



Le Birdy Bar

Bières

Bière pression
Bud 33cl 4€

Bières bouteilles régionales

La beun'aise blonde 33cl 5€

La beun'aise blanche 33cl 5€

La beun'aise ambrée 33cl 5€

Champagne

Gonet sulcova Bouteille 75cl 50€

Pour accompagner

Terrine 100% autruche locale 8€
90gr

Planche de charcuterie ibérique 10€

Camembert rôti 150gr 6€

Saucisse sèche artisanale 5€

Softs

Coca cola, coca zéro 33cl

Fuze tea pêche 25cl

Schweppes agrumes 25cl

Jus d'orange 20cl

Jus de pomme 20cl

Jus d'abricot 20cl

Perrier 33cl

Badoit 1l 4€

Evian 1l

Vins

Demi-Bouteille: 37,5cl

Vin blanc (entre deux mers, famille Doublet, AOP, France) 10€

Vin rosé (côtes de Provence, Maurin des Maures, France) 10€

Vin rouge (graves, famille Doublet, Merlot, France) 10€

Au verre: 12cl

Vin blanc Préjugés (Chardonnay, France) 5,70€

Vin rosé Berne (France, igp) 5,70€

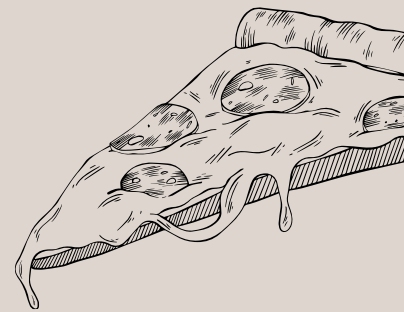
Vin rouge L'idiot (Merlot, France, bio) 6,70€



A commander à la
réception

MENU

Plateaux repas




Entrées 8€

- Cassolette St Jacques
- Coquille St Jacques
- Quiche lorraine
- Tarte aux fromages
- Tartes poireaux/emmental



Plats 12€

- Bo Bun
- Boeuf mariné
- Cabillaud sauce vierge
- Canard confit sauce poivre
- Couscous
- Crevette sauce piquante
- Lasagne bolognaise
- Hachis parmentier
- Pâtes bolognaise
- Pâtes carbonara
- Pizza Margherita / Regina
- Plat végétarien 

Desserts 6€

- Crumble mangue passion /
fruits rouges / pomme/poire
chocolat
- Glace Haagen dasz
Macadamia nougat
- Moelleux chocolat
- Tartelette citron



4€

- Yaourt fruit
- Tarte normande
- Salade de fruits

Tous nos produits sont des produits
surgelés P&CARE. Service de 10h30 à 22h
Sauf dimanche jusque 21h