

Boissons



@gramacirestaurant



Cocktails



LE GRAMACI GINTO, Gin Mare , Fever Tree Mediterranean tonic, romarin



FRISSON DE BASILIC, Gin Beefeater, basilic frais, citron



SPICY MARGARITA, Tequila Don Julio, FAIR liqueur de chipotle, Cointreau, citron



NEGRONI DE FIGUE, Gin Beefeater, campari, vermouth, liqueur de figue



LE RITAL, Gin. select, jus de pamplemousse, jus de citron bio, sirop de romarin, poivre de timut maison



A LA FRAÎCHE, Gin Français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé, menthe fraîche



L'AMERLORQUE, Bourbon, amaretto, jus de citron vert, angostura, bitter citron sauvage, sirop romarin maison



LE BEGUIN, Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, bitter, jus de citron vert, sirop de cannelle maison



LE VELOURS, Vodka Française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine maison



BRUME DE LAVANDE, Vodka Absolut, Cointreau, sirop de lavande maison, citron

Spritz



GRAMACI SPRITZ

Lillet rosé, FAIR liqueur de sureau, rosé de Provence, prosecco, soda

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

HUGO SPRITZ

FAIR liqueur de sureau, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur Limoncello, prosecco, soda

12€

Mocktails

OSCO SPRITZ

Oscó Apéritif Bio (0%), tonic, soda

VIRGIN SPRITZ

Martini Vibrante (0%), tonic, soda

MANGO SMASH

Purée de mangue, basilic, ginger beer, citron

9€

Bières

BIÈRES PRESSIONS

25c1 / 50c1

Gallia Coq d'habitude' Lager 5/9€

Gallia 'Nouv Western' IPA 7/12€

Gallia 'Weiss & Versa' Blanche 7/12€

Nemeto Pale Ale 7/12€

BIÈRES EN BOUTEILLE

33c1

Desperados, Mort Subite Kriek 9€

Etoile du Nord, Lager 9€

COALITION BREWING, EXCLUSIVITE DE L'HOTEL

Geneviève BIO, Pale Ale 9€

La Folie BIO, IPA 9€

La Grange BIO, Blanche 9€

NEMETO, BRASSERIE INDÉPENDANTE DES HAUTS-DE-SEINE

BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken, 0.0% 7€



Bulles

PÉTILLANT

PROSECCO, 'Cuvée Saomi', La Tordera, Brut, Veneto. 10/45€

CHAMPAGNE

BRUT

NICOLAS FEUILLATE, 'Réserve Exclusive', Brut NV. 14/80€

JACQUES LASSAIGNE, Les Vignes de Montgueux, Blanc de Blancs. 92€

JACQUESSON, 'Cuvée 746', Brut NV. 120€

BRUT ROSÉ

DRAPPIER, 'Rosé', Brut Nature. 115€

Rosé

PROVENCE

CINSAULT, 'Le Vent dans les Voiles', Valerie Courrèges, 2023. 8/29€

CÔTES DE PROVENCE, 'La vie en Rosé', Château Roubine, 2022. 10/40€

BANDOL Rosé, Domaine de Terrebrune, 2023. 13/54€

PALETTE, Chateau Simone, 2021. 82€



15cl vins au verre, 75cl la bouteille, 35cl la demi bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés. L'abus d'alcool est dangereux

Vins Blancs

PROVENCE & CORSE

VERMENTINO, 'Le Vent dans les Voiles', V.Courrèges, 2023. 8/29€

CLAIRETTE, 'Appel d'Air', Domaine des Terres Promises, 2023. 35€

SAUVIGNON BLANC, 'La Rascasse'. Val de Loire, Marseille, 2023. 10/46€

ILE DE BEAUTÉ, Cuvée YL' Blanc, Yves Leccia, 2022. 60€

PALETTE, Chateau Simone, 2021. 85€

LANGUEDOC - ROUSSILLON

PICPOUL DE PINET, Felines Jourdan, 2023. 9/30€

P'TIT PITHON BLANC, Olivier Pithon, 2022. 38€

ITALIE & ESPAGNE

INZOLIA, 'Terre di Giumara'. Caruso e Minini, Sicile 2022. 36€

RIOJA BLANCO, 'La Bastid', Olivier Riviere, Rioja 2019. 65€

HORS MÉDITERRANÉE

LOIRE

SANCERRE, Domaine Vacheron, 2022. 69€

BOURGOGNE

CHABLIS, Jean-Marc Brocard, 2022. 62€

BOURGOGNE BLANC, Aurelién Verdet, 2022. 14/60€

BEAUNE VILLAGE BLANC, 'Les Prevolles', Fanny Sabre, 2022. 90€

15cl vins au verre, 75cl la bouteille, 375cl la demi bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Vins Rouges

PROVENCE

'LE VENT DANS LES VOILES', Valerie Courrèges, 2023. 8/29€

'LE VALLON', Domaine Henri Milan, 2022. 52€

BANDOL, Domaine de Terrebrune, 2015. 85€

LANGUEDOC

MINERVOIS, 'Les Travèrses', Domaine de Courbissac, 2021. 38€

TERRASSES DU LARZAC, 'Campredon', Alain Chabanon, 2021. 52€

FAUGERES, 'Jadis', Leon Barral, 2020. 75€

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, 'Damon', Domaine Laurent Charvin, 2022. 45€

CROZES HERMITAGE, Yann Chave, 2021. 65€

CHATEAUNEUF DU PAPE, Domaine Saint Prefert, 2020. 125€

CÔTE ROTIE, 'Amethyste', Agnes Levet, 2020. 130€

SUD-OUEST

MALBEC, Cahors, 'Le Combal', Cosse Maisonneuve, 2020. 9/35€

CÔTES DU MARMANDAIS, 'Le vin est une Fête', Elian Daros, 2022. 39€

ITALIE & ESPAGNE

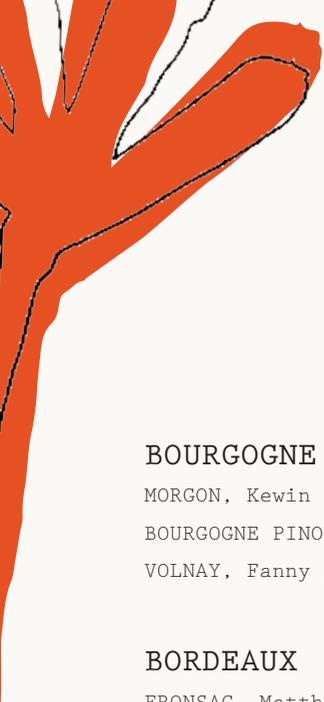
'7 FUENTES', Suertes del Marques, Tenerife 2020. 41€

DOLCETTO D'ALBA, Albino Rocca, Piemont 2023. 11/47€

RIOJA, 'Rayos Uva, Olivier Riviere, 2021. 11/48€

BARBERA D'ALBA, Vajra, Piemont 2022. 62€





HORS MÉDITERRANÉE

BOURGOGNE

MORGON, Kewin Descombes, 2021. 44€

BOURGOGNE PINOT NOIR, Domaine Jean Fournier, 2022. 14/58€

VOLNAY, Fanny Sabre, 2022. 110€

BORDEAUX

FRONSAC, Matthieu Cosse, 2020. 48€

HAUT-MEDOC, Clos du Jaugueyron, 2019. 80€

BORDEAUX, Château Le Cluzet, 2019 (*demi bouteille*). 20€

Vins Liqueureux

MOSCATO D'ASTI, 'Lumine', Ca'D'Gal, Piemont 2022. 6/41€

JURANCON MOELLEUX, Domaine de Souch, Sud Ouest 2022. 65€

15cl vins au verre, 75cl la bouteille, 375cl la demi bouteille.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Spiritueux

VODKA

Absolut 12€
Grey Goose 14€
Belvedere 14€
Tea Time-Distillerie de Paris 16€

GIN

Gin Mare 15€
Beefeater 14€
Bombay Sapphire 14€
Hendrick's 14€
Citadelle 14€

TEQUILA

Don Julio Reposado 16€

RHUM

Cachaça Janeiro 12€
Havana 3 ans 12€
Havana Club Especial 14€
Zacapa 15€
Santa Teresa 16€

Whisky

BLENDED

Johnnie Walker Black Label 14€
Chivas 12 ans 14€

SINGLE MALT

Oban 20€
Lagavulin 21€
Talisker 16€
Nikka from the Barrel 14€

BOURBON

Makers Mark 14€
Woodford Reserve 16€
Blanton's Original 21€
Jack Daniels 12€

IRLANDAIS

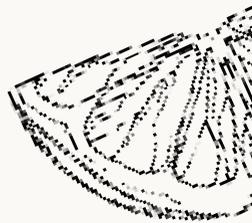
Jameson 12€



4cl.

Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Aperitifs



Aperol, Campari, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Lillet Rouge,
Martini Bianco, Martini Rosso, Porto Rouge, Porto Blanc, Ricard.
10€



Liqueurs et digestifs

Limoncello, St Germain, Amaretto, Bailey's, Get 27. 10€

COGNAC - Martel V.S, Martel VSOP, Grappa 16€

CALVADOS - Pays d'Auge 16€

ARMAGNAC - Laubade Hors d'Age 16€

EAUX DE VIE - Poire, Mirabelle 16€

4cl.

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Boissons fraîches



EAUX MINÉRALES

Eau Castalie. *plate ou gazeuse* (55cl) 3.5€ / (77cl) 5.5€

Perrier (33cl) 6€

Extra sirop 1.5€

SODAS 33cl 6€

Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Orangina, Fever Tree Tonic, Lipton Ice Tea, Ginger Beer, Red Bull

JUS DE FRUITS, Soleia 25cl 6€

Orange, ananas, tomate, pamplemousse, pomme, abricot

JUS DE FRUITS FRAIS 33cl 8€

Orange, citron

Boissons chaudes

CAFÉS

Espresso, Noisette 4€

Café crème, Cappuccino, Latte 5€

CHOCOLAT CHAUD, Valrhona 5€

THÉS & INFUSIONS 5€

Notre sélection Palais des Thés.

Blue of London - thé noir du Yunnan, bergamote

Thés des Songes - thé oolong fleurs et fruits exotiques

Sencha Ariake *bio* - thé vert du Japon

Thé vert à la Menthe *bio*

Thé du Hammam - thé vert, fleurs et fruits rouges

Vive le Thé *bio* - thé vert, gingembre, agrumes

Détox Brésillienne *bio* - thé vert, maté, acai guarana, acérola

L'Herboriste n.108 *bio* - infusion verveine, orange, menthe

Gramaci



Prix nets, taxes et service inclus. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.