

COCKTAILS



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

Spritz 10€

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

Ti'Rocks 10€

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

Mousse 10€

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

Spritz Blanc 10€

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

Tropical Crush 10€

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 11€

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 8€

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

Bellarossa 8€

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

SOFTS

Hysope Tonic 20cl 3,80€

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

Jus de fruits 🌿 Bissardon 25cl / Fruit Juice 4€

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

Limonade Cola ou Cola zéro de Paris 🌿 33cl 4,50€

Diabolo Parimonade 33cl 4,80€

Sirop à l'eau Giffard 25cl / Water Syrup 2€

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

Carafe CASTALIE 75cl 2€

Eau filtrée plate ou pétillante / Filtered still or sparkling water

Eau Neuve 50cl 2,90€

Bouteille d'eau minérale / Bottle of mineral water

THÉ OU CAFÉ

TEA OR COFFEE

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

Expresso, Décaféiné, Allongé 2,50€

Expresso, Decaffeinated, Long coffee

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	25 d	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 La Freynelle

AOC Côtes de Bordeaux

Verre / Glass 12 cl Btl 75 cl

8€ 34€

Languedoc

Le Mas d'Espanet « Freesia »

Cévennes IGP

8€ 30€

Mas du Loup

AOC Minervois

8€ 28€

BLANC WHITE

Languedoc

Domaine Paul Mas, Cuvée « Infini Viognier »

Pays d'Oc IGP

7€ 26€

Domaine de Moulines, Chardonnay

Pays d'Hérault IGP

7€ 28€

Val-de-Loire

Domaine Delaunay, Sauvignon

IGP Val de Loire

8€ 30€

BLANC MOELLEUX SWEET WINE

Sud-Ouest

Domaine de Miselle

AOP Côtes de Gascogne

9€ 35€

ROSÉ

Provence

Domaine de l'Estandon "Terres nouvelles"

IGP Var

7€ 27€

PÉTILLANT SPARKLING

Bourgogne

Crémant de Bourgogne

7€ 35€

PICHET PITCHER

Languedoc

Au choix : rouge, blanc ou rosé

50 d

15€

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.

