



# L'ACCÈS SOIR

RESTAURANT & LOUNGE BAR



# L'Accès Boisson

## Cocktails BY ACCÈS

12€

### Caipirinha blue 25cl

Aguacana cachaça, sucre de canne, citron vert, curaçao

### Mojito 33cl

Havana 3ans, citron vert, perrier, menthe fraîche, cassonade

### Mojidos 33cl

Calvados, citron vert, ginger Ale, menthe fraîche, cassonade

### Pina Colada 25cl

Havana 3 ans, purée de coco, jus d'ananas

### Gin Tonic 25cl

Gin, tonic, citron jaune

### Moscow Mule 25cl

Absolut, citron vert, ginger beer

### Passionné 25cl

Havana 3 ans, jus de Maracuja et orange, sirop de grenadine

### Apérol SPRITZ 33cl

Apérol, Prosecco, perrier, orange

### Hugo SPRITZ 33cl

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, perrier, citron jaune

### Maï Tai 25cl

Havana Especial, Saint James blanc, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert

### Sex On The Beach 25cl

Absolut, liqueur de pêche, jus de cranberry et ananas

### Cosmopolitan 25cl

Absolut, triple sec, citron vert, jus de cranberry

L'Accès Soir Surprise du barman

Planche Royale  
Mix tapas  
charcuterie et  
fromage

17€



SANS ALCOOL, LE FÊTE EST PLUS FOLLE !

## No cocktails

9€

### No sex on the Beach 25cl

Jus de cranberry et d'ananas  
Caraïbos, sirop de pêche

### Virgin Colada 25cl

jus d'ananas, purée de coco, zeste de citron

### Virgin mojito menthe ou fraise ou passion 33cl

citron vert, menthe fraîche,  
limonade, sucre de canne

### Passionnement 25cl

Jus de maracuja et orange Caraïbos,  
zeste de citron, sirop de fraise

L'Accès Soir Surprise du barman



# Aperitifs

## Les Classiques

Coupe de  
Champagne

10€

1 mètre de  
shooters  
(=10 shooters)  
30€

Ricard 4€

Kir 5€

Kir Normand 6€

Pommeau de Normandie 6€

Martini Blanc ou Rouge 6€

Americano 8€

Kir Royal 10€

Planche Royale  
Mix tapas  
charcuterie et  
fromage  
17€

### WHISKY

Jameson / Cutty Sark

Jack's Daniels / Miel / Fire

Togouchi

Nikka / Chivas 12 ans

Lagavulin 16 ans

4cl

7€

9€

12€

12€

12€

### RHUM

Havana 3 ans

Diplomatico / Arcane

Don papa

Santa Teresa

4cl

7€

10€

10€

12€

+ adjuvant +2€  
+ red bull + 3€

### VODKA

Absolut

Belvedère / Ciroq

4cl

7€

9€

### GIN

Beefeater / Generous

Bombay saphir

Tanqueray

4cl

7€

7€

9€

## Bieres



### Pression

Fisher

Gallia West IPA

Ciney

Bière du moment

25cl 50cl

4,5€ 8€

4,5€ 8€

4,5€ 8€

4,5€ 8€

### Bouteille

Mort Subite Kriek

Mort Subite Witte

Desperados

Cidre brut

33cl

6€

6€

6€

6€

## Softs

### Soda

coca, coca zéro, diablo,

perrier, orangina,

fuze tea, limonade,

schweppes tonic ou agrumes

33cl

4€

### Jus de fruits

orange, pomme, abricot,

ananas, tomate, fraise, ACE

25cl

4€

### RED BULL

5€

# A Partager

**Planche Royale 17€**  
Mix de tapas, fromage & charcuterie

## Entrées

**Ravioles gratinées au Parmesan 11€**  
sauce forestière onctueuse

**Assiette de Saumon fumé 12€**  
crème aux fines herbes, taboulé et toasts dorés

**Burrata crémeuse 12€**  
tomates fraîches et réduction de balsamique.

**Salade normande 10€**  
Camembert fondant, pommes fruit et mélange de jeunes pousses

**Tatin de crotin de chèvre revisitée 12€**  
sur lit de légumes confits

**Œuf mayonnaise 9€**  
accompagné de bacon grillé croustillant

## Salades Gourmandes

**Monsieur Seguin 17€**  
Croq de chèvre frais, chorizo\*, champignons frais, tomates cerises, sauce miel

**Chicken 19€**  
Poulet croustillant, maïs, cœur de palmier, champignons frais, dés d'emmental, tomates cerises et sauce cocktail.

**Fromagère 18€**  
Croustillant de Saint-Marcellin, lardons grillés, champignons frais, figues et sauce au miel

**Presqu'île 17€**  
Saumon fumé, surimi, billes de Mozza, Tosts de guacamole et sauce blanche

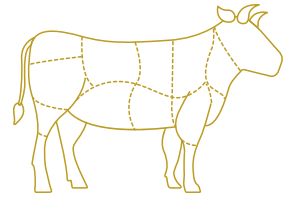


PLAT BY



*Chef Alex*

*L'Acces Terre*



**Entrecôte grillée 350g 28€**  
sauce au Bleu

**Filet de boeuf 200g 32€**  
sauce Poivre

**Suprême de volaille 25€**  
sauce au reblochon

**Souris d'agneau confite maison 29€**  
purée de pomme de terre et légumes

*L'Acces Burger*



**Burger Italien 19€**

Bun's, haché de boeuf, Burratina, jambon sec\*, Parmesan, oignons frits

**Burger Tenders 19€**

Bun's, poulet croustillant, cheddar, bacon\* grillé

**Burger Classique 19€**

Bun's, haché de boeuf, oignons caramélisés, bacon\* grillé, cheddar

*L'Acces Mer*



**Dos de cabillaud 24€**

Crème ciboulette et purée maison

**Pavé de saumon 24€**

Linguine et légumes

**Fish and chips 18€**

Sauce tartare maison

*Accompagnements*

en supplément 3,5€

- Frite
- Linguine
- Purée
- wok de légumes

*Sauces*

en supplément 1,5€

- Sauce bleu
- Reblochon
- Poivre
- Sauce forestière



# LA NOTE DE FIN

## L'Accès Dessert

**Tarte Fine aux pommes 8€**

Coulis de caramel beurre salé et glace caramel

**Fondant au chocolat 9€**

Glace vanille et chantilly

**Crème brûlée 8€**

saveur vanille

**Cheesecake 9€**

saveur kinder country

**Brioche façon Pain perdu 9€**

Caramélisée, boule de glace vanille et chantilly

**Le café gourmand 8€**

**Joly dessert 9,5€**

selon l'humeur du Chef pâtissier

*Julien Joly*



# L'Acces Cave



## VIN BLANC

**IGP Chardonnay**  
Suave et toasté

12cl 75cl  
6€ 28€

**Alsace Pinot Gris "Bio"**  
Ample et aromatique

6€ 28€

**Moelleux pacherenc**  
Alain Brumont

6€ 28€

**AOP Pouilly Fumé**  
Expressif et minéral

7,5€ 36€

**Prosecco DOC**  
Spumante Sartori

6€ 28€

**CHABLIS**  
Vif et iodé

38€

## VIN ROSÉ

**IGP Ile de beauté**  
Frais et Équilibré

12cl 75cl  
6€ 28€

**AOC Cabernet d'Anjou**  
Fruité et doux

6€ 28€

**AOP Côte de Provence**  
Rafraîchissant et floral

30€

**Chateau Minuty**  
Élégant et minéral

7,5€ 38€

## Champagnes

	12cl	75cl	150cl
<b>Louis Constant</b>	10€	59€	
<b>Bollinger</b> Spécial cuvée		110€	
<b>Moet et Chandon</b>		90€	180€
<b>Dom Perignon</b>		350€	

## VIN ROUGE

**IGP Pinot Noir**  
Rond et velouté

12cl 75cl  
6€ 28€

**AOC Saumur Champigny**  
Raffiné et léger

6€ 29€

**Côte Du Rhône Village**  
Chaleureux et structuré

6€ 33€

**Côte de Blaye**  
Fruité et élégant


6€ 28€

**Lalande de Pomerol**  
Souple et bien équilibré

45€

**Chateau Neuf du Pape**  
Corsé et puissant

64€

A decorative border of watercolor flowers in shades of purple, blue, and pink, with green leaves and stems, framing the central text. The flowers are rendered with soft, blended colors and some darker accents, giving them a delicate and artistic appearance.

*Le bonheur n'est  
pas une  
destination à  
atteindre, mais  
une façon de  
voyager.*