

## COCKTAILS



Une sélection d'alcools et spiritueux 100% français !  
A selection of 100% French alcohols and spirits!

### Spritz

Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, eau gazeuse  
Orange Bitter, Crémant de Bourgogne, sparkling water

### Ti'Rocks

Rhum St James, citron vert, sirop de sucre  
St James rum, lime, sugar syrup

### Mousse

Bière blanche, Macérat de fleur de sureau, sirop de cassis  
White beer, elderflower macerate, blackcurrant syrup

### Spritz Blanc

Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, crémant de Bourgogne  
Elderflower liqueur, sparkling water, Crémant de Bourgogne

### Tropical Crush

Rhum St James, liqueur de gingembre, jus d'ananas, orange,  
goyave, sirop de vanille, citron vert / St James rum, ginger liqueur,  
pineapple juice, orange, guava, vanilla syrup, lime

### French Kiss

Vin blanc, Gin June Pêche, liqueur fleur de sureau, liqueur de  
vanille, sirop de jasmin / White wine, June Peach Gin, elderflower  
liqueur, vanilla liqueur, jasmine syrup

## GIN & TONIC

+ tonic 20cl

11€

### COMPOSEZ VOTRE GIN TO

COMPOSE YOUR OWN GIN

#### CHOISISSEZ VOTRE TONIC / Choose your TONIC

- Classic
- Fleur de sureau
- Concombre
- Citron
- Ginger Beer

#### CHOISISSEZ VOTRE GIN / Choose your GIN

##### Citadelle

Fragrance voluptueuse de citrus, exotique et épicé  
Voluptuous citrus fragrance, exotic and spicy

##### Citadelle Vive les Cornichons

Notes finement salines et vinaigrées, coriandre  
Finely salty and vinegary notes, coriander

##### Citadelle Jardin d'été

Fruité, aux notes de citron, yuzu, orange et melon charentais  
Fruity, with notes of lemon, yuzu, orange and Charentais melon

##### Generous

Citronné, frais avec une fine touche de combawa et coriandre  
Lemony, fresh with a fine touch of combawa and coriander

##### June Pêche

Gin à base de raisins et d'une infusion de pêche et fruits d'été  
Made from grapes and an infusion of peach and summer fruits

##### June Poire Cardamome

Gin à base de raisins et infusion de poire et de cardamome  
Gin made from grapes and infusion of pear and cardamom

##### Sorgin Yellow

Gin à base de sauvignon blanc  
Gin made from sauvignon blanc

##### Hexagone signature

Gin subtilement fruité et doux, avec un final vanillé  
Subtly fruity and sweet gin, with a vanilla finish

## MOCKTAILS

### Gavroche

Macérat d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, vanille, citron  
Pineapple macerate, orange juice, guava juice, vanilla, lemon

8€

### Bellarossa

Jus de framboise, jus de pomme, sirop de rose, citron vert  
Raspberry juice, apple juice, rose syrup, lime

8€

## SOFTS

### Hysope Tonic 20cl

Classic, fleur de sureau, concombre, ginger beer, citron  
Classic, elderflower, cucumber, ginger beer, lemon

3,80€

### Jus de fruits Bissardon 25cl / Fruit Juice

Pomme, Orange, Pêche de vigne, Poire  
Apple, Orange, Vine peach, Pear

4€

### Limonade Cola ou Cola zéro de Paris 33cl

4,50€

### Diabolo Parimonade 33cl

4,80€

### Sirop à l'eau Giffard 25cl / Water Syrup

Grenadine, menthe, citron, pêche, lavande, jasmin, rose, fraise,  
sucre de canne / Grenadine, mint, lemon, peach, lavender,  
jasmine, rose, strawberry, cane sugar

2€

### Carafe CASTALIE 75cl

Eau filtrée plate ou pétillante / Filtered still or sparkling water

2€

### Eau Neuve 50cl

Bouteille d'eau minérale / Bottle of mineral water

2,90€

## THÉ OU CAFÉ TEA OR COFFEE

Notre café est sélectionné et torréfié par Lomi  
Our coffee is selected and roasted by Lomi

### Espresso, Décaféiné, Allongé

Espresso, Decaffeinated, Long coffee

2,50€

### Café au lait / Coffee with milk

3€

### Double Espresso

3,30€

### Cappuccino

4€

### Chocolat chaud / Hot Chocolate

4€

### Thé & infusion Kusmi Tea / Tea & infusion

3,80€

English Breakfast, Earl Grey, Thé noir fruits rouges, Thé vert de Chine,  
Thé jasmin, Thé menthe, Camomille, Verveine menthe

English Breakfast, Earl Grey, Red fruit black tea, Chinese green tea,  
Jasmine tea, Mint tea, Chamomile, Mint verbena

Prix nets en euros TTC, service compris.  
Net prices in euros including tax and service.

eklo  
Roissy



COCKTAILS • BIÈRES • CAFÉS

MENU  
BAR

COCKTAILS • BEERS • COFFEES



EKLO ROISSY

10 rue de l'Espérance - Roissy-en-France  
01 85 43 01 00

www.eklohotels.com

@ eklo.official

## BIÈRES

Bière bio, brassée par Deck & Donohue en région Parisienne  
Organic beer, brewed by Deck & Donohue in the Paris region

### BIÈRES PRESSIONS • DRAFT BEER 25d 50d

Pilsner Lager • Blonde 5°	4,50€	8€
Mission • Pale Ale 4,8°	5€	9€
L'Aube • Blanche 4,8°	5€	9€
Indigo • IPA 6,5°	5,50€	10€
Panaché	5€	9€
Picon	5€	9€
Monaco	5€	9€

### APÉRITIFS APERITIVES

Ricard • 2d	4€
Dolin Rouge / Blanc / Dry • 5d	5€
Lillet Blanc • 5d	7€
St Germain • 5d	7€

### RHUM RUM

Trois Rivières cuvée de l'océan	6€
St James 7 ans	9€
J. Bally 7 ans	12€
St James arrangé mangue tropicale maracuja	7€

### WHISKY

Armorik Sherry Cask bio	7€
Artesia	9€
Eddu tourbé	11€

### VODKA

Ciroc	7€
Fair Quinoa	7€
Le Philtre Organic	8€

### DIGESTIFS DIGESTIVES

Get 27	6€
Menthe pastille Giffard	6€
Chartreuse Jaune / Verte	6€
Eau de vie Poire Williams	8€
Calvados 2 ans fine • Château du Breuil	8€
Bas Armagnac VS • Château Bordeneuve VSOP	6€
Cognac Ile de Ré Camus	8€
Cognac Rémy Martin VSOP	8€



## HAPPY HOURS | 17H30 18H30

Mardi & Jeudi Tuesdays & Thursdays

-50% off pint of beer & wine  
by the glass & soft drinks

-50% sur les pintes de bière,  
le vin au verre et les softs

## À MANGER ! TO EAT!

### À PARTAGER BOARDS TO SHARE

#### La p'tite fromagère 9€

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, noix, confit de figue, salade assaisonnée & croûtons

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Comté cheese, walnuts, fig confit, seasoned salad & croutons

#### La franchouillarde 17€

Jambon de pays, saucisse perche, terrine de campagne, cornichon, beurre

Perch sausage, country ham, Brie de Meaux, Comté cheese, crisps, butter

#### La solo 9€

Saucisse perche, jambon de pays, terrine de campagne, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux, cornichons

Perch sausage, country ham, country terrine, Brie de Meaux, Comté cheese, crisps, sweet butter, gherkins

#### La Canaillou 17€

Croque-monsieur géant, emmental et Comté

Giant croque-monsieur, Emmental & Comté cheeses

### À GRIGNOTER SNACK

#### Chips 4,50€

Finement salée / Echalotte

Finely salted / Shallot

#### Biscuits 2,50€

Tomate / moutarde / Comté / pépite de chocolat / coquelicot

Tomato / mustard / Comté cheese / chocolate chip / poppy

## VINS WINES

### ROUGE RED

#### Bordeaux

Château Suau

AOC Côtes de Bordeaux

#### Languedoc

Le Mas d'Espagnet « Freesia »

Cévennes IGP

Mas du Loup

AOC Minervois

### BLANC WHITE

#### Languedoc

Domaine Paul Mas, Cuvée « Infini Viognier »

Pays d'Oc IGP

Domaine de Moulines, Chardonnay

Pays d'Hérault IGP

#### Val-de-Loire

Domaine Delaunay, Sauvignon

IGP Val de Loire

### BLANC MOELLEUX SWEET WINE

#### Sud-Ouest

Domaine de Miselle

AOP Côtes de Gascogne

### ROSÉ

#### Provence

Domaine de l'Estandon "Terres nouvelles"

IGP Var

### PÉTILLANT SPARKLING

#### Bourgogne

Crémant de Bourgogne

### PICHET PITCHER

#### Languedoc

Au choix : rouge, blanc ou rosé

Biologique / Organic

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health if consumed in moderation.

Verre / Glass 12cl Btl 75cl

8€ 34€

8€ 30€

8€ 28€

7€ 26€

7€ 28€

8€ 30€

9€ 35€

7€ 27€

7€ 35€

50d

15€

