

LE
MASQ
HÔTEL ★★★★★

CARTE BAR

Ouvert 24h/24h Open 24/24



The Masq Hôtel takes its name from the mask behind the bar, a New Guinea mask symbolizing fertility. The establishment is distinguished by its unique decoration and the careful choice of furniture that adorns the hall.

At Masq Hôtel, every detail is designed to create a distinctive atmosphere, (a space) where cultural influences blend harmoniously to offer our guests a unique experience. Some examples include a Chinese sideboard, an Indonesian console table, Bornean paddles, Indian stone soap bowls, a Mongolian gourd, and an African mask, to name a few.

We strive to reflect this invitation to travel through the cocktails prepared by our bartender. He will know how to mix with taste and finesse products from each continent with products from local or typically French producers.



Le Masq Hôtel tire son nom du masque situé derrière le bar, un masque de Nouvelle-Guinée symbolisant la fertilité. L'établissement se distingue par sa décoration unique et le choix soigné des meubles qui ornent le hall.

Au Masq Hôtel, chaque détail est pensé pour créer une atmosphère distinctive, où les influences culturelles se mélangent harmonieusement pour offrir à nos clients une expérience unique. Quelques exemples comprennent un buffet chinois, une console indonésienne, des pagaies de Bornéo, des coupes en pierre pour savon indiennes, une gourde mongole, et un masque africain, pour n'en nommer que quelques-uns.

Nous nous efforçons de refléter cette invitation au voyage à travers les cocktails préparés par notre barman. Il saura mélanger avec goût et finesse les produits de chaque continent avec des produits issus de producteurs locaux ou bien typiquement français.

COCKTAILS

Bourbon Street (New Orleans Stopover) [12 cl..... 13€

Whisky Jack Daniel's Bonded, Saint Germain liqueur, honey syrup, bitter

Warm and floral, all enhanced with a sweet touch. A cocktail to savor slowly to fully appreciate the harmony of flavors.

Polanco (Stopover in Mexico) [12 cl12€

Mezcal, agave syrup, lime juice, three citrus, a pinch of salt

Balanced, blending the robustness of mezcal with the sweetness of agave syrup. A touch of acidity and a pinch of sea salt to intensify the flavors.

Quartier Orléans (Caribbean Stopover) [12 cl 12€

Bumbu rum, pineapple juice, white Vermouth, Falernum syrup, lime

Warm depth and fruity sweetness, with subtle complexity, a spicy and aromatic touch. Each sip evokes a tropical enchantment.

Le Rupella (Welcome to Charente, France) [10 cl13€

Cognac Godet V.S.O.P., apricot liqueur, lemon juice, Amaretto

Richness of Cognac Godet V.S.O.P., the sweetness of apricot liqueur, the liveliness of lemon juice, and the delicacy of Amaretto intertwine to create a sophisticated and memorable taste experience. A true delight for enthusiasts of refined cocktails.

COCKTAILS

Bourbon Street (Escale à la Nouvelle Orléans) [12 cl..... 13€

Whisky Jack Daniel's Bonded, liqueur de Saint Germain, sirop de miel, bitter

Chaleureux et floral, le tout relevé d'une touche sucrée. Un cocktail à déguster lentement pour apprécier pleinement l'harmonie des saveurs.

Polanco (Escale à Mexico) [12 cl12€

Mezcal, sirop d'agave, jus de citron vert, trois citrus, 1 pincée de sel

Equilibré mêlant la robustesse du mezcal avec la douceur du sirop d'agave.

Une touche d'acidité, et une pincée de sel de mer pour intensifier les saveurs.

Quartier Orléans (Escale aux Caraïbes) [12 cl12€

Rhum Bumbu, jus d'ananas, Vermouth blanc, sirop de Falernum, citron vert

Profondeur chaleureuse et une douceur fruitée, avec une subtile complexité, une touche épicée et aromatique. Chaque gorgée évoque un enchantement tropical.

Le Rupella (Bienvenue en Charente) [10 cl13€

Cognac godet V.S.O.P., liqueur d'abricot, jus de citron, Amaretto

Richesse du Cognac Godet V.S.O.P., la douceur de la liqueur d'abricot, la vivacité du jus de citron et la délicatesse de l'Amaretto s'entremêlent pour créer une expérience gustative sophistiquée et mémorable. Un véritable délice pour les amateurs de cocktails raffinés.

COCKTAILS

Kagurazaka (Tokyo Stopover) [12 cl.....14 €

Sake, honey, bitter, shiso leaves, champagne

Balancing the subtle flavors of sake, honey, bitters, shiso leaves, and Champagne, it offers a unique Japanese taste experience. Between the complexity of the ingredients and perfect harmony.

Frog Valley (London Stopover) [14 cl12€

Gin Ford's, Chambord cream, apricot moon, grapefruit juice

The energy of gin, the sweetness of Chambord cream, the delicacy of apricot moon, and the freshness of grapefruit juice blend to create a captivating tasting experience, where each sip reveals a new facet of this sophisticated and delicious blend.

Myasnitskaya (Moscow Stopover) [12 cl.....11 €

Vodka, Aperol, apricot juice, sugar, lemon

Vodka provides a solid base, Aperol adds a sophisticated touch, mango brings exotic sweetness, sugar softens, and lemon brightens each sip. A vibrant and balanced blend, perfect for those seeking a tasting experience that is both bold and refreshing.

In addition to offering original cocktails,
the bartender is also able to prepare the classics of mixology with precision
and know-how, to satisfy the most demanding palates
(Mojito, Pina colada, Bloody mary, Moscow mule....).

COCKTAILS

Kagurazaka (Escale à Tokyo) [12 cl 14 €

Saké, miel, bitter, feuilles de shiso, champagne

L'équilibre délicat des saveurs du saké, du miel, des bitters et du champagne offre une expérience gustative japonaise unique, mêlant la complexité des ingrédients à une harmonie parfaite.

Frog Valley (Escale à Londres) [14 cl 12€

Gin Ford's, crème de Chambord, lune d'abricot, jus de pamplemousse

L'énergie du gin, la douceur de la crème de Chambord, la délicatesse de la lune d'abricot et la fraîcheur du jus de pamplemousse se fondent pour créer une expérience de dégustation captivante, où chaque gorgée révèle une nouvelle facette de ce mélange sophistiqué et délicieux.

Myasnitskaya (Escale à Moscou) [12 cl 11 €

Vodka, Apérol, jus d'abricot, sucre, citron

La vodka fournit une base solide, l'Apérol ajoute une touche sophistiquée, la mangue apporte une douceur exotique, le sucre adoucit et le citron illumine chaque gorgée. Un mélange éclatant et équilibré, parfait pour ceux qui recherchent une expérience de dégustation à la fois audacieuse et rafraîchissante.

En plus de proposer une sélection de cocktails originaux,
le barman est également en mesure de préparer les classiques
de la mixologie avec précision et savoir-faire, pour satisfaire les palais les
plus exigeants (Mojito, Pina colada, Bloody mary, Moscow mule....).

MOCKTAIL

Le Papeete (Stopover in Tahiti) [15 cl 8€

Falernum syrup, rum syrup (alcohol-free), green lemon, ginger beer, Hysope

An explosion of exotic and refreshing flavors that will awaken your senses.

Each sip is a journey to the sunny beaches and crystal clear waters of Tahiti.

Le Vieux Montréal (Stopover in Québec) [15 cl 8€

Raspberry syrup, cranberry juice, apple juice, lime, honey syrup

A symphony of fruity and refreshing flavors that will delight your taste buds.

This exquisite blend is perfectly balanced, combining natural sweetness and lively acidity.

Le Saint Germain des Prés (Welcome in France) [15 cl 8€

Elderflower syrup, lemon juice, cucumber tonic, Hysope

A refreshing fusion of summer flavors that will awaken your senses and

transport you to sunny days and cool evenings.

Le Cipete (Stopover in Java) [15 cl 8€

Cordial of Vetiver, apple syrup, elderflower syrup, tonic Hysope

cocktail alliant le goût acidulé de la pomme verte avec les notes florales du sureau et l'arôme unique du vétiver, le tout équilibré par la légèreté du tonic.

Le Hortaleza (Stopover in Madrid) [15 cl 8€

Cordial of labdanum, rum syrup, peach apricot syrup, cucumber tonic, Hysope

This cocktail offers an intriguing blend of the spicy and resinous notes of

labdanum, the sweetness of rum and fruits, and the freshness of cucumber tonic.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Papeete (Escale à Tahiti) [15 cl 8€

Sirop de Falernum, sirop de rhum (sans alcool), citron vert, ginger beer, Hysope

Une explosion de saveurs exotiques et rafraîchissantes qui éveillera vos sens. Chaque gorgée est un voyage vers les plages ensoleillées et les eaux cristallines de Tahiti.

Le Vieux Montréal (Escale à Québec) [15 cl 8€

Sirop de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, citron vert, sirop de miel

Une symphonie de saveurs fruitées et rafraîchissantes qui saura ravir vos papilles. Ce mélange exquis est parfaitement équilibré, alliant douceur naturelle et acidité vive.

Le Saint Germain des Prés (Bienvenue en France) [15 cl 8€

Sirop de fleur de sureau, jus de citron, tonic au concombre, Hysope

Une fusion rafraîchissante de saveurs estivales qui éveillera vos sens et vous transportera vers des journées ensoleillées et des soirées fraîches.

Le Cipete (escale à Java) [15 cl 8€

Cordial de Vétiver, sirop de pommes, sirop de fleur de sureau, Tonic Hysope

Cocktail alliant le goût acidulé de la pomme verte avec les notes florales du sureau et l'arôme unique du vétiver, le tout équilibré par la légèreté du tonic.

Le Hortaleza (escale à Madrid) [15 cl 8€

Cordial de labdanum, sirop de rhum, sirop de pêche abricot, tonic au concombre, Hysope

Ce cocktail offre un mélange intrigant entre les notes épicées et résineuses du labdanum, la douceur du rhum et des fruits, et la fraîcheur du tonic au concombre.



SMOKY COCKTAILS

Imaginez si vous pouviez non seulement savourer un délicieux cocktail, mais aussi plonger dans une expérience sensorielle captivante et unique. Les cocktails fumés apportent une dimension supplémentaire à votre expérience de dégustation en introduisant un élément de théâtre et de mystère.

Imagine if you could not only enjoy a delicious cocktail, but also immerse yourself in a captivating and unique sensory experience. Smoked cocktails bring an extra dimension to your drinking experience by introducing an element of theater and mystery.

Le Manhattan [8cl12€
Whisky, Vermouth rouge, bitter

Le Négroni [9 cl10€
Gin, Vermouth Rouge, Apérol

Le Old Fashion [8 cl 12€
Bourbon, sucre, bitter

Le Bramble [11 cl8€
Gin, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre

OYSTERS AND APPETIZER PLATTERS



OYSTERS FROM L'HOUMEAU, LOCAL – FINES DE CLAIRE N°3
(Maison Joguet) :

- 6 huîtres	9€
- 9 huîtres	12€
- 12 huîtres	15€

APPETIZER PLATTERS OF AGED CHEESES (Fromager
« Epicurium ») AND CHARCUTERIES:

Platter with 3 types of charcuterie	9€
Platter with 3 types of cheeses	10€
Platter with 5 types of cheeses	15€
Mixed platter	19€

SNACKS

- Chips Tchanqué Salies-de-Béarn salted	3€
- Tomato, garlic and onion Tchanqué chips	3€

HUÎTRES ET PLANCHES APÉRITIVES



HUÎTRES DE L'HOUMEAU, LOCALES – FINES DE CLAIRES N° 3
(Maison Joguet) :

- 6 huîtres	9€
- 9 huîtres	12€
- 12 huîtres	15€

PLANCHES APÉRITIVES DE FROMAGES AFFINÉS
(Fromager « Epicurium ») ET CHARCUTERIES

- Planche 3 charcuteries	9€
- Planche 3 fromages	10€
- Planche 5 fromages	15€
- Planche mixte	19€

GRIGNOTAGES

- Chips Tchanqué au sel de Salies-de-Béarn	3€
- Chips Tchanqué tomate, ail et oignon	3€

CHAMPAGNE

	Glass	[37,5 cl	[75 cl
- Deutz Brut	14€	40€	75€
- Deutz Rosé.....	16€	50€	95€
- Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature	12€		65€

WINES

WHITE WINES

	[12 cl	[75 cl
- AOP Chablis, l'Eglantière, Vigne de la Reine Grape Variety: Chardonnay - Dry and powerful.....	9€	38€
- IGP Viognier, Cuvée Réserve Val Joanis Grape Variety: Viognier - Dry, fruity, and floral.....	6€	28€
- Côtes de Gascogne, Saint Lannes Signature Grape Variety: Colombard, Ugni blanc - Fresh and intense aroma, fruity.....	5€	24€

RED WINES

	[12 cl	[75 cl
- IGP pays d'Aude, Grape Variety: Carignan - Sweet, round, and indulgent.....	5€	24€
- Bordeaux Saint-Emilion, Château Moulin du Jura Grape Varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon - Black fruits, blackberry, lightly wooded	9€	38€
- AOC Bourgogne , Domaine Henri Bonnerue Grape Variety: Pinot Noir - Fruity, round, fresh, and elegant	7€	30€

ROSÉS WINES

	[12 cl	[75 cl
- Côte de Provence, « la vie en rose », Château Roubine Grape Varieties: Grenache, Cinsault, Rolle - Freshness, fruity and finesse	6€	28€

CHAMPAGNE

	Flute	[37,5 cl	[75 cl
- Deutz Brut	14€	40€	75€
- Deutz Rosé.....	16€	50€	95€
- Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature	12€		65€

VINS

VINS BLANCS

[12 cl [75 cl

- AOP Chablis, l'Eglantière, Vigne de la Reine Cépage : Chardonnay - Sec et puissant.....	9€	38€
- IGP Viognier, Cuvée Réserve Val Joanis Cépage : Viognier – Sec, fruité et florale.....	6€	28€
- Côtes de Gascogne, Saint Lannes Signature Cépage : Colombard, Ugni blanc – Frais et arôme intense, fruité.....	5€	24€

VINS ROUGES

[12 cl [75 cl

- IGP pays d'Aude, Cépage : Carignan - doux, rond et gourmand	5€	24€
- Bordeaux Saint-Emilion, Château Moulin du Jura Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon - Fruits noirs, mûre, légèrement boisé.....	9€	38€
- AOC Bourgogne , Domaine Henri Bonnerue Cépage : Pinot Noir – Fruits noirs, rond, frais et élégant	7€	30€

VINS ROSÉS

[12 cl [75 cl

- Côte de Provence, « la vie en rose », Château Roubine Cépage : Grenache, Cinsault, Rolle – Fraicheur fruitée et finesse	6€	28€
---	----	-----

APERITIFS

- Pineau des Charentes Jules Gautret - White or red [6 cl.....	4€
- Quintinye Royal - Vermouth - White or red [6 cl.....	5€
- Pastis de l'île de Ré [2 cl.....	3€
- Suze [4 cl.....	4€
- Apérol [4 cl.....	4€
- Proseco [12 cl.....	5€
- Kir au vin blanc - Peach, blackberry, blackcurrant, raspberry [12 cl.....	6€
- Kir Royal - Peach, blackberry, blackcurrant, raspberry [12 cl.....	13€

DIGESTIFS

LIQUEURS [6 cl

- Menthe Pastille - White mint	6€
- Get 27 - Green mint	6€
- Bailey's - Whiskey cream	6€
- Bumbu Cream - Rum cream.....	8€
- Mandarine Napoléon	8€
- Jägermeister	6€
- Italicus - Agrumes.....	8€
- Limencello - Citrus.....	4€
- Trois citrus - Orange peels	6€
- Saint-Germain - Elderflower	8€
- Chambord - Raspberry	7€
- Amaretto - Almonds	6€

COGNAC [4 cl

- Cognac Godet VSOP - Blend of Petite Champagne, Grande Champagne, Fins Bois	8€
- Cognac Godet X.O. - Terre	16€
- Cognac Merlet VSOP - Fins Bois	8€
- Cognac Merlet X.O.	10€
- Cognac Normandin Mercier - Baril VSOP.....	10€

EAUX DE VIE [4 cl

- Absinthe	8€
- Eaux de Vigne	8€

APÉRITIFS

- Pineau des Charentes Jules Gautret - Blanc ou rouge [6 cl]	4€
- Quintinye Royal - Vermouth - Blanc ou rouge [6 cl]	5€
- Pastis de l'île de Ré [2 cl]	3€
- Suze [4 cl]	4€
- Apérol [4 cl]	4€
- Prosecco [12 cl]	5€
- Kir au vin blanc - Pêche, mûre, cassis, framboise [12 cl]	6€
- Kir Royal - Pêche, mûre, cassis, framboise [12 cl]	13€

DIGESTIFS

LIQUEURS [6 cl]

- Menthe Pastille - Menthe blanche	6€
- Get 27 - Menthe verte	6€
- Bailey's - Crème de Whisky	6€
- Bumbu Cream - Crème de Rhum	8€
- Mandarine Napoléon	8€
- Jägermeister	6€
- Italicus - Agrumes	8€
- Limencello - Citron	4€
- Trois citrus - Écorces d'oranges	6€
- Saint-Germain - Fleur de sureau	8€
- Chambord - Framboise	7€
- Amaretto - Amandes	6€

COGNAC [4 cl]

- Cognac Godet VSOP - Assemblage Petite Champagne, Grande Champagne, Fins Bois	8€
- Cognac Godet X.O. - Terre	16€
- Cognac Merlet VSOP - Fins Bois	8€
- Cognac Merlet X.O.	10€
- Cognac Normandin Mercier - Baril VSOP	10€

EAUX DE VIE [4 cl]

- Absinthe	8€
- Eaux de Vigne	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix net en euros, service et charges compris.

SPIRITUEUX

WHISKIES [4 cl

- Old Tullymet – Scotland	6€
- Shinobu – Japan	11€
- Bellevoye Noire – France, peaty and smockey	10€
- Redemption - United-States, rye	10€
- Jack Daniel's Bonded – États-Unis	9€
- Benriach the Ten – Scotland, non-peaty	9€
- Slane Irish Whisky – Irland	8€
- Whisky Bien Aimé Single Malt – France	8€

RHUMS [4 cl

- Confidential Cognac Finish - Trinidad and Tobago	10€
- Trois Rivières – Martinique	6€
- Zacapa 23 years – Guatemala	14€
- Bumbu – Caribbean	8€
- Havana Especial – Cuba	6€
- Rhum Roble 12 ans d'âge – Venezuela	10€
- Rhum Diplomatico – Venezuela	8€
- Rhum Amiral 3 ans d'âge – Caribbean	8€

GINs [4 cl



- Anaë Gin – France - Floral	8€
- Lind et lime gin – Scotland - ,Citrus Lemon	8€
- Ford's Gin London – England – Botanical	6€
- Gin Valkyrie – France- Fresh, citrus, spices.....	8€

VODKAS [4 cl

- Stolichnaya – Russia	6€
- Grey Goose – France	8€

TEQUILA, MEZCAL, PISCO ET SAKÉ [4 cl

- Mezcal San Cosme – Mexico	8€
- Tequila Silver Patron – 100% Agave – Mexico	10€
- Pisco La Peruana – Peru	10€
- Saké – Japan	7€

Extra soda 1,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix net en euros, service et charges compris.

SPIRITUEUX

WHISKIES [4 cl

- Old Tullymet – Ecosse	6€
- Shinobu – Japon	11€
- Bellevoys Noire – France, tourbé	10€
- Redemption – États-Unis, rye	10€
- Jack Daniel's Bonded – États-Unis	9€
- Benriach the Ten – Ecosse, non tourbé	9€
- Slane Irish Whisky – Irlande	8€
- Whisky Bien Aimé Single Malt – France	8€

RHUMS [4 cl

- Confidential Cognac Finish - Trinidad et Tobago	10€
- Trois Rivières – Martinique	6€
- Zacapa 23 ans – Guatemala	14€
- Bumbu – Caraïbes	8€
- Havana Especial – Cuba	6€
- Rhum Roble 12 ans d'âge – Venezuela	10€
- Rhum Diplomatico – Venezuela	8€
- Rhum Amiral 3 ans d'âge – Caraïbes	8€

GINs [4 cl

 - Anaë Gin – France - Florale	8€
- Lind et lime gin – Ecosse - Agrume Citron	8€
- Ford's Gin London – Angleterre – Botanique	6€
- Gin Valkyrie – France- Frais, agrumes, épices.....	8€

VODKAS [4 cl

- Stolichnaya - Russie	6€
- Grey Goose – France	8€

TÉQUILA, MEZCAL, PISCO ET SAKÉ [4 cl

- Mezcal San Cosme – Mexique	8€
- Téquila Silver Patron – 100% Agave – Mexique	10€
- Pisco La Peruana – Pérou	10€
- Saké – Japon	7€

Supplément soda 1,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix net en euros, service et charges compris.

SOFT DRINKS

SODAS:

- Coca Cola, Coca Cola Zero [33 cl].....	4€
- Ice Tea [25 cl]	4€
 - Tonic Hysope [20 cl – Natural or elderflower or cucumber.....	4€
 - Ginger Beer Hysope [20 cl – Sparkling ginger	4€
 - Artisanal Lemonade from Île d'Oléron [25 cl - Natural or peach.....	4€
- Red Bull [25 cl]	5€
- Ginger Ale [33 cl].....	4€

FRUIT SYRUPS WITH WATER [25 CL:

- Monin Syrup: Citrus / Mint / Strawberry / Grenadine / Raspberry /Peach / Grapefruit.....	3€
---	----

FRUIT JUICES [25 CL:

 - Vitamont: ACE / Apricot / Grapefruit / Tomato /Orange / Apple	4€
--	----

MINERAL WATERS:

	[33 cl	[50 cl	[1 L
- Perrier / Badoit red	3€		
- Evian / Badoit green.....	4€	5€	

HOT DRINKS:

 - Espresso Malongo	2€
 - Malongo Decaf.....	2€
 - Malongo Grand café	3€
 - Hot Chocolate	4€
 - Cappuccino	4€
 - Teas and Infusions (selection from Palais des Thés).....	4€
- Chai Latté.....	5€
- Café Latté	5€
- Latté macchiato	5€

LES SOFTS

SODAS :

- Coca Cola, Coca Cola Zéro [33 cl].....	4€
- Ice Tea [25 cl].....	4€
 - Tonic Hysope [20 cl – Nature, fleur de sureau ou concombre].....	4€
 - Ginger Beer Hysope [25 cl – Pétillant gingembre.....	4€
 - Limonade artisanale Ile d'Oléron [25 cl - Nature ou pêche.....	4€
- Red Bull [25 cl].....	5€
- Ginger Ale [33 cl].....	4€

SIROPS À L'EAU 25 CL :

- Sirop Monin : Citror / Menthe / Fraise / Grenadine / Framboise / Pêche / Pamplemousse.....	3€
---	----

JUS DE FRUITS 25 CL :

 - Vitamont : ACE / Abricot / Pamplemousse / Tomate / Orange / Pomme/Ananas	4€
---	----

Eaux MINÉRALES :

	[33 cl	[50 cl	[1 L
- Perrier / Badoit rouge	3€		
- Evian / Badoit verte	4€		5€

BOISSONS CHAUDES :

 - Espresso Malongo	2€
 - Déca Malongo	2€
 - Grand café Malongo	3€
 - Chocolat Chaud	4€
 - Cappuccino	4€
 - Thés et Infusions (sélection Palais des Thés).....	4€
- Chai Latte.....	5€
- Café Latté	5€
- Latté macchiato	5€

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS :

[25 cl [50 cl

- Bud Blonde	4€	6€
- Leffe de saison (Blonde, Printemps ou Noël)	5€	8€

BIÈRES BOUTEILLES :

[33 cl



- La Rieuse Blonde – Légère et fruitée	6€
- La Rieuse Blanche – Onctueuse et sans amertume	6€
- La Rieuse IPA – Gourmande et amère	6€
- Desperados – Arôme Tequila et agrumes	6€
- BioBir 0% blonde – Légère et rafraîchissante	6€
- BioBir 0% IPA – Amère et florale	6€

BEERS

DRAFT BEERS:

[25 cl [50 cl

- Bud Blonde	4€	6€
- Seasonal Leffe (Blonde, Spring or Christmas)	5€	8€

BOTTLED BEERS:

[33 cl



- La Rieuse Blonde – Light and fruity	6€
- La Rieuse Blanche – Creamy and non-bitter	6€
- La Rieuse IPA – Flavorful and bitter	6€
- Desperados – Tequila and citrus aroma	6€
- BioBir 0% blonde – Light and refreshing	6€
- BioBir 0% IPA – Bitter and floral	6€