

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE LA
BIENVENUE
AU BAR-RESTAURANT DE L'HÔTEL MATISSE.

NOUS VOUS PRÉSENTONS CI-APRÈS NOTRE SOLUTION
DE RESTAURATION POUR VOTRE CONFORT.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER UN AGRÉABLE
moment

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

NOS SODAS / OUR SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl.....	4,50 €
Limonade ou Diabolo / <i>Fruit Cordial</i> 25cl.....	4,50 €
Orangina, Schweppes Tonic, Ice tea 25cl	4,50 €

NOS JUS DE FRUITS / OUR FRUIT JUICES

Orange, Pomme, Pamplemousse rosé, Ananas, Abricot, Tomate.....	4,50 €
<i>(Apricot, Pineapple, Orange, Pink grapefruit, Apple, Tomato)</i>	
Jus de fruit pressé / <i>Freshly squeezed juice</i> 25cl	6,00 €
<i>(Citron, Orange ou Pamplemousse / Lemon, Orange or Grapefruit)</i>	

NOS SIROPS à L'eau / OUR GLASS OF SIRUP (25CL)

Citron, Fraise, Grenadine, Pamplemousse, Menthe, Orgeat	2,50 €
<i>(Strawberry, Grenadine, Lemon, Grapefruit, Mint, Orgeat)</i>	

NOS eaux minérales / our mineral waters

Evian 50cl / 100cl	3,50€ / 5,00€
Badoit 50cl / 100cl	3,50€ / 5,00€
Perrier 33cl.....	3,50€
San Pellegrino 50cl	3,50€

NOS CAFÉS, THÉS, INFUSIONS / OUR COFFEE, TEA, INFUSION

Expresso, Ristretto, Décaféiné / <i>Expresso, ristretto, decaffeinated coffee</i>	3,00€
Café au lait / <i>coffee with milk</i>	3,50€
Double expresso/ Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud/ <i>Hot chocolate</i>	4,00€
Thé Dammann / <i>Dammann Tea</i> :	3,50€
<i>Breakfast, Earl Grey, Darjelling, Goût Russe (Russian taste), Vanille (Vanilla), 4 Fruits rouges (Red fruits), Vert Menthe, Vert Oriental, Tilleul, Verveine, Camomille</i>	

NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

NOS BIÈRES / OUR BEERS

Bière d'Abbaye Affligem Pression 25cl (uniquement l'été).....	5,00€
Bière d'Abbaye Affligem Pression 50cl (uniquement l'été).....	8,00€
Abbaye de Leffe 33cl	6,00€
Heineken 33cl.....	5,00€
Kronenbourg 1664 33cl.....	5,00€

NOS APÉRITIFS (4CL)/ OUR APERITIFS

Campari, Martini (Blanc, Dry ou Rosso)	7,00€
Kir Vin blanc (Cassis, Pêche ou Mûre).....	7,00€
Kir Royal ou coupe de champagne	10,00€
Porto rouge,	6,00€
Ricard, Pastis 51	5,50€

NOS COCKTAILS

NOTRE COCKTAIL MAISON (30CL) / OUR HOME COCKTAIL

Spritz (*Apérol, Prosecco, San Pellegrino*) 10,00€

NOS COCKTAILS / SHORT DRINKS (15CL)

Americano (*Martini dry, Bitter Campari, Martini Rouge*) 10,00€

Planteur (*Rhum blanc, Jus d'orange, Sirop de sucre de canne*) 10,00€

NOS COCKTAILS / LARGE DRINKS (25CL)

Cuba libre (*Rhum, Jus de Citron/ lemon juice, Coca-Cola*) 10,00€

Bloody Mary (*Vodka, Jus de citron/ lemon juice, Jus de tomate/ tomatoes juice*) 10,00€

Tequila Sunrise (*Tequilla, Jus d'orange/ orange juice, Sirop de grenadine*) 10,00€

NOS ALCOOLS (4CL) / OUR ALCOHOLS


Gin Gordon's	7,00€
Rhum Bacardi, Rhum St James.....	7,00€
Vodka Zubrowska ou Eristov,	7,00€
Malibu	8,00€
Whisky JB ou Ballantines.....	8,00€
Whisky Knockando Single Malt	10,00€
Bourbon Jack Daniel's	8,00€
Avec accompagnements / <i>With mix (Schweppes, Coca...)</i>	3,00€

NOS DIGESTIFS / DIGESTIVES (4CL)

Baileys	8,00€
Get 27.....	8,00€
Cointreau.....	8,00€
Marie Brizard.....	8,00€
Limoncello.....	6,50€
Eau de vie de poire Williams	9,00€
Calvados VSOP	9,00€
Cognac VSOP	9,00€

NOS VINS ET CHAMPAGNES






NOS VINS / OUR WINES

Le verre d'AOP Côte de Provence <i>blanc, Rosé, Rouge des Vignerons de Taradeau 20cl</i>	5,00€
Domaine de Ste Marie <i>Bio, AOC Côtes de Provence, Cuvée Tradition, blanc, rosé 50cl</i>	20,00€
Les Vignerons de Taradeau, <i>AOP Côtes de Provence, Cuvée Oppidum, blanc, rosé, rouge 75cl</i>	25,00€
 Domaine des Planes, <i>Bio, AOC côtes de Provence, blanc, rosé, rouge 75cl</i>	28,00€
Château de Saint-Martin, <i>AOP Côtes de Provence, Grande Réserve cru classé, rouge 75cl</i>	30,00€
Château Font du Broc, <i>Bio, AOP Côte de Provence, rouge 75cl</i>	33,00€

NOS CHAMPAGNES / OUR CHAMPAGNES

Kir Royal (Cassis, Pêche, Mûre).....	10,00€
Flûte de Champagne Brut	10,00€
« Nicolas Feuillate » Brut 75cl	65,00€
« Jacquart » 75cl.....	60,00€
« Jacquart » 37.5cl.....	35,00€

SUR LE POUCE

-   Sachet de chips salées / *Salted crisps* (45 gr) 3,00€
-  Assiette de petits toasts et mix de tapenades/ *Toasts and mixed spreadings* 4,00€
- Barre chocolatée /
Chocolate bar Kinder bueno, M&M's, Snickers, Twix (43-50 gr)..... 3,00€
- Barre de Granola chocolat et noisette/ *Chocolate and nuts cereal bar* (40 gr) 3,00€
-   Mélange de fruits secs BIO / *Bio Dried fruits mix* (30 gr) 3,00€
- Nos glaces et sorbets / *Our ice creams and sorbets* (78-90 gr) 4,50€




Sans Gluten / *Gluten Free*
Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets

UN PETIT CREUX VITE FAIT ?

Planche de charcuteries, fromages, pain, beurre / *Mixed ham & cheese platter, bread* 10,00€

 Carpaccio de Bœuf et ses copeaux de parmesan (10 minutes de patience svp) /
Beef carpaccio and parmesan slices (10 minutes patience please) 10,00€

 Tartare de saumon (10 minutes de patience svp) /
Salmon Tartare (10 minutes patience please) 10,00€

Clafoutis de courgettes, tomate et chèvre /
Seaside Zucchini, tomato and goat cheese clafoutis 10,00€

Focaccia Méditerranéenne/ *Vegetables focaccia* 10,00€

Croque-Monsieur gourmand, salade 10,00€



Sans Gluten / *Gluten Free*



Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets

NOS PLATS

Nos viandes/ Our meat

- * Jarret d'Agneau confit dans son jus au thym / *Confit Lamb shank, thyme juice* 16,00€
- * Poulet Tikka (tomate, ail, gingembre et coriandre) / *Chicken Tikka* 15,00€
- * Joue de bœuf confit au vin rouge et oignons grelots / *Beef cheek confit* 18,00€

Nos poissons/ Our fish

- * Crevettes au curry / *Shrimps with curry sauce* 16,00€
- * Filet de Bar sur sa peau / *Seabass fillet on its skin* 18,00€



Nos recettes de Bali/ Our recipies from Bali

- Poulet au curry rouge / *Red curry chicken* 16,00€
- Poulet Saté/ *Chicken sate* 16,00€
- Porc au caramel / *Caramel pork* 16,00€
-  Tofu au curry rouge / *Red curry tofu* 16,00€

Ces 4 plats sont servis avec un riz parfumé à la citronnelle, des cacahuètes, oignons frits et graines de sésame./ Those 3 dishes are served with lemongrass perfumed rice, peanuts, fried onions and sesame seeds.



Sans Gluten / *Gluten Free*



Sans Lactose / *Lactose Free*



Végétarien / *Vegetarian*

Prix nets

*Pour nos plats, merci de choisir un accompagnement : / *Please choose one side dish :*



Ratatouille

  Trio de légumes verts / *Mix of green vegetables*

  Trio de riz / *Mix of 3 rices*

 Ecrasé de pomme de terre / *Mashed potato*

Supplément de 5€ pour un deuxième accompagnement/ 5€ extra for a second side dish

 Sans Gluten / *Gluten Free*
 Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets

ET DU CÔTÉ DE L'ITALIE

Tagliatelles (demandez nos sauces du moment)

Tagliatelles (ask for our different sauces) 15,00€

Lasagnes de légumes/

Vegetables lasagnes 15,00€

Tortelloni ricotta et épinards/ Tortelloni ricotta and spinach..... 10,00€



Risotto de poulet au pesto rosso/ Chicken risotto with pesto rosso..... 10,00€

Focaccia Méditerranéenne au jambon cru, salade/

Vegetables focaccia with cured ham, salad 12,00€



Sans Gluten / *Gluten Free*



Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets

NOS DESSERTS

 Assiette de fromages / *Cheese plate* 6,00€

  Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad* 5,00€

 Fromage blanc / *Cream cheese* 5,00€

Tartelette crumble pommes-myrtilles / *Apple & blueberry crumble tartlet* 7,50€

Fondant au chocolat et sa chantilly/
Chocolate melting cake, whipped cream 6,50€

Petites gaufres de Liège et leur coulis / *Small Liège waffels and coulis* 6,00€

Petites crêpes, coulis fruits rouge ou chocolat ou caramel beurre salé /
Small pancakes with red fruits coulis or chocolate sauce or salted butter caramel... 6,00€



Sans Gluten / *Gluten Free*



Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets

NOS GLACES & SORBETS

Nos pots de glace individuels « La Manufacture »:

Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel, Chocolat.....4,50€
(Madagascar bourbon Vanilla, Caramel or Chocolate)

Nos sorbets individuels « La Manufacture »:

Fraise Senga, Mangue des Indes
(Strawberry Senga, Indian Mango) 4,50€

Nos autres glaces :

Cornet Fraise et crème 4,50€

Nestlé Pirulo Tropical 4,50€

Le Batonnet Nuii façon Magnum/ (The Magnum Like Nuii Stick): 4,50€

Cookie de New York/ Macadamia d'Australie et caramel salé/ Pécan du Texas, caramel et
chocolat blanc / PNew York Cookie/ Australian macadamian nut and salted caramel/ Texas Pecan
nut with caramel and white chocolate



Sans Gluten / *Gluten Free*
Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets

NOS
SUGGESTIONS D'ETE
servies de 12H à 13H30 en JUILLET et AOÛT

Notre plateau d'Antipasti à partager en amoureux :
(Jambon cru, rosette, tomates séchées, caviar d'aubergine, olives à la Provençale, mozzarella, tranches de comté, tapenade d'olive, melon)

*Our Antipasti platter for two :
(cured ham, rosete, confit tomatoes, eggplant mousse, provencal olives, mozzarella, slices of comté, tapenade, melon)*


20,00€


Le Croque-Monsieur béchamel, salade / *Croque-Monsieur, salad* 10,00€

La Focaccia Méditerranéenne au jambon cru, salade /



Mediterranean Focaccia with cured ham, salad 12,00€

 Jambon cru et son Melon, salade / *Cured ham and Melon, salad* 15,00€

 Farandole de tomate et mozzarella burrata, pesto, pignons de pin, salade, chips allumettes /
Tomato and Mozzarella burrata, pesto, pine nuts, salad, crisps 16,00€

 Le Carpaccio de Bœuf, câpres, pesto, parmesan, salade, chips allumettes/
Beef carpaccio, capers, pesto, parmesan, salad, crisps 16,00€

 Le Tartare de Saumon, salade, chips allumettes/ *Salmon tartare, salad, crisps* 16,00€

 Sans Gluten / *Gluten Free*
 Sans Lactose / *Lactose Free*

Prix nets