



St Peter's Bar

Boissons Alcolisées

Hard drink

GIN

Gordon Pink	8
Bombay Sapphire	10
Tanqueray	10
Hendrick's	11

WHISKY

J&B	8
Jack Daniels	8
Bushmill 10 ans	10
Black Label 12 ans	12
Maker's Mark	12
Glenmorangie 10 an	12
Chivas Regal 12 ans	12
Lagavulin 16 ans	14
Oban 14 ans	14
Nikka from the barrel	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)	9
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
Rhum Ambré 3 Rivières	8
Grand Marnier	8
Poire Williams	10
Cognac Hennessy VS	12

Suplément jus ou soda	3,5
-----------------------	-----

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

75cl Vins Bouteilles

Wines bottles

Blanc

Bordeaux La Croix de Queynac 2021	21
Domaine Vervine IGP Méditerranée 2022	25
Château Freybarnart 2020	26
Pays d'Oc Baron d'Oppia Viognier 2022	29
Chablis Domaine Hamelin 2020	39
Pouilly-Fumé Domaine Grappe d'Or 2022	39

Rouge

Bordeaux La Croix de Queynac 2018	21
Chateau d'Eyquem Côte de Bourg 2011	24
Pays d'Oc Haut de Blainville Pinot Noir 2021	29
Domaine de la Paleine Saumur BIO 2020	32
Château de Cardaillan Graves 2015	39
Mercurey 1er cru Les Veleys 2018	47

Rosé

Rosé d'une nuit - La Coste 2022	29
---------------------------------	----

Champagne & Sparkling wine

Prosecco D.O.C Martini	26
Caillez-Lemaire Eclat Brut	65
Caillez-Lemaire Eclat Brut (37,5cl)	35
Caillez Lemaire Millésimé 2010	90
Caillez Lemaire Eclat Rosé	70



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	

Rouge

Bordeaux 2018	8
Château La Croix de Queynac	
-Bourgogne 2018	9
Domaine Camu frères	
-Pays d'Oc 2021	11
Haut de Blainville, Grande Réserve	
-Gevrey-Chambertin 2019	17
Domaine Arnaud Baillot, Bourgogne	

Rosé

Rosé d'une nuit - La Coste 2022	8
---------------------------------	---



St Peter's Bar

Boissons sans alcool

Soft drinks

Coca Cola Zéro (33cl)	5
Coca Cola Original (33cl)	5
Limonade (33cl)	5
Ginger Ale (20cl)	5
Tonic Water (25cl)	5
Jus Pago (au choix) :	5
Pomme, Ananas, Fraise, Tomate, Orange (20cl)	
Perrier (33cl)	5
Evian (50cl)	5
Supplément sirop (au choix) :	2
Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Orgeat	

Cocktails sans alcool

Cocktail without alcohol

12cl	Wake-Up Slowly	9
	Espresso, 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	9
	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..	9
	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

Palais des thés - Collection Prestige

Thé vert

SENCHA ARIAKE BIO 5
(Du Japon aux notes végétales et iodées)

GRAND JASMIN IMPERIAL BIO 5
((Thé vert parfumé aux fleurs fraîches de Jasmin)

Thé noir

GOLDEN DARJEELING BIO 5
(Thé noir Himalayen aux notes fruitées)

SRI LANKA ST JAMES OP 5
(Thé noir corsé pour le matin - Ceylan)

Infusion

VERVEINE BIO 5

CAMOMILLE BIO 5

Cafés

Espresso, Café allongé 3.50
Double espresso, 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

A partager

Starter



Planche de fromages français

French cheeses board

20

Planche assortiments fromages & charcuteries

Assortments cheeses and charcuteries board

20

Rillettes traditionnelles

Traditional rillettes

9,5

Plats

15,50

Main course



Confit de canard pomme de terre sarladaise

Duck confit with sarladaise potatoes

Lieu noir ratatouille

Saute ratatouille

Chili sin Carne (végétarien, v gan, sans gluten)

Chili sin Carne (vegetarian, vegan, gluten-free)

Room-service disponible

de 7h00   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

Desserts

To share



Panna cotta

Panna cotta

7,90

Le petit pot de chocolat noir Valrhona éclat de

noisettes

"Small jar" of Valrhona dark chocolate with

hazelnut chips

7,90

Crème vanille Amandes torréfier

Vanilla cream Almonds roast

7,90

Yahourt

Yogurt

4,90

Salade de fruits

Fruits salade

5,90

TVA et services compris. Prix nets en  .