

GIN & TONIC + tonic 20cl 11€

Choisissez votre gin et votre Tonic Hysope, servi avec une palette de saveurs (Classic, Concombre, citron, Fleur de Sureau) Choose your gin and your Hysope Tonic, served with a palette of flavors (Classic, Cucumber, Lemon, Elderflower)

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

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

Le Poulpe Bleu

Note marine et fleurie / Marine and floral note

Hexagone signature

Gin subtilement fruité et doux, avec un final vanillé
Subtly fruity and sweet gin, with a vanilla finish

A MANGER !

TO EAT !



À PARTAGER BOARDS TO SHARE

La p'tite fromagère

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, noix, confit d'abricot, salade de mesclun assaisonnée & croûtons

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté cheese, hazelnut, apricot confit, seasoned salad with croutons

1 pers 2/3 pers

9€ 16€

La franchouillarde

Saucisse perche, jambon de pays, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux

Perch sausage, country ham, Brie de Meaux, Comté cheese, crisps, butter

La belle des champs

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, crottin de chèvre, noix, confiture d'abricot, salade de mesclun assaisonnée & croûtons

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté cheese, goat cheese hazelnut, apricot confit, seasoned salad with croutons

À GRIGNOTER SNACK

Chips

Finement salée / Echalotte / Piment fumé / 3 herbes

Finely salted / Shallot / Smoked pepper / 3 herbs

Saucisson nature / Salami sausage

Saucisson au Roquefort / Roquefort sausage

4,50€

4,80€

5,20€

COCKTAILS



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

Spritz

Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, eau gazeuse
Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, sparkling water

Ti'Rocks

Rhum St James, citron vert, sirop de sucre
St James rum, lime, sugar syrup

Le Frenchicano

Dolin Rouge, Orange Bitter, eau gazeuse
Dolin Rouge, Orange Bitter, sparkling water

Mousse

Bière blanche, Macérat de fleur de sureau, sirop de cassis
White beer, elderflower macerate, blackcurrant syrup

Spritz Blanc

Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, crémant de Bourgogne
Elderflower liqueur, sparkling water, Crémant de Bourgogne

Tropical Crush

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

Suze, Lillet Blanc, Gin June Poire
Suze, Lillet Blanc, June Pear Gin

French Kiss

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

Pineau des Charentes, citron vert, sirop de poire & sureau
Pineau des Charentes, lime, pear & elderberry syrup

MOCKTAILS

Gavroche

Macérat d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, vanille, citron
Pineapple macerate, orange juice, guava juice, vanilla, lemon

Bellarossa

Jus de framboise, jus de pomme, sirop de rose, citron vert
Raspberry juice, apple juice, rose syrup, lime

Titi Parisien

Ceder's Crip, macérat de pamplemousse, sirop de lavande, tonic Hysope / Ceder's Crip, grapefruit macerate, lavender syrup, Hysope tonic

Notre carte de cocktails et mocktails a été créée par Aurore Gieu, mixologue créative et passionnée. Our cocktail and mocktail menu was created by Aurore Gieu, a creative and passionate mixologist.

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

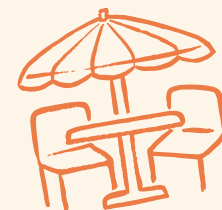
eklo
Roissy



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

17H30/19H

du lundi au vendredi
from monday to friday

1 beer buy = 1 free

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 Classic, fleur de sureau, concombre, ginger beer, citron Classic, elderflower, cucumber, ginger beer, lemon	3,80€
Coca, Coca zéro 33d	3,80€
Jus de fruits Bissardon 25d / Fruit Juice Pomme, Orange, Pêche de vigne, Poire Apple, Orange, Vine peach, Pear	4€
Limonade de Paris 33d / Lemonade	4,50€
Diabolo Parimonade 33d	4,80€
Sirop à l'eau Giffard 25d / Water Syrup Grenadine, menthe, citron, pêche, lavande, jasmin, rose, fraise, sucre de canne / Grenadine, mint, lemon, peach, lavender, jasmine, rose, strawberry, cane sugar	2€
Carafe CASTALIE 75d Eau filtrée plate ou pétillante / Filtered still or sparkling water	2€
Eau Neuve 50d Bouteille d'eau minérale / Bottle of mineral water	2,90€

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

Espresso	2,50€
Espresso Macchiato / Macchiato Espresso	2,50€
Décaféiné / Decaffeinated	2,50€
Allongé / Long Coffee	2,70€
Café au lait / Milk Coffee	3€
Double Espresso	3,30€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud / Hot Chocolate	4€
Thé & infusion Kusmi Tea / Tea & infusion 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	3,80€

VINS

WINES

ROUGE

RED

Verre / Glass 12 d Btl 75 d

Bourgogne

Domaine Roux « Les Cotilles » 25€
Pinot Noir, VDF Bourgogne

Languedoc

Le Mas d'Espagnet « Freesia » 6€ 21€
Cévennes IGP

Rhône

Domaine du Grand Veneur 9€ 23€
Côtes du Rhône AOC

BLANC

WHITE

Bourgogne

Domaine Roux "Les Cotilles" 21€
Chardonnay

Languedoc

Domaine Paul Mas, Cuvée « Infini Viognier » 6€ 17€
Pays d'Oc IGP

Rhône

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

Sud-Ouest

Domaine de Miselle 6€ 17€
AOP Côtes de Gascogne

ROSÉ

Provence

Domaine de l'Estandon "Terres nouvelles" 6€ 18€
IGP Var

PÉTILLANT

SPARKLING

Bourgogne

Crémant de Bourgogne 6€ 28€

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.

