



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

VODKA

Absolut	9
Belvédère	11
Grey Goose	11

TEQUILIA & CACHACA

Téquila San José	8
Cachaça Agucana	8

RHUM

Bacardi Blanco	9
Bacardi Cuatro	11
Kraken	9
Diplomatico	9

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Boissons Alcolisées

Hard drink

BIERE

Stella Artois Blonde	6
Grimbergen Blonde	6
Grimbergen Ambré	6
La Parisienne IPA Bio (33cl)	7
Heineken (25cl)	6

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 Ambré 3 Rivières	8
Grand Marnier	8
Poire Williams	10
Cognac Hennessy VS	12

Supplément jus ou soda	3,5
------------------------	-----

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 (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

25cl	Bloody Paris	9
	Jus de tomate, jus de citron frais, tabasco, sauce anglaise, sel de cèleri	
	Tomato juice, fresh lemon juice, tabasco, Worcestershire sauce, celery salt	
25cl	D'où je viens..	9
	Jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop de gingembre	
	Pineapple juice, fresh lime juice, ginger syrup	
25cl	Café, Olait!	7
	Expresso frappé au lait de votre choix : Ammande, avoine, noix de coco, soja ou vache aux sirops de Caramel et Vanille Monin	
	Ice espresso with your favorite milk: Almond, oat, coconut, soy, or cow's milk with caramel and vanillaa syrups Monin	



St Peter's Bar

Boissons chaudes

Warm drinks

Cézanne en Provence

Thé vert

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



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



Thé noir

DARJEELING BIO 5
(Thé noir Himalayen aux notes fruitées)



Infusions & Roiboos

VERVEINE BIO 5



CAMOMILLE BIO 5



ROIBOOS SUNSET 5

Cafés

Expresso, Café allongé 3.50
Double expresso, Cappuccino 5
Latte Macchiato, café au lait 5
Chocolat chaud 5



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 fraiche

Sparkling white wines, Aperol, Sparkling water,
Fresh orange

10cl **Mojito** 12

Menthe fraiche, citron vert, Sucre de canne Monin,
Bacardi Blanco, Bacardi Quatro, Eau gazeuze

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

75cl Vins Bouteilles

Wines bottles

Blanc

Bordeaux Château Limbourg Pessac Leognan 2019	34
Méditerranée Domaine Vervine IGP 2022	35
Bourgogne Aligoté 2023	36
Petit Chablis Domaine Hamelin 2022	52
Loire Sancerre Dom. Michel Girard & fils 2024	52

Rouge

Bordeaux Château Fongaban 2019	34
Loire St-Nicolas de Bourgueil Moulin Neuf 2023	36
Alsace Domaine Jean-Marie Haag Pinot Noir 2024	45
Bordeaux Château de Cardaillan Graves 2015	52
Bourgogne Mercurey 1er cru Les Veleys 2020	59

Rosé

Provence Rosé d'une nuit - La Coste 2023	34
--	----

Champagne & Prosecco

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



St Peter's Bar

12cl Nos Vins au Verre

Wines glasses

Blanc

Bordeaux 2019	9
Château Limbourg - Pessac Leognan	9
Bourgogne Aligoté 2023	9
Domaine les Remparts	9

Méditerranée 2022	9
Domaine Vervine IGP	9

Petit Chablis 2022	11
Domaine Hamelin	11

Loire Sancerre 2024	11
Dom. Michel Girard & fils	11

Rouge

Bordeaux 2019	9
Château Fongaban - Castillon	9

Loire 2023	10
St-Nicolas de Bourgueil - Ch. Moulin Neuf	10

Alsace 2024	11
Domaine Jean-Marie Haag	11

Bourgogne 2019	17
Domaine Arnaud Baillet, Gevrey-Chamb.	17

Rosé

Provence Rosé d'une nuit La Coste 2023	9
--	---



St Peter's Bar

Room-Service

Room-Service

A partager

To share



Planche de fromages français 20
French cheeses board

Planche assortiments fromages & charcuteries
Assortments cheeses and charcuteries board

Terrine de canard au Poivre Vert 9,5
Duck Terrine with Green Peppercorn

Terrine de la mer au Saumon 9,5
Seafood terrine with salmon

Plats 15,50

Main course



Blanquette de Volaille au Riz de Camargue
Chicken Blanquette with Camargue Rice

Bœuf Bourguignon et ses Grenailles
Beef Bourguignon and New Potatoes

Gnocchis façon Provençale
Gnocchi Provençal style

Pavé de Saumon
et son écrasé de Pomme de Terre
Salmon steak with crushed potatoes

Cassoulet aux manchons de Canard confits
Duck and Pork Cassoulet

TVA et services compris. Prix nets en €.



St Peter's Bar

Room-Service

Room-Service

Desserts

Desserts



Velours de Cacao 7,90
Cocoa Velvet

Crème vanille 7,90
Vanilla cream

Riz au lait 7,90
Rice pudding

Yahourt 4,90
Yogurt

Salade de fruits 5,90
Fruits salade

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

TVA et services compris. Prix nets en €.