



St Peter's Bar

Boissons Alcolisées

Hard drink

GIN

Gordon Pink	8
Bombay Sapphire	10
Hendrick's	11
Etsu	12

WHISKY

J&B	8
Jack Daniels	8
Bushmill 10 ans	10
Black Label 12 ans	12
Maker's Mark	12
Glenmorangie 10 an	12
Nikka From The Barrel	12
Chivas Regal 12 ans	12
Oban 14 ans	14
Lagavuline 16 ans	14
Glann Ar Mor Bourbon Barrel	16

VODKA

Absolut	9
Belvédère	11
Grey Goose	11

TEQUILA & CACHACA

Téquila San José	8
Cachaça Aguacana	8

RHUM

Bacardi Blanco	9
Bacardi Cuatro	11
Kraken	9
Bayou	9

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Boissons Alcolisées

Hard drink

BIERE

La Parisienne Blonde Bio (33cl)	7
La Parisienne IPA Letiti Bio (33cl)	7
Heineken (33cl)	5

APERITIF

Kir (12cl)	9
Kir Prosecco (12cl)	12
(Pêche, Pamplemousse, Fraises des bois, Cassis, Chambord, Saint-Germain)	
Prosecco (12cl)	10
Américano (7cl)	8
Ricard (2cl)	4
Martini Blanco (7cl)	7
Martini Rosso (7cl)	7
Campari (7cl)	7

DIGESTIF

Bailay's	8
Rhum arrangé Ananas	8
Rhum arrangé Fruits de la passion	8
Grand Marnier	8
Poire Williams	10
Armagnac Ch. de Laubade Hors d'Âge	12
Cognac Hennessy VS	12

Suplément jus ou soda	3
-----------------------	---

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

75cl Vins Bouteilles

Wines bottles

Blanc

Bordeaux La Croix de Queynac 2022	21
Pays d'Oc Baron d'Oppia Viognier 2021	21
Sancerre Les Beaux Regards 2021	29
Chablis Maison Chatelet 2018	33

Rouge

Bordeaux La Croix de Queynac 2018	21
Pays d'Oc Haut de Blainville Pinot Noir 2021	29
Château de Cardaillan Graves 2015	31
Mercurey 1er cru Les Veleys 2016	47

Rosé

Rosé d'une nuit - La Coste 2020	18
---------------------------------	----

Champagne

Caillez-Lemaire Eclat Brut	65
Caillez-Lemaire Eclat Brut (37,5cl)	35
Caillez Lemaire Millésimé 2010	90
Caillez Lemaire Eclat Rosé	70

Dégustation vins & planches mixtes

Wine degustation & cheeses and charcuteries plates

Premium 30

Pays d'Oc Baron d'Oppia Viognier 2021
Pays d'Oc Haut de Blainville Pinot Noir 2021

Prestige 45

Sauternes 2012 - Château de Malle, Bordeaux
Gevrey-Chambertin 2019 - Domaine Arnaud Baillet

Planche de charcuteries et fromages à partager
accompagnés de deux verres de vin de 10 cl

Charcuterie and cheese board
accompanied by two 10 cl glasses of wine

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

12cl Nos Vins au Verre

Wines glasses

Blanc

Pays d'Oc 2021	7
Baron d'Oppia Viognier	

-Bordeaux 2021	8
Château La Croix de Queynac	

-Le Coteau du Layon 2018	11
Patrimoine Château Soucherie	

-Côtes du Rhône 2020	12
Le Clos des Saumanes, Rhône	

-Sauternes 2012	16
Château de Malle, Bordeaux	

Rouge

Bordeaux 2018	8
Château La Croix de Queynac	

-Bourgogne 2018	9
Domaine Camu frères	

-Bourgogne 2021	11
Haut de Blainville, Grande Réserve	

-Gevrey-Chambertin 2019	17
Domaine Arnaud Baillet, Bourgogne	

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Boissons sans alcool

Soft drinks

Coca Cola Zéro (33cl)	5
Coca Cola Original (33cl)	5
Limonade (20cl)	5
Ginger Ale (20cl)	5
Tonic Water (20cl)	5
Jus Pago (au choix) :	5
Pomme, Ananas, Fraise, Tomate, Orange (20cl)	
Perrier (33cl)	5
Evian	5
Supplément sirop (au choix) :	2
Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Orgeat	

Cocktails sans alcool

Cocktail without alcohol

12cl	Wake-Up Slowly	8
------	----------------	---

Expresso, Sirop de caramel au beurre salé Monin,
Lait d'amande bio, Grue de cacao

Espresso, Salter caramel syrup Monin,
Organic almond milk, Cocoa nibs

15cl	Thé & Verger	8
------	--------------	---

Thé noir glacé minute maison, à la pêche et pomme
et jus de citron pressé, sans ajout de sucre

Homemade iced black tea, with peach and apple,
fresh mint and squeezed lemon juice, no added sugar

25cl	D'où je viens..	8
------	-----------------	---

Jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop de
gingembre

Pineapple juice, fresh lime juice, ginger syrup

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Boissons chaudes

Warm drinks

Thé vert

Rehab Bio (Gingembre, Citronnelle)	5
Genmaïcha (Grillé/Céréalié)	5
A Cœur Vaillant Bio (Menthe, Ecorces d'orange)	5

Thé noir

Double jeu (Amandes & Noix torréfiées)	5
London 7am (Earl Grey, vanille en morceaux)	5

Thé blanc

A fleur de Peau (Rose-violette-jasmin)	5
---	---

Infusion

La Vie à Pleine Dents Bio (Rooibos, Pommes, Epices douces)	5
---	---

A Poings Fermés Bio (Camomille, Mélisse, Citronnelle)	5
--	---

Des Lendemain qui Chantent (Bio, Menthe, Réglisse, Citron)	5
---	---

Cafés

Expresso, Café allongé	3,5
Double expresso, Cappuccino	5
Latte Macchiato, café au lait	5
Chocolat chaud	5

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Cocktail Maison

House cocktails



12cl Peter's 12

Liqueur de fraises des bois, Gin Bombay Sapphire,
Sirop de framboise Monin, Prosecco

Wild strawberry liqueur, Bombay Sapphire gin, Monin
rasberry syrup, Prosecco

Cocktails Classiques

Classic cocktails



12cl Spritz 12

Vins blanc pétillant, Apérol, Eau gazeuse, Orange fraîche

Sparkling white wines, Aperol, Sparkling water,
Fresh orange

10cl Mojito 12

Menthe fraîche, citron vert, Sucre de canne Monin,
Bacardi Blanco, Bacardi Quatro, Eau gazeuse

Fresh mint, lime, Monin cane sugar, Bacardi Blanco,
Bacardi Quatro, Sparkling water

7cl Dry Martini 12

A la vodka ou au gin, classique ou en dirty, accompagné
de citron vert, citron ou olive au choix

With vodka or gin, classic or dirty, accompanied by lime,
lemon or olive of your choice



St Peter's Bar

Cocktails Classiques

Classic cocktails



25cl Bloody Mary 12

Vodka Absolut, Jus de tomate, jus de citron frais, tabasco,
sauce anglaise, sel de cèleri

Absolut vodka, tomato juice, fresh lemon juice, tabasco,
Worcestershire sauce, celery salt

7cl Manhattan 12

Vermouth Martini Rosso, Bull It Rye, Angoustoura bitter,
Cerise à l'eau de vie, Zeste d'orange

Red italian vermourth, Bull It Rye, Angoustoura bitter,
Cherry brandy, Orange zest

7cl Caipirinha 12

Cachaça Aguacana, Citron vert frais, sucre de canne

Cachaça Aguacana, Fresh lime, cane sugar

7cl Bourbon Old fashioned 12

Maker's Mark, Sucre blanc, Angoustoura bitter, Cerise à
l'eau de vie, Zeste d'orange

Maker's Mark, White sugar, Angoustoura bitters, Cherry
brandy, Orange zest



St Peter's Bar

Room-Service

Room-Service

Entrées 9,5

Starter

Rillette de saumon
Salmon rilette

Rillette traditionnelles
Traditional rilette

Plats 15,50

Main course

Confit de canard pomme de terre sarladaise
Duck confit with sarladaise potatoes

Lieu noir ratatouille
Saithe ratatouille

Risotto au champignon de saison
Seasonal mushroom risotto

Chili sin Carne (végétarien, vègan, sans gluten)
Chili sin Carne (vegetarian, vegan, gluten-free)

Room-service disponible
de 7h00 à 23h00

Room service available
from 7 a.m. to 11 p.m.

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Room-Service

Room-Service

A partager 20

To share

Planche de fromages français
French cheeses board

Planche assortiments fromages & charcuteries
Assortments cheeses and charcueties board

Desserts

Desserts

Panna cotta 7,90
Panna cotta

Le petit pot de chocolat noir Valrhona éclat de
noisettes
"Small jar" of Valrhona dark chocolate with
hazelnut chips 7,90

Crème vanille Amandes torrèfier 7,90
Vanilla cream Almonds roast

Yahourt 4,90
Yogurt

Salade de fruits 5,90
Fruits salade

TVA et services compris. Prix nets en €.