

LE TERMINUS

- Hôtel Café Bar -

Toute l'équipe du Terminus
a le plaisir de vous
recevoir

La petite restauration
est servie Non-stop

Assiettes à partager

Assiette de charcuterie	15,00
Assiette de fromage	13,00
Assiette mixte (charcuterie et fromage)	17,00

Le Salé

Tartare de saumon	8,00
Seiches persillées en marinade	8,00
Nos Quiches (Saumon/épinard - Légumes du soleil - thon/tomates)	6,00

Le Sucré

Moelleux au chocolat	6,00
Tarte au citron meringuée	6,00
Carpaccio d'ananas	5,00

Glaces Artisanales

1 boule 2,20 ; 2 boules 4,30 ; 3 boules 6,40

Cocktails

Le Spritz Pamplémousse 7,50

Aperol, sirop de pamplemousse rose, vin mousseux, Perrier

Le Citrosso 5,00

Martini Rouge, sirop de citron, citron pressé, limonade, bitters Angostura

Le Creamy Réveil 8,00

Espresso, Baileys Irish Cream, liqueur de chocolat, sirop d'orgeat, chantilly

Tropical Spider 8,00

Liqueur de melon vert, purée de mangue, jus d'ananas, sorbet artisanal noix de coco, crème liquide, limonade

The French 8,00

Chambord liqueur de framboise, jus de cranberry, citron vert pressé, vin mousseux

Little Lillet 6,00

Lillet Blanc, sirop de romarin maison, bitters Angostura, citron pressé, vin blanc

L'Anti de Pression 6,00

Carlsberg pression, sirop de gingembre, sirop de citron, jus d'ananas, citron vert pressé

Sans Alcool

Le Thym Rose 5,00

Jus de pamplemousse, sirop de thym maison, citron vert pressé, thé noir fruits rouges infusé à l'hibiscus, schweppes tonic

La CitrosSA 4,00

Palermo rouge, sirop de citron, citron pressé, limonade, bitters Angostura (Contient -1% d'alcool)

La Nana'phrodisiac 5,00

Jus d'ananas, sirop de gingembre, Schweppes ginger ale, citron pressé, menthe fraîche

Boissons

Sans Alcool

Perrier 33cl	3,00
Eau de Perrier ou Vittel 50cl	3,00
Eau de Perrier ou Vittel 1L	4,60
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	3,00
Ice Tea 25cl	3,00
Orangina 25cl	3,00
Schweppes Tonic 25cl	3,00
Schweppes Ginger ale 25cl	3,00
Limonade 25cl	3,00
Jus de fruits 25cl	3,00
Orange, pomme, poire, ananas, abricot, fraise, tomate	
Palermo rouge ou blanc 4cl	3,00
Kronenbourg sans alcool 25cl	3,00
Ginger Beer 20cl	3,90
Sirop à l'eau	1,50
Grenadine, menthe, pêche, citron, citron PAC, fraise, mûre, pamplemousse, pamplemousse rose, orgeat	
Supplément Sirop	0,50

Alcools

Whisky 4cl	
Clan Campbell	4,00
Chivas	5,00
Glenlivet	5,00
Mounkey shoulder	5,00
Gin 4cl	
Old Lady's	4,00
Hendrick's	6,00
Rhum 4cl	
Havana club anejo especial	4,00
Arcane	7,00
Vodka 4cl	
Absolut	4,00
Belvedere	7,00
Supplément jus de fruits/soda	1,50
Supplément sirop	0,50

Apéritifs

Muscat 10cl	3,00
Kir cassis, mûre, framboise, pêche, griotte	3,50
Martini Blanc/Rouge, Campari, Suze 6cl	3,50
Pastis 51, Ricard 2cl	2,80
Champagne Nicolas Feuillate 12cl	7,00

Boissons Chaudes

Café Le Bon Café

Espresso	1,50
Café allongé	1,50
Café crème	2,40
Cappuccino	2,60
Mocaccino	2,80
Double espresso	2,80
Noisette	1,80
Chocolat chaud	2,60
Supplément sirop (Caramel, Noisette, Vanille)	0,50

Thé Jardin d'Asie

2,30

Noir : Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Goût Russe, Zeste de citron, Fruits rouges

Vert : Gunpowder, Menthe nanah

Infusion : Tilleul, Verveine

Digestifs 4cl

Cognac, Armagnac, Calvados	6,00
Get 27, Manzana, Limoncello	4,00

Alcool +18° servi
uniquement avec un
repas

Les Bières Artisanales

Blonde

Alaryk 33cl - 5%	6,00
Alaryk double 33cl - 7%	6,50
ZooBrew Condor 33cl - 4,4%	5,80
La Gorge fraîche 33cl - 4%	6,60
Kiss'Wing Charleston 33cl - 5,4%	5,50
La pointeuse Week-End campagne APA 33cl - 5%	5,90
O'clock Jet Lag 33cl - 6,5%	6,40

Blanche

ZooBrew Bush Viper 33cl - 3,5	6,10
Kiss'Wing Suzie'Q 33cl - 4%	5,30
La pointeuse Week-End montagne 33cl - 4%	5,80
Azimut poisson combattant (basilic et citron vert) 33cl - 4,5%	6,80
Hoppy Road Flamingo (hibiscus et citron vert) 33cl - 3,2%	6,50

IPA

Alaryk 33cl - 6%	6,80
ZooBrew Bower Bird 33cl - 5,7%	6,30
Kiss'Wing Boogie Woogie ambrée 33cl - 6,5%	6,30

Ambrée

ZooBrew King Louis Red Rye Ale 33cl - 7,2%	7,00
Kiss'Wing Fox'Trot 33cl - 5,5%	5,80
O'clock After Work 33cl - 5%	6,40
La Débauche Cognac Barrel 33cl - 9,5%	9,70

Brune

ZooBrew Ipex 33cl - 5%	6,10
Azimut Pieuvre Géante 33cl - 5,2%	7,10

Les pressions

Carlsberg blonde	25cl 2,90	50cl 5,60
Grimbergen rouge	25cl 3,60	50cl 7,00
La Gorge fraiche blanche (artisanale)	25cl 3,30	50cl 6,40
Monaco	25cl 2,90	50cl 5,60
Panaché	25cl 2,90	50cl 5,60

Les bières du monde

Blonde

La Chouffe (Belgique) 33cl - 8%	6,00
La Pirata Suria APA *sans gluten (Espagne) 33cl - 5%	5,90
Naparbier Mad Clown (Espagne) 33cl - 5,5%	6,30
Corona (Mexique) 35,5cl - 4,5%	6,60
Coopers Pale ale (Australie) 37,5cl - 4,5%	6,80
Bierol The Padawan pale ale (Autriche) 33cl - 5,6%	7,50
Quilmes (Argentine) 34cl - 4,9%	4,70
Oedipus Thai Thai Tripel (Hollande) 33cl - 8%	6,80
Oedipus Swingers (Hollande) 33cl - 4%	6,90

Ambrée

Snake Venum (Écosse : la bière la plus forte du monde) 33cl - 67,5%	98,00
Brussel Beer Project Delta IPA cuivrée (Belgique) 33cl - 6,5%	6,40
Bachata (Angleterre, aromatisée au rhum de Cuba) 33cl - 5%	4,60
Leffe Royale (Belgique) 33cl - 7,5%	6,80
Innis and Gunn original (Écosse, 1 mois en fût de bourbon) 33cl - 6,5%	5,90

Brune

Mc Chouffe (Belgique) 33cl - 8%	6,90
O'hara's (Irlande) 33cl - 4,3%	4,40

Rubis

Innis and Gunn blood red sky (Écosse, 3 mois en fût de rhum) 33cl - 6,8%	5,90
--	------

Les Vins

Vins blancs 75cl

Château d'Encoste « Cœur d'Encoste » AOP côteaux du Languedoc Saint Félix de Lodez - 2016	18
Clos de L'Amandaie Chat Pitre IGP pays d'Oc Aumelas - 2017	17
Domaine Les Quatre Amours IGP Pays d'Oc Bézargis - 2017	24
Domaine Malavielle « La Boutine » IGP Pays d'Oc Mérifons - 2015	26
Domaine de Puilacher « Prologue » IGP Pays d'Oc Puilacher - 2017	21
La Voulte Gasparet AOP Corbières Boutenac - 2016	25
Domaine Beauvignac AOP Picpoul de Pinet - 2016	15
Château Viranel « Cuvée Tradition » AOP Saint Chinian Cessenon sur Orb - 2013	28
Domaine de Bon Augure « en Terre Étrangère » IGP pays d'hérault, joncels - 2016	24
Château de Jonquières « Lansade » IGP pays d'Oc Saint Guilhem le désert - 2014	27
Clos Rivieral Les Fontanilles AOP terrasse du Larzac - 2017	29

Vins Rosés 75cl

Cave coopérative de Cabrières « L'Estabel » AOP Côteaux du Languedoc Cabrières - 2016	16
Château de Grezan AOP Faugères Laurens - 2017	25
Secret de Lunes « Cépage Pinot Noir » IGP PAYS d'Oc Cabrials (Commune d'Aumelas) - 2016	23
Vignoble des 2 Terres « Quint et Sens » AOP Languedoc Saint Felix de Lodez - 2016	18
Domaine de Mas de Madame IGP Pays d'Hérault Frontignan - 2017	20
Domaine de la Clapière « Jalade » IGP Pays d'oc montagnac - 2017	21
Domaine Les Quatre Amours IGP Pays d'Oc Bézargis - 2017	24
Château Vaillé « La Rosée des Ruffes » AOC Languedoc Sables du Bosc - 2015	18
Mas des Brousses « Rosée des Brousses » AOC Languedoc Aniane et Puéchabon - 2017	28
Clos de L'Amandaie Chat Pitre IGP pays d'Oc Aumelas - 2017	17
Clos Rivieral Les Fontanilles AOP Terrasse du Larzac - 2017	22
Hondrat Elle et Lui AOP coteau du languedoc - 2017	27

Vins Rouges 75cl

Mas de Lunes IGP Pays d'Oc Cabrials (Commune d'Aumelas) - 2014	18	Domaine La Voulte Gasparet « Cuvée Réserve » AOP Corbières Boutenac (Aude) - 2016	26
Domaine Jordy « Tradition » AOP Côteaux du Languedoc Loiras du Bosc - 2017	19	Clos de L'Amandaie « Chat Pitre » IGP pays d'Oc, Aumelas 2015	17
Château d'Encoste « Cœur d'Encoste » AOP Côteaux du Languedoc Saint Félix de Lodez - 2016	18	Château de Viranel « Tradition » AOC Saint Chinian - 2014	28
Coopérative de Cabrières « L'Estabel Prestige » AOP Côteau du Languedoc Cabrières - 2016	16	Clos des Augustin « Le Gamin » AOC Languedoc pic saint loup - 2015	37
Domaine Ollier Taillefer « Les Collines » AOP Faugères Laurens - 2015	21	Clos rivieral « Lou Cinsault » IGP Pays d'hérault Loiras du bosc - 2017	22
Mas de Bertrand « Le S » AOP de Montpeyroux Mérifons - 2015	27	Mas Haut Buis « Les Carlins » AOC Terrasse du Larzac - 2016	32