

L'APOTHÈQUE

BAR

OUVERT 7 JOURS / 7

14h30 - 23h	dimanche lundi mardi mercredi
14h30 - 01h	jeudi vendredi samedi

SOIRÉES MUSICALES

TOUS LES JEUDIS à partir de 19h30

> Réservation conseillée

Consultez notre site internet pour découvrir notre programmation

www.apothequebar.com

TEA TIME -AMBIANCE PIANO-

TOUS LES WEEK-ENDS

& JOURS FÉRIÉS à partir de 15h30

BRUNCH

TOUS LES PREMIERS

DIMANCHES DU MOIS de 12h30 à 15h00

> Réservation conseillée

REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
& partagez vos photos souvenirs

 @apotheque.bar

 @apotheque.bar



SERVICE 7 JOURS / 7

19h - 22h30	dimanche lundi mardi mercredi
19h - 23h30	jeudi vendredi samedi

PLANCHES

Planche Antipasti de légumes grillés & burrata 17 €

Planche Fromages 22 €

Chaource AOP, Comté affiné AOP, Champ sur Barse, Ossau-Irati AOP, emmental AOP, raisin et fruits secs

Planche Charcuterie 22 €

Jambon de Parme AOP, Coppa DOP, Bresaola IGP, Speck AOP, Salame milano, cornichons, fruits secs, et fleurs

Planche mixte - Fromages & Charcuterie - 22 €

Planche composée de fromages et de charcuterie

TARTINADES

Rillettes de thon maison 15 €

Tapenade d'olives vertes maison 15 €

FOIE GRAS

Foie gras de canard entier des Landes (Bocal de 130 grs) 38 €

Prix en euros, taxes & service compris..

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par l'équipe de l'Apothèque Bar.

BAR À TARTINES

Tartine Veggie

15 €

Sauce tomate aux câpres et anchois, thym et romarin, roquette à l'huile de cédrat, câprons, tomates cerises jaunes et rouges, copeaux de parmesan, billes de mozzarella à la grémolata, tomates confites, basilic, billes de vinaigre balsamique sur tranche de pain au levain

Tartine Saumon aux agrumes

17 €

Saumon fumé mariné aux agrumes, lamelles de concombre, radis croquant, fromage frais aux herbes, sur tranche de pain au levain

Blini Club Saumon

17 €

Saumon fumé mariné aux agrumes, lamelles de concombre, radis croquant, fromage frais aux herbes, branches d'aneth, entre deux blinis

Tartine Écrevisses Avocat

17 €

Écrevisses marinées aux épices cajuns, lamelles d'avocat, sauce tomate cajun Philadelphia et écrevisses hachées, pickles piment doux vert au citron vert, salsa verde, sur tranche de pain au levain

Tartine Rosbif

17 €

Rosbeef cuit à basse température, crème de maïs au cheddar, coleslaw de chou rouge, pickles de mini maïs, shimejis bruns poêlés, enoki, lamelles de champignon brun, vene cress sur tranche de pain au levain

Prix en euros, taxes & service compris..

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par l'équipe de l'Apothèque Bar.

BAR À HOUMOUS

Assortiment de Houmous

18 €

Accompagné de bâtonnets de légumes croquants

Houmous lentilles corail et patates douces curry

Houmous petits pois et amandes grillées

Caviar d'aubergines avec feta ricotta et menthe

BAR À GYOZAS

Assortiment de Gyozas

10 €

Gyozas végété et poulet accompagnés d'une salade,

servis sur une feuille de banane

BURGERS

Buns Porc servi avec des frites

23 €

Pulled pork, sauce barbecue fumée, bacon grillé, cheddar fumé,

pickles de chou au miel, salade de roquette

Buns Boeuf servi avec des frites

25 €

Steak haché de boeuf Black Angus, mayonnaise aux herbes, compotée d'oignon thym et romarin,

Fourme d'Ambert AOP, pousses d'épinard, pickles d'oignon rouge, salade de roquette.

Prix en euros, taxes & service compris..

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par l'équipe de l'Apothèque Bar.

L'APOTHÈQUE

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de pommes de terre 5 €

Frites de patate douce 5 €

Instant Green 5 €

Salade romaine, vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan

DESSERTS

Mousse au chocolat au lait 9 €

Tuiles, mousse au chocolat, gruétine, caramel au beurre salé, pécan sablé

Île flottante 9 €

Île flottante, crème anglaise au miel, gel poire cannelle, mini poires pochées, tuiles aux graines de pollen, graines de pollen

Riz au lait citron 10 €

Riz au lait citron, amaretti, zestes de citron confit, basilic, gel de fraise

Pain perdu 10 €

Pain perdu, coulis de mangue et passion, banane flambée, groseilles, fleur de pensée

Prix en euros, taxes & service compris..

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par l'équipe de l'Apothèque Bar.

L'APOTHÈQUE



MAISON
CAFFET

Chocolatier | Pâtissier

PLAISIRS GLACÉS

Pascal Caffet - Chef pâtissier & Chocolatier local

Maître chocolatier et pâtissier, Meilleur Ouvrier de France & Champion du Monde

Plaisirs glacés « Maison Caffet »

Crèmes glacées ou Sorbets - 2 boules au choix

9 €

Au choix selon les parfums du moment

Prix en euros, taxes & service compris..

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par l'équipe de l'Apothèque Bar.

L'APOTHÈQUE



WWW.APOTHEQUEBAR.COM

L'APOTHÈQUE

COCKTAILS

Notre équipe sera ravie de réaliser tous les cocktails classiques **15 €**

Our team will be delighted to prepare classic upon request

POTIO VITREUM

Cocktail Signature - La Licorne - digeste et frais - **16 cl** **21 €**

*Prunelle de Troyes, Vodka Cîroc Snap Frost, sirop de pêche,
réglisse en poudre, meringue de citron maison*

Aurora Blue - feutré et crémeux - **16 cl** **18 €**

*Rhum Blanc, Malibu, Curaçao Bleu, jus d'ananas, crème de coco,
meringue maison au praliné de noisette*

Glam & Bohème - effervescent et floral - **12 cl** **18 €**

Gin The Botanist, Saint-Germain, Verjus, Xerex, Champagne

Jardin Interdit - complexe et agrumé - **12 cl** **18 €**

Campari, Lillet Blanc, liqueur d'abricot, sirop de rose, jus de goyave

La Pulpeuse - fruité et onctueux - **16 cl** **18 €**

*Tequila, Pulpeuse citron, sirop de litchi, jus de passion,
jus de citron, meringue de citron maison*

La Réserve Troyenne - épicé et corsé - **16 cl** **18 €**

*Cognac Hennessy, liqueur Cuir Lointain, Crème de Cassis, jus de fraise,
poudre de réglisse*

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Monarque du Calvados - riche et équilibré - <i>Rhum Bumbu, Calvados, Cointreau, citron vert</i>	12 cl	18 €
Spicy Mortimer - puissant et boisé - <i>Bourbon, sirop d'érable, eau gazeuse, piment déshydraté</i>	12 cl	18 €
Tails Green - harmonieux et frais - <i>Vodka, sirop de vanille, sirop passion, purée d'ananas-menthe fraîche</i>	18 cl	18 €
Yasmine - herbacé et floral - <i>Gin infusé à la verveine, liqueur de fleur de sureau, jus de citron pressé, sirop de rose</i>	12 cl	18 €

VITÀ VITREUM (0% alcool)

Le fondant Défendu <i>Chocolat fondu, jus de poire, sirop de caramel, pincée de cannelle</i>	12 cl	12 €
Carrot Breeze <i>Purée de carotte fraîche au chocolat blanc, sirop de citron jaune, jus d'abricot, jus de fraise</i>	18 cl	12 €
Caïpiroska Basilic <i>Feuille de basilic, clémentine fraîche, sirop d'érable, citron vert, limonade</i>	18 cl	12 €
Aloha <i>Jus de passion, jus de mangue, sirop de vanille, jus de citron</i>	18 cl	12 €

Prix en euros, taxes & service compris..
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'APOTHÈQUE

CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Devaux Cuvée L « La Licorne »	18 €	99 €
Brigandat Blanc de Noirs	14 €	49 €
Brigandat Rosé de Saignée	15 €	78 €
Laurent-Perrier « La Cuvée »	15 €	80 €

VINS ROSÉS

✦ Secret de Léoube, Côte de Provence -Bio-	9 €	39 €
Château Minuty Rose et Or, Côte de Provence	10 €	45 €

D-VINE



Offrez-vous une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine.
Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites :
température idéale et aération correspondant à 3h de carafage.

*Try the perfect taste of your glass of wine thanks to D-Vine.
Your glass of wine is perfectly served : optimum temperature
and with wine aeration wich corresponds to 3 hours decanting.*

BLANC

✦ AOP Bordeaux 2023, Clos des lunes	13 €
AOP Chablis 2023, Vieilles vignes 1946 Domaine J-M. Brocard -Bio-	18 €
AOP Crozes-Hermitage 2022, Cave de Tain -Bio-	19 €
AOP Jurançon Symphonie de Novembre 2022, Domaine Cauhapé	20 €
AOP Meursault Les Meix-Chavaux 2022, Domaine Muzard Lucien et Fils -Bio-	39 €

ROUGE

✦ AOP Brouilly 2022, Château de la Chaize -Bio-	13 €
AOP Minervois L'Audacieuse 2021, Domaine Sibille -Bio-	17 €
AOP Crozes-Hermitage 2022, Domaine Laurent Habrard -Bio-	18 €
AOP Pommard Clos Marey-Monge 2020, Cuvée Grands Esprits Château de Pommard -Bio-	42 €
AOP Saint Julien Amiral de Beychevelle 2019, Château Beychevelle	42 €

Tous les vins D-Vine sélectionnés sont d'Appellation d'Origine Protégée
All selected D-Vine wines have Protected Designation of Origin

Prix en euros, taxes & service compris..
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS À LA BOUTEILLE

ROSÉS

75 cl

VINS DE L'AUBE

AOC Rosé des Riceys La Forêt 75 €

VINS DE PROVENCE

75 cl

AOC Château Esclans Whispering Angel 42 €

AOC Secret de Léoube, Côte de Provence -Bio- 39 €

AOP Château Minuty Rose et Or, Côte de Provence 45 €

AOP Château Minuty 281 80 €

BLANCS

75 cl

VINS DE L'AUBE

AOC Coteaux Champenois, Alexandre Bonnet 89 €

VINS DE BOURGOGNE

AOC Auxey Duresses, Domaine Labry 49 €

AOC Chablis, Domaine Moutard 59 €

AOC Chablis 1^{er} cru Fourchaume, Domaine Moutard 79 €

AOC Chassagne Montrachet 1^{er} cru Morgeot, Domaine JF Chapelle 145 €

AOC Nuits Saint Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches, Domaine Rion 189 €

AOC Puligny-Montrachet, Joseph Drouhin 220 €

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage, Domaine Mucyn -Bio- 49 €

AOP Saint Joseph, Michel Chapoutier 65 €

AOP Condrieu, E. Guigal 119 €

ROUGES

75 cl

VINS DE L'AUBE

AOC Coteaux Champenois, Alexandre Bonnet 89 €

VINS DE BOURGOGNE

AOC Irancy, Domaine Moutard 49 €

AOC Ladoix Vieilles Vignes, Domaine Cornu et fils 86 €

AOC Santenay Clos de Malte, Louis Jadot 105 €

AOP Pommard, Albert Bichot, Clos des Ursulines 125 €

AOC Chambolle-Musigny Aux Beaux Bruns, J.C. Rion 215 €

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage, Domaine Mucyn -Bio- 49 €

AOP Saint Joseph, Michel Chapoutier 65 €

AOP Châteauneuf du Pape, Clos de L'Oratoire 95 €

AOP Côte Rôtie, E. Guigal 145 €

VINS DE BORDEAUX

AOP Saint Emilion Grand cru, Château Carteau 59 €

AOP Pomerol, Fugue de Nenin 115 €

AOC Margaux, Grand Cru classé Château Desmirail 110 €

VINS DU LANGUEDOC

AOP Terrasse du Larzac, Seul L'Avenir M'Intéresse 45 €

AOP Pic Saint Loup, Domaine Rambier 55 €

AOC Corbière, Château Gléon -Bio- 65 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNES

75 cl

Brigandat

Blanc de noirs	49 €
Brut Nature, zéro dosage	55 €
Rosé de Saignée	78 €
Belles Bulles, Blanc de Blancs	85 €
Solera	109 €

Devaux

Coeur des Bars, Blanc de Noirs	75 €
D Brut	95 €
Ultra D	98 €
Cuvée L « La Licorne »	99 €

Domaine Alexandre Bonnet, les Riceys

Blanc de Noirs	79 €
Rosé de Saignée 2018	148 €
7 Cépages » 2018	168 €

Aline Juvenelle

Rosé de Saignée	93 €
Sleeve Aline	98 €

Drappier

Brut Nature	95 €
Brut Nature Rosé	99 €
Signature, Blanc de Blancs	99 €
Rosé de Saignée	98 €
Grande Sendrée 2012	229 €

Cheurlin-Dangin

Blanc de Blancs	78 €
Cuvée Spéciale	85 €

Champagne Vaucelle

Le Suchot, Rosé de Saignée	69 €
Terre Nacrée, Blanc de Blancs	79 €
Terre Natale, Blanc de Noirs	79 €

Hèlene Beaugrand

Le Grand Carré, Brut Nature Blanc de Blancs	69 €
Derrière La Cabane, Extra brut Blanc de Blancs	75 €
Éclats du Soleil, Brut Nature, 100% Pinot Meunier	149 €

Fleury -Bio-

Fleur de l'Europe	113 €
Notes Blanches, 100% Pinot Blanc	154 €
Rosé de Saignée Extra Brut 2010, Pinot Noir	235 €

François Diligent

Pinot Blanc Vrai	120 €
Noir de Seine	120 €
Trois Pinots	120 €

Chassenay d'Arce

Confidences Brut	139 €
Confidences Rosé	169 €

Prix en euros, taxes & service compris..

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

37,5 cl 1,50 l 75 cl

Pommery

Apenage Brut			96 €
Apenage Brut 1874			170 €
Louise Millésime 2006			320 €

Bollinger

Spéciale Cuvée			90 €
La Grande Année			260 €

Billecart-Salmon

Nicolas François 2007			195 €
Nicolas François 2002			230 €
Elisabeth Salmon 2009			250 €

Delamotte, Blanc de Blancs 110 €

Armand de Brignac 450 €

Moët & Chandon « Réserve Impériale » 95 €

Veuve Clicquot

Réserve Cuvée			95 €
Grande Dame 2012			280 €

Dom Pérignon 2013 390 €

Krug Grande Cuvée 171^{ème} Édition 430 €

Roederer

Collection 243			90 €
Vintage			120 €
Brut Nature Starck			150 €
Cristal 2009			450 €

Laurent-Perrier

Laurent Perrier Ultra Brut			149 €
Laurent Perrier Blanc de Blancs Brut Nature			180 €
Laurent Perrier La Cuvée	40 €	150 €	80 €
Grand Siècle Itération 26 par Laurent Perrier			280 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé		240 €	120 €
Alexandra Rosé Millésimé 2004			350 €

Salon « S » Blanc de Blancs 2013 1800 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SPIRITUEUX (+ 3 € acc. boissons)

GIN

5 cl

Angleterre

Tanqueray	9 €
Tanqueray N°10	13 €
Tanqueray Flor de Sevilla	12 €
Tanqueray Blackcurrant Royale	12 €

France

G'Vine Floraison	13 €
Citadelle	13 €
Citadelle Jardin d'Été	13 €
MD Terre de Glace	13 €
Citadelle Rouge	14 €
Anaë	15 €
Generous Organic	15 €
Apronie « producteur local »	16 €

Écosse

The Botanist	13 €
Hendrick's	15 €

Espagne

Mare	13 €
------	------

Japon

Roku	15 €
------	------

Allemagne

Monkey 47	18 €
Ferdinand	18 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VODKA

5 cl

Pays Bas

Ketel One

9 €

France

Guillotine

15 €

Cîroc Snap Frost

18 €

Grey Goose

18 €

Russie

Mamont

15 €

Monténégro

Beluga Gold Line

25 €

Pologne

Belvedere

15 €

Suède

Absolut Elyx

15 €

Japon

Haku

15 €

Canada

Cristal Head

17 €

Cristal Head Onyx

19 €

TEQUILA

5 cl

Mexique

El Jimador

9 €

Volcan Añejo Cristalino

15 €

Mezcal « La Escondida »

15 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'APOTHÈQUE

RHUM

2,5 cl

5 cl

Cuba

Havana 3 ans		9 €
Havana Spiced		9 €
Havana 7 ans		13 €
Eminente Ambar Claro 3 ans		13 €
Eminente Réserve 7 ans		17 €
Eminente Réserve 10 ans		25 €
Havana « Maximo »	180 €	360€

Guatemala

Zacapa 23		13 €
Zacapa XO		29 €
Zacapa Royal	30€	59 €

Martinique

HSE blanc		13 €
-----------	--	------

Caraïbes

Plantation Pineapple		13 €
Savanna Art of Rhum		25 €
Savanna L'Absolu		45 €

Barbade

Mount Gay XO		17 €
Bumbu « Original »		19 €
Planteray XO 20ème anniversaire		21 €

Venezuela

Santa Teresa		17 €
--------------	--	------

Guadeloupe

Severin XO		17 €
------------	--	------

Trinité et Tobago

Angostura 1919		17 €
Angostura 1787		19 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

WHISKY / WHISKEY

2,5 cl

5 cl

Irlande

Bushmills	9 €
Jameson Black Barrel	12 €

France

Rozelieures Bleu	13 €
Fin de Partie	25 €
Aveux Gourmands	25 €
Verre Printannier	25 €

États-unis

Buffalo Trace -Kentucky-	13 €
Bulleit Bourbon -Kentucky-	13 €
Bulleit Rye -Kentucky-	13 €
Michter's Bourbon US 1	15 €
Michter's Barrel Strength Rye	30 €

Écosse

Mortlach 12 ans -Speyside-	15 €
Cragganmore 12 ans -Speyside-	15 €
Dalwhinnie 15 ans -Highland-	15 €
Glennkichie 12 ans -Lowland-	15 €
Knockando 12 ans -Speyside-	15 €
Caol Ila 12 ans -Islay-	17 €
Talisker 10 ans -Skye-	17 €
Ardberg Uigeadail -Islay-	19 €
Lagavulin 16 ans -Islay-	19 €
Tullibardine 225 Sauternes Cask Finish	20 €
Tullibardine 228 Burgundy Cask Finish	20 €
Tullibardine 500 Sherry Cask Finish	20 €
Tullibardine 15 ans	25 €

Japon

Yoichi Single Malt	17 €
Chita Suntory	19 €
Hakushu Distillers Reserve	24 €
Hibiki Japanese Harmony	29 €
Hakushu 12 ans 100 ^{ème} anniversaire	59 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHARTREUSE

	4 cl
Chartreuse Verte	15 €
Chartreuse Jaune	15 €
Chartreuse Cuvée des MOFS	17 €
<i>Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers</i>	
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	17 €
Chartreuse Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire	25 €
Chartreuse V.E.P Verte	35 €
Chartreuse V.E.P Jaune	35 €

COGNAC

	5 cl
Hennessy VS	18 €
Delamain P&D XO	30 €
Hennessy XO	45 €

ARMAGNAC

	5 cl
H. Dartigalongue, Hors d'Âge	16 €
H. Dartigalongue, 30 ans	29 €
H. Dartigalongue, Millésimé 2003	29 €

SAKE

	5 cl
Zaku, Impression H	17 €

CALVADOS

	5 cl
Roger Groult 12 ans	18 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LIQUEUR

	5 cl
Get 27	7 €
Get 31	7 €
Limoncello	8 €
Cointreau	8 €
Grand Marnier	8 €
La Mentheuse	8 €
La Croqueuse	8 €
La Pulpeuse	8 €
Salers	9 €
Amaretto	10 €
Baileys	10 €
Café	10 €
Bénédictine	10 €
Italicus	12 €
Birlou	13 €
Fiorente	13 €
Prunelle de Troyes	13 €
Saint-Germain	14 €
Absinthe verte "La Berthe de Joux" 56°	16 €
Chambord	18 €

APRÉRITIF / DIGESTIF

	5 cl
Ricard	6 €
Pastis des terres Rouges	8 €
Lillet Blanc	9.5 €
Lillet Rosé	9.5 €
Lillet Rouge	9.5 €
Génépi	10 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

EAU DE VIE BLANCHE

	5 cl
Brana "La Poire William"	15 €
Brana "Framboise"	15 €
Brana "Clémentine Bio de Corse"	18 €

VERMOUTH & BITTERS

	6 cl
Noilly Prat	7 €
Martini Blanc	8 €
Martini Rouge	8 €
Campari	9.5 €
Carpano Antica Formula	10 €

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Brasserie Locale « Jumie »	
Jumie Blanche	9 €
Jumie IPA	9 €
Jumie Ambrée	9 €
Jumie Triple	9 €
Desperados	8 €
Corona	8 €
Bière sans alcool	
Leffe 0%	8 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
✦ Ginette Blonde	6 €	9 €
Jumie Neipa -Brasserie Locale-	7 €	10 €
Monaco / Panaché	6 €	9 €
Picon	7 €	10 €

Prix en euros, taxes & service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CIDRE

Cidre Alain Milliat

7 €

✦ SODAS

Coca-Cola	33 cl	6 €
Coca-Cola Zero	33 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Ice tea	25 cl	6 €
Liness	33 cl	6 €
Tonic Thomas Henry	25 cl	6 €
Schweppes Tonic	25 cl	6 €
Schweppes Gingembre & piment	20 cl	6 €

✦ EAUX

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel		5 €		7 €
San Pellegrino		5 €		7 €
Chateldon			9 €	
Perrier	5 €			

Prix en euros, taxes & service compris..

✦ **JUS DE FRUITS** -ALAIN MILLIAT- 33 cl 8 €
*Jus d'ananas, pomme reinette, pamplemousse rose,
raison blanc Sauvignon, mandarine, tomate
Nectar abricot Bergeron*

✦ **CITRONNADE** -ALAIN MILLIAT- 25 cl 8 €
Citron-passion, citron-gingembre

✦ **INFUSIONS GLACÉES** -ALAIN MILLIAT- 25 cl 8 €
Pêche-verveine, framboise-menthe, citron vert - gingembre

✦ **SIROPS À L'EAU** -MONIN- 25 cl 6 €
Servi avec de l'eau Vittel
*Rapprochez-vous de l'équipe de l'Apothèque Bar
pour faire votre choix parmi notre sélection de sirops « Monin »*

✦ **NOS JUS PRESSÉS** 20 cl 8 €
*Jus d'orange pressée
Citron pressé*

Prix en euros, taxes & service compris..

TEA TIME -AMBIANCE PIANO-

WEEK-ENDS & JOURS FÉRIÉS à partir de 15h30

Boisson chaude accompagnée de 3 trois pâtisseries

19 €

Élaborées par notre chef et son équipe

✦ SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS NUNSHEN

Infusion 03. La Verveine Bio, *notes végétales et zestées* 5 €

Infusion 04. La Camomille Bio, *notes florales et miellées* 5 €

Infusion 141. Vergers des Ming Bio, *fruits rouges* 5 €

Thé noir 09. Darjeeling Bio, *notes florales et fruitées* 6 €

Thé noir 89. Christmas Tea Bio, *notes épicées et gourmandes* 6 €

Thé noir 91. Chai du Kerala Bio, *cannelle, gingembre, cardamome* 6 €

Thé noir 106. Earl Grey Bio, *bergamote* 6 €

Thé noir 60. Deep Red, *fruits rouges & rose* 6 €

Thé vert 73. Fleur de Jasmin Bio, *notes délicates de jasmin* 6 €

Thé vert 87. Sencha Fukujyu Bio, *notes herbacées douces* 6 €

Thé vert 110. Touareg Bio, *menthe fraîche* 6 €

Thé vert 144. Green Passion Bio, *fruits exotiques* 6 €

Thé vert 20. Soft Gold, *poires juteuses & fleur d'oranger* 6 €

Thé vert 40. Yellow Pop, *romarin & agrumes (citron, yuzu, mandarine)* 6 €

Thé Rooibos 124. Peach Rooibos Bio, *notes juteuses de pêche* 6 €

Prix en euros, taxes & service compris..

LAITS

Verre de Lait (vache, végétaux)	3 €
<i>+ supplément sirop</i>	1 €

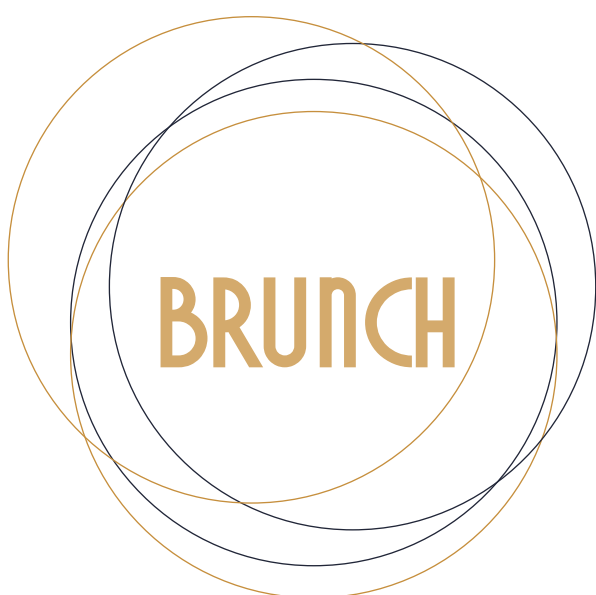
CHOCOLATS

Chocolat Chaud	6 €
Chocolat Viennois	7 €

SÉLECTION DE CAFÉS

Ristretto	3.5 €
Espresso	3.5 €
Allongé	4.5 €
Double Espresso	6 €
Décafeiné	3.5 €
Cappuccino	6 €
Latte	6 €
<i>+ supplément sirop</i>	1 €

Prix en euros, taxes & service compris..



LES PREMIERS DIMANCHES DU MOIS
DE 12H30 À 15H00

WWW.APOTHEQUEBAR.COM

L'APOTHÈQUE

BRUNCH

TOUS LES PREMIERS DIMANCHES DU MOIS

de 12h30 à 15h00

Une expérience brunch unique à La Licorne Hotel & Spa MGallery Troyes !

Le brunch du dimanche est un incontournable de gourmandise !

*Laissez-vous tenter par cette nouvelle expérience gustative entre amis,
en famille ou avec vos proches.*

*Notre chef et son équipe sauront éveiller vos papilles en vous proposant
un large choix de mets sucrés et salés, entièrement élaborés par leurs soins.
Les plats chauds sont préparés à la demande, sous vos yeux, pour une expérience aussi
savoureuse qu'authentique.*

*Accompagnez cette pause gourmande d'un thé, d'une coupe de champagne,
d'un verre de vin ou laissez-vous séduire par l'un de nos cocktails exclusifs.*

**Pour réserver votre table, contactez-nous au 03 51 59 95 55
ou rapprochez-vous de l'équipe de l'Apothèque Bar.**

Brunch Adulte	45 € *
Brunch Enfant -jusqu'à 8 ans-	20 € *

* Tarif hors consommations bar
- Parking gratuit -

L'APOTHÈQUE BAR

LA LICORNE HOTEL & SPA MGALLERY TROYES
20 bis Quai Dampierre 10000 TROYES
Tél. 03 51 59 95 55
hb388@accor.com - www.apothequebar.com