

**L/B  
RAI  
R/E**  
DE L'HÔTEL

BOYER D'EGUILLES

## Entrées

Foie gras, pain toasté, chutney de figue

Escargots de Bourgogne « Label Rouge » 6 pièces

Saumon fumé & blinis et crème d'aneth

Velouté de butternut & châtaignes 

Soupe à l'oignon traditionnelle 

## Plats

Risotto de coquillettes à la truffe

*Jambon truffé, parmesan*

Entrecôte « Beurre Maître d'hôtel » environ 250g

*Frites et salade*

Magret de canard

*Sauce au miel, purée truffée*

Souris d'agneau 6H

*Jus réduit, purée truffée*

Filet de bar

*Vierge au citron confit, purée de carotte*

Filet de Rumsteak façon tigre qui pleure

*Frites de patates douces*

## Desserts

Pavlova poire & chocolat

Crumble aux pommes et vanille

Mousse au chocolat d'exception

Tiramisu classique

Café Choux Choux Choux

**Entrée\* + Plat + Dessert 38<sup>00</sup>**

**Entrée\* + Plat 30<sup>00</sup> | Plat + Dessert 30<sup>00</sup>**

**Entrée\* 12<sup>00</sup> | Plat 26<sup>00</sup> | Dessert 12<sup>00</sup>**


**\*Entrée Foie gras de canard +4<sup>00</sup>**




Plat végétarien

Prix net en euros

# À la carte

<b>Le Blanc d'encornet</b> <i>Poêlée purée au citron confit, olives noires et persillade onctueuse</i>	19 <sup>90</sup>
<b>Salade César</b> <i>Au poulet croustillant, œuf mollet, Parmesan, sauce césar aux anchois</i>	17 <sup>90</sup>
<b>Poke Veggie</b>  <i>Concombre, poivrons grillés, artichauts, pomme verte, avocat, yaourt grec au combawa, noisettes grillées</i>	17 <sup>90</sup>
<b>Croque Monsieur</b> <i>Frites &amp; salade verte</i>	16 <sup>90</sup>
<b>Le Burger</b> <i>Cheese &amp; Bacon</i>	18 <sup>90</sup>
<b>Andouillette AAAAA</b> <i>Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade</i>	18 <sup>90</sup>

 Plat végétarien

Prix net en euros

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition auprès du personnel.

# LES BOISSONS

## LES CAFÉS

*Café Noailles • Guatemala Platanillo 100% Arabica • Rainforest Alliance Certified • BIO Equitable*

Café, café allongé	1,80
Noisette	2,00
Café Crème	3,80
Cappuccino	3,80
Double Café	3,80
Chocolat chaud	4,00
Matcha Latte	4,50

## LES THÉS

3,80

*Earl Grey Flowers thé noir à la bergamote • Paï Mu Tan thé blanc*

*Darjeeling FOP Anapurna thé noir d'Inde • Ceylan Green Curls • Gingembre Citron BIO*

*Thé vert au Jasmin • Infusion Méditerranée • Lapsang Souchong thé noir fumé*

## LES SODAS

4,10

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl

Orangina 25cl

Limonade 25cl

Perrier 33cl

Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes 25cl

Thé glacé maison

Citronnade maison

Red Bull 25cl

5,00

## LES SIROPS MONIN

3,10

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Violette, Framboise

Pac, Gambetta

Diabolo

4,10

Perrier Menthe

4,10

## LES JUS DE FRUITS PAGO 20cl

4,20

Orange • ACE • Fraise • Pêche • Tomate • Ananas • Pomme

## LES JUS DE FRUITS PRESSÉS

4,80

Orange • Chinois • Citron • Pamplemousse

## LES EAUX

Aqua Panna 25cl

4,20

Zilia 75cl

5,90

San Pellegrino 75cl

5,90

<b>BIÈRES</b>	25cl	50cl
Bud	3,8	7,5
Leffe	4,0	7,8
Hoegaarden	4,0	7,8
Desperados 33cl		5,5
1664 Sans Alcool 33cl		4,5
<b>APÉRITIF</b>		
Ricard 2cl		4,10
Pastis 51 2cl		4,10
Martini Rouge, Blanc 6cl		5
Campari 6cl		5
Porto 10cl		5
Kir 10cl		5
Americano		8
Spritz		8
Kir Royal		12
<b>VODKA 4cl</b>		
Zubrowka Biala		9
Belvedere		12
<b>WHISKY 4cl</b>		
Red Label		8
Jameson		9
Jack Daniel's		10
Glenfiddich 12ans		12
Lagavulin 16 ans		16
<b>RHUM 4cl</b>		
Diplomatico		12
Zacapa Solera 23		14
<b>GIN 4cl</b>		
Bombay Sapphire		10
Hendrick's		12
G'vine		14
<b>TEQUILA 4cl</b>		
Olmeca		10
<b>DIGESTIFS 4cl</b>		8
Liqueur de Myrte • Amaretto • Baileys • Get 27 • Limoncello • Cointreau Calvados • Cognac ABK6 • Armagnac Duc De Camilhac • Poire Williams Mirabelle		

Les boissons alcoolisées ne sont servies qu'avec une assiette repas. Les tarifs indiqués comprennent une assiette repas et une boisson alcoolisée (assiette repas : charcuterie, fromage, salade, pain de campagne, env 300g).

Prix net en euros.

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

## LES COCKTAILS

<b>PORN STAR MARTINI</b>	10
<i>Vodka, Champagne, citron, vanille, fruit de la passion</i>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	10
<i>Vodka Zubrowka Biala, liqueur de café, sucre de canne, café</i>	
<b>NEGRONI ANTICA</b>	10
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>	
<b>DOSTOÏEVSKI</b>	10
<i>Vodka, Limoncello, sirop de miel, jus de citron, thym</i>	
<b>LA ULTIMA PALABRA</b>	10
<i>Mezcal, Chartreuse verte, Liqueur de Marasquin, Jus de citron vert</i>	
<b>HUGO</b>	10
<i>Prosecco, liqueur de sureau, Schweppes Tonic, citron vert, feuilles de menthe</i>	
<b>SMOKEY ROOTS</b>	10
<i>Suze, Mezcal, jus de citron, Perrier</i>	
<b>AMARETTO SOUR</b>	10
<i>Amaretto, jus de citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf</i>	
<b>CAÏPIRINHA</b>	10
<i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	
<b>MAI TAI</b>	10
<i>Rhum brun, Rhum blanc, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert pressé, ananas, Angostura Bitter</i>	
<b>LE BOYER</b>	10
<i>Calvados, Aperol, Amaretto, jus de citron</i>	

*N'hésitez pas à demander nos classiques !*

Les boissons alcoolisées ne sont servies qu'avec une assiette repas. Les tarifs indiqués comprennent une assiette repas et une boisson alcoolisée (assiette repas : charcuterie, fromage, salade, pain de campagne, env 300g).  
Prix net en euros.

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

# LES VINS



# Au verre

## LES VINS BLANCS 12cl

IGP d'Oc « Chardonnay » <i>Maison Castel</i>	6
IGP Côtes de Gascogne N° 4 « Moelleux » - UBY	6,5
IGP d'Oc « Viognier » <i>Maison Castel</i>	7
Chablis <i>Domaine Jean Collet</i>	9

## LES VINS ROSÉS 12cl

Coteaux d'Aix en Provence <i>Domaine La Cadeniére LEONIE Bio</i>	6
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé</i>	6,5
Côtes de Provence <i>Domaine Trois Terres</i>	9

## LES VINS ROUGES 12cl

IGP d'Oc « Pinot-Noir » <i>Les Javelles</i>	6
Côtes du Rhône « Belle Ruche » <i>Domaine M Chapoutier</i>	6,5
Pic Saint-Loup An 1189 <i>G. Bertrand</i>	7
Crozes-Hermitage « Petite Ruche » <i>M Chapoutier</i>	12

## LES BULLES 12cl

Champagne <i>Veuve Renard de Beaumont Brut</i>	14
--	----

## LES VINS BLANCS

50cl 75cl

### LA PROVENCE

Cassis <i>Bodin</i>	48
AOC Palette <i>Henri Bonnaud</i>	78

### LE LANGUEDOC

IGP d'Oc « Chardonnay » <i>Maison Castel</i>	26
IGP d'Oc « Viognier » <i>Maison Castel</i>	26

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu « Grandes Chaillées » <i>Domaine du Monteillet</i>	115
---	-----

### CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne N° 4 « Moelleux » - <i>UBY</i>	32
--	----

### LA LOIRE

Sancerre <i>Domaine Gérard Fiou</i>	56
-------------------------------------	----

### LA BOURGOGNE

AOP Bourgogne <i>Domaine Rochebin</i>	32
Chablis <i>Domaine Jean Collet</i>	46
Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » <i>Domaine de la Soufrandise</i>	68
Meursault <i>Domaine Piguet Chouet</i>	118

### LA CORSE

AOP Sartène <i>Domaine Fiumicicoli</i>	50
--	----

## LES VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence <i>Domaine La Cadeniere LEONIE Bio</i>	25
IGP Méditerranée <i>Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé</i>	28
Côtes de Provence <i>Domaine Trois Terres</i>	59

## LES VINS ROUGES

50cl 75cl 150cl

### LA BOURGOGNE

AOP Bourgogne <i>Domaine Rochebin</i>	32	
AOP Haute Côtes de nuits <i>Bouchard ainé</i>	58	
Beaune <i>Domaine Buisson Biodynamie</i>	74	

### LE BEAUJOLAIS

Morgon « Côte du Py » <i>Cuvée Joseph Domaine Gaget</i>	48	110
---	----	-----

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Belle Ruche » <i>Domaine M Chapoutier</i>	35	
Crozes-Hermitage « Petite Ruche » <i>M Chapoutier</i>	55	
Châteauneuf-du-Pâpe <i>Domaine Les Hauts de Barville</i>	98	
Côte-Rôtie <i>Domaine Bonnefond</i>	114	

### LA PROVENCE

Bandol <i>Château de Pibarnon</i>	72	
-----------------------------------	----	--

### LE LANGUEDOC

IGP d'Oc « Pinot-Noir » <i>Les Jamelles</i>	26	
Pic Saint-Loup <i>An 1189 G. Bertrand</i>	35	

### LA CORSE

AOP Vin Corse Bio <i>Domaine Fiumicicoli</i>	50	
--	----	--

### BORDEAUX

AOP Bordeaux Supérieur <i>Hauts de Goelane</i>	35	
Saint-Emilion Grand Cru <i>Château La Grave Figeac Bio</i>	86	

### LES BULLES

Prosecco « Extra Dry » <i>Zellina</i>	28	
Champagne <i>Veuve Renard de Beaumont Brut</i>	74	

**Horaires :**

Du mardi au samedi de 10:00 à 00:00  
Dimanche et lundi de 10:00 à 19:00

**Service restauration :**

Du mardi au samedi de 12:00 à 14:30 et de 19:00 à 22:30  
Dimanche et lundi de 12:00 à 15:00

6 Rue Espariat, Aix

09 80 92 65 75

[www.librairie-hbe.fr](http://www.librairie-hbe.fr)