

## MOCKTAILS

- Gavroche** 8€  
Macérat d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, vanille, citron  
*Pineapple macerate, orange juice, guava juice, vanilla, lemon*
- Bellarossa** 8€  
Jus de framboise, jus de pomme, sirop de rose, citron vert  
*Raspberry juice, apple juice, rose syrup, lime*
- Titi Parisien** 9€  
Ceder's Crip, macérat de pamplemousse, sirop de lavande, tonic Hysope / Ceder's Crip, grapefruit macerate, lavender syrup, Hysope tonic

## A MANGER ! TO EAT !

## À PARTAGER BOARDS TO SHARE

- La p'tite fromagère**  9€  
Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, noix, confit de figue, salade assaisonnée & croûtons  
*Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Comté cheese, walnuts, fig confit, seasoned salad & croutons*
- La franchouillarde** 17€  
Jambon de pays, saucisse perche, terrine de campagne, cornichon, beurre  
*Perch sausage, country ham, Brie de Meaux, Comté cheese, crisps, butter*
- La solo** 9€  
Saucisse perche, jambon de pays, terrine de campagne, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux, cornichons  
*Perch sausage, country ham, country terrine, Brie de Meaux, Comté cheese, crisps, sweet butter, gherkins*
- La Canaillou** 17€  
Croque-monsieur géant, emmental et Comté  
*Giant croque-monsieur, Emmental & Comté cheeses*

## À GRIGNOTER SNACK

- Chips** 4,50€  
Finement salée / Echalotte  
*Finely salted / Shallot*
- Biscuits** 2,50€  
Tomate / moutarde / Comté / pépite de chocolat / coquelicot  
*Tomato / mustard / Comté cheese / chocolate chip / poppy*

Prix nets en euros TTC, service compris.  
Net prices in euros including tax and service.

## COCKTAILS



Une sélection d'alcools et spiritueux 100% français !  
*A selection of 100% French alcohols and spirits!*

- Spritz** 10€  
Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, eau gazeuse  
*Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, sparkling water*
- Ti'Rocks** 10€  
Rhum St James, citron vert, sirop de sucre  
*St James rum, lime, sugar syrup*
- Le Frenchicano** 10€  
Dolin Rouge, Orange Bitter, eau gazeuse  
*Dolin Rouge, Orange Bitter, sparkling water*
- Mousse** 10€  
Bière blanche, Macérat de fleur de sureau, sirop de cassis  
*White beer, elderflower macerate, blackcurrant syrup*
- Spritz Blanc** 10€  
Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, crémant de Bourgogne  
*Elderflower liqueur, sparkling water, Crémant de Bourgogne*
- Tropical Crush** 10€  
Rhum St James, liqueur de gingembre, jus d'ananas, orange, goyave, sirop de vanille, citron vert / St James rum, ginger liqueur, pineapple juice, orange, guava, vanilla syrup, lime
- Suzette** 11€  
Suze, Lillet Blanc, Gin June Poire  
*Suze, Lillet Blanc, June Pear Gin*
- French Kiss** 11€  
Vin blanc, Gin June Pêche, liqueur fleur de sureau, liqueur de vanille, sirop de jasmin / White wine, June Peach Gin, elderflower liqueur, vanilla liqueur, jasmine syrup
- Musette** 11€  
Pineau des Charentes, citron vert, sirop de poire & sureau  
*Pineau des Charentes, lime, pear & elderberry syrup*

## GIN & TONIC + tonic 20cl 11€

Choisissez votre gin et votre Tonic Hysope, servi avec une palette de saveurs  
*Choose your gin and your Hysope Tonic, served with a palette of flavors.*

- Citadelle** *Fragrance voluptueuse de citrus, exotique et épicé*  
*Voluptuous citrus fragrance, exotic and spicy*
- Citadelle Vive les Cornichons** *Notes finement salines et vinaigrées, coriandre*  
*Finely salty and vinegary notes, coriander*
- Citadelle Jardin d'été** *Fruité, aux notes de citron, yuzu, orange et melon charentais*  
*Fruity, with notes of lemon, yuzu, orange and Charentais melon*
- Generous**  *Citronné, frais avec une fine touche de combawa et coriandre*  
*Lemony, fresh with a fine touch of combawa and coriander*
- June Pêche** *Gin à base de raisins et d'une infusion de pêche et fruits d'été*  
*Made from grapes and an infusion of peach and summer fruits*
- June Poire Cardamome** *Gin à base de raisins et infusion de poire et de cardamome*  
*Gin made from grapes and infusion of pear and cardamom*
- Sorgin Yellow** *Gin à base de sauvignon blanc*  
*Gin made from sauvignon blanc*
- Hexagone signature** *Gin subtilement fruité et doux, avec un final vanillé*  
*Subtly fruity and sweet gin, with a vanilla finish*

eklo  
*Roissy*



COCKTAILS • BIÈRES • CAFÉS

## MENU BAR

COCKTAILS • BEERS • COFFEES



EKLO ROISSY

10 rue de l'Espérance - Roissy-en-France  
01 85 43 01 00  
www.eklohotels.com

@ ekloroissy



# HAPPY HOURS

1 beer buy = 1 free  
1 mocktail buy = 1 free

## 17H/19H

du lundi au vendredi  
from monday to friday

1 bière achetée = 1 offerte  
1 mocktail acheté = 1 offert

## BIÈRES

Bière bio, brassée par Deck & Donohue dans la Drôme  
Organic beer, brewed by Deck & Donohue in Drôme

BIÈRES PRESSIONS • DRAFT BEER	25d	50d
Pilsner Lager • Blonde 5°	4,50€	8€
Mission • Pale Ale 4,8°	5€	9€
L'Aube • Blanche 4,8°	5€	9€
Indigo • IPA 6,5°	5,50€	10€
Panaché	5€	9€
Picon • 4 cl	5€	9€
Monaco	5€	9€

## APÉRITIFS

APERITIVES

Ricard • 2d	4€
Dolin Rouge / Blanc / Dry • 5d	5€
Lillet Blanc • 5d	7€
St Germain • 5d	7€

## RHUM

RUM

Trois Rivières cuvée de l'océan	4 cL	6€
St James 7 ans		9€
J. Bally 7 ans		12€

## WHISKY

Armorik Sherry Cask bio	4 cL	7€
Artesia		9€
Eddu tourbé		11€

## VODKA

Ciroc	4 cL	7€
Fair Quinoa		7€
Le Philtre Organic		8€

## DIGESTIFS

DIGESTIVES

Get 27	5 cL	6€
Menthe pastille Giffard		6€
Chartreuse Jaune / Verte		6€
Eau de vie Poire Williams		8€
Calvados 2 ans fine • Château du Breuil		8€
Bas Armagnac VS • Château Bordeneuve VSOP		6€
Cognac Ile de Ré Camus		8€
Cognac Rémy Martin VSOP		8€

# A BOIRE !

TO DRINK !

## SOFT

Hysope Tonic 20d 3,80€  
Classic, fleur de sureau, concombre, ginger beer, citron  
Classic, elderflower, cucumber, ginger beer, lemon

Jus de fruits Bissardon 25d / Fruit Juice 4€  
Pomme, Orange, Pêche de vigne, Poire  
Apple, Orange, Vine peach, Pear

Limonade Cola ou Cola zéro de Paris 33d 4,50€

Diabolo Parimonade 33d 4,80€

Sirop à l'eau Giffard 25d / Water Syrup 2€  
Grenadine, menthe, citron, pêche, lavande, jasmin, rose,  
fraise, sucre de canne / Grenadine, mint, lemon, peach,  
lavender, jasmine, rose, strawberry, cane sugar

Carafe CASTALIE 75d 2€  
Eau filtrée plate ou pétillante / Filtered still or sparkling water

Eau Neuve 50d 2,90€  
Bouteille d'eau minérale / Bottle of mineral water

## THÉ OU CAFÉ

TEA OR COFFEE



Notre café est sélectionné et torréfié par la Brûlerie Saint-Jacques  
Our coffee is selected and roasted by Brûlerie Saint-Jacques

Expresso 2,50€

Décafeiné / Decaffeinated 2,50€

Allongé / Long Coffee 2,50€

Café au lait / Milk Coffee 3€

Double Espresso 3,30€

Cappuccino 4€

Chocolat chaud / Hot Chocolate 4€

Thé & infusion Kusmi Tea / Tea & infusion 3,80€

English Breakfast, Earl Grey, Thé noir fruits rouges, Thé vert de Chine, Thé jasmin, Thé menthe, Camomille, Verveine menthe

English Breakfast, Earl Grey, Red fruit black tea, Chinese green tea, Jasmine tea, Mint tea, Chamomile, Mint verbena

# VINS

WINES

## ROUGE

RED

Verre / Glass 12 d Btl 75 d

### Bordeaux

Château Suau 8€ 34€  
AOC Côtes de Bordeaux

### Cévennes

Le Mas d'Espagnet « Freesia » 8€ 30€  
Cévennes IGP

### Languedoc

Mas du Loup 7€ 28€  
AOC Minervois

## BLANC

WHITE

### Languedoc

Domaine Paul Mas, Cuvée « Infini Viognier » 7€ 26€  
Pays d'Oc IGP

Domaine de Moulines, Chardonnay 7€ 28€  
Pays d'Hérault IGP

### Rhône

Domaine du Grand Veneur 6€ 18€  
Côtes du Rhône AOC

### Sud-Ouest

Domaine de Miselle 9€ 35€  
AOP Côtes de Gascogne

## ROSÉ

### Provence

Domaine de l'Estandon "Terres nouvelles" 7€ 27€  
IGP Var

## PÉTILLANT

SPARKLING

### Bourgogne

Crémant de Bourgogne 7€ 35€

Biologique / Organic

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health if consumed in moderation.

