



St Peter's Bar

Boissons Alcolisées

Hard drink

GIN

Gordon Pink	8
Bombay Sapphire	10
Tanqueray	10
Hendrick's	11

WHISKY

J&B	8
Jack Daniels	8
Bushmill 10 ans	10
Black Label 12 ans	12
Maker's Mark	12
Glenmorangie 10 an	12
Chivas Regal 12 ans	12
Lagavulin 16 ans	14
Oban 14 ans	14
Nikka from the barrel	14
Glann Ar Mor Bourbon Barrel	16

VODKA

Absolut	9
Belvédère	11
Grey Goose	11

TEQUILIA & CACHACA

Téquila San José	8
Cachaça Aguacana	8

RHUM

Bacardi Blanco	9
Bacardi Cuatro	11
Kraken	9
Bayou	9

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Boissons Alcolisées

Hard drink

BIERE

La Parisienne Blonde Bio (33cl)	7
La Parisienne IPA Letiti Bio (33cl)	7
Heineken (33cl)	5

APERITIF

Kir (12cl)	9
Kir Prosecco (12cl)	12
(Pêche, Pamplemousse, Fraises des bois, Cassis, Chambord, Saint-Germain)	
Prosecco (12cl)	9
Américano (7cl)	8
Ricard (2cl)	4
Martini Blanco (7cl)	7
Martini Rosso (7cl)	7
Campari (7cl)	7

DIGESTIF

Bailay's	8
Rhum arrangé Ananas	8
Rhum arrangé Fruits de la passion	8
Rhum Ambré 3 Rivières	8
Grand Marnier	8
Poire Williams	10
Cognac Hennessy VS	12

Suplément jus ou soda	3,5
-----------------------	-----

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

75cl Vins Bouteilles

Wines bottles

Blanc

Bordeaux La Croix de Queynac 2022	21
Méditerranée Domaine Vervine IGP 2022	25
Bordeaux Château Freybarnart 2020	26
Loire Sancerre Dom. Michel Girard & fils 2022	36
Bourgogne Chablis Dom. Hamelin 2020	39

Rouge

Bordeaux La Croix de Queynac 2018	21
Loire St-Nicolas de Bourgueil Moulin Neuf 2022	29
Alsace Domaine Jean-Marie Haag Pinot Noir 2022	38
Bordeaux Château de Cardaillan Graves 2015	39
Bourgogne Mercurey 1er cru Les Veleys 2020	47

Rosé

Provence Rosé d'une nuit - La Coste 2022	29
--	----

Champagne & Prosecco

D.O.C Prosecco	26
Caillez-Lemaire Eclat Brut	65
Caillez-Lemaire Eclat Brut (37,5cl)	35
Caillez Lemaire Eclat Rosé	70
Caillez Lemaire Eclat Millesimé	90



St Peter's Bar

12cl Nos Vins au Verre

Wines glasses

Blanc

Bordeaux 2022	8
Château La Croix de Queynac	8

Bourgogne 2020	11
Chablis Domaine Hamelin	11

Coteau du Layon 2018	11
Patrimoine Château Soucherie	11

Sauternes 2012	16
Château de Malle	16

Rouge

Bordeaux 2018	8
Château La Croix de Queynac	8

Loire 2022	9
St-Nicolas de Bourgueil - Ch. Moulin Neuf	9

Alsace 2022	11
Domaine Jean-Marie Haag	11

Bourgogne 2019	17
Domaine Arnaud Baillot, Gevrey-Chamb.	17

Rosé

Provence Rosé d'une nuit La Coste 2022	8
--	---



St Peter's Bar

Boissons sans alcool

Soft drinks

Coca Cola Zéro (33cl)	5
Coca Cola Original (33cl)	5
Limonade (33cl)	5
Ginger Ale (20cl)	5
Tonic Water (25cl)	5
Jus Pago (au choix) :	5
Pomme, Ananas, Fraise, Tomate, Orange (20cl)	
Perrier (33cl)	5
Evian (50cl)	5
Supplément sirop (au choix) :	2
Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Orgeat	

Cocktails sans alcool

Cocktail without alcohol

12cl	Bloody Paris	9
	Jus de tomate, jus de citron frais, tabasco, sauce anglaise, sel de cèleri	
	Tomato juice, fresh lemon juice, tabasco, Worcestershire sauce, celery salt	
15cl	Thé & Verger	9
	Thé noir glacé minute maison, à la pêche et pomme et jus de citron pressé, sans ajout de sucre	
	Homemade iced black tea, with peach and apple, fresh mint and squeezed lemon juice, no added sugar	
25cl	D'où je viens..	9
	Jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop de gingembre	
	Pineapple juice, fresh lime juice, ginger syrup	

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Boissons chaudes

Warm drinks

Palais des thés - Collection Prestige

Thé vert

SENCHA ARIAKE BIO	5
(Du Japon aux notes végétales et iodées)	
GRAND JASMIN IMPERIAL BIO	5
((Thé vert parfumé aux fleurs fraîches de Jasmin)	

Thé noir

GOLDEN DARJEELING BIO	5
(Thé noir Himalayen aux notes fruitées)	
SRI LANKA ST JAMES OP	5
(Thé noir corsé pour le matin - Ceylan)	

Infusion

VERVEINE BIO	5
CAMOMILLE BIO	5

Cafés

Expresso, Café allongé	3.50
Double expresso, Cappuccino	5
Latte Macchiato, café au lait	5
Chocolat chaud	5

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Cocktail Maison

House cocktails



12cl **Peter's** 12

Liqueur de fraises des bois, Gin Bombay Sapphire, Sirop de framboise Monin, Prosecco

Wild strawberry liqueur, Bombay Sapphire gin, Monin raspberry syrup, Prosecco

Cocktails Classiques

Classic cocktails



12cl **Spritz** 12

Vins blanc pétillant, Apérol, Eau gazeuse, Orange fraîche

Sparkling white wines, Aperol, Sparkling water, Fresh orange

10cl **Mojito** 12

Menthe fraîche, citron vert, Sucre de canne Monin, Bacardi Blanco, Bacardi Quatro, Eau gazeuse

Fresh mint, lime, Monin cane sugar, Bacardi Blanco, Bacardi Quatro, Sparkling water

7cl **Dry Martini** 12

A la vodka ou au gin, classique ou en dirty, accompagné de citron vert, citron ou olive au choix

With vodka or gin, classic or dirty, accompanied by lime, lemon or olive of your choice



St Peter's Bar

Cocktails Classiques

Classic cocktails



25cl **Bloody Mary** 12

Vodka Absolut, Jus de tomate, jus de citron frais, tabasco, sauce anglaise, sel de cèleri

Absolut vodka, tomato juice, fresh lemon juice, tabasco, Worcestershire sauce, celery salt

7cl **Manhattan** 12

Vermouth Martini Rosso, Bull It Rye, Angoustoura bitter, Cerise à l'eau de vie, Zeste d'orange

Red italian vermourth, Bull It Rye, Angoustoura bitter, Cherry brandy, Orange zest

7cl **Caipirinha** 12

Cachaça Aguacana, Citron vert frais, sucre de canne

Cachaça Aguacana, Fresh lime, cane sugar

7cl **Bourbon Old fashioned** 12

Maker's Mark, Sucre blanc, Angoustoura bitter, Cerise à l'eau de vie, Zeste d'orange

Maker's Mark, White sugar, Angoustoura bitters, Cherry brandy, Orange zest



St Peter's Bar

Room-Service

Room-Service

A partager

To share



Planche de fromages français 20
French cheeses board

Planche assortiments fromages & charcuteries
Assortments cheeses and charcuteries board

Rillette de poulet 9,5
French chicken rillette

Plats

Main course



Confit de canard pomme de terre sarladaise
Duck confit with sarladaise potatoes

Risotto au champignon de saison
Seasonal mushroom risotto

Chili sin Carne (végétarien, vègan, sans gluten)
Chili sin Carne (vegetarian, vegan, gluten-free)

Room-service disponible
de 7h00 à 23h00

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Room-Service

Room-Service

Plats

Main course



Club Sandwich 19.50
(Jambon ou jambon de dinde)
(Ham or Chicken Ham)

Desserts

Desserts



Le petit pot de chocolat noir Valrhona éclat de
noisettes

"Small jar" of Valrhona dark chocolate with
hazelnut chips 7,90

Crème vanille Amandes torrèfier 7,90
Vanilla cream Almonds roast

Panna cotta Mangue 7,90
Mango Panna cotta

Salade de fruits 5,90
Fruits salade

Room service available
from 7 a.m. to 11 p.m.

TVA et services compris. Prix nets en €.