, Baileys...	10€
Chartreuse Verte	12€