

STAY HIDEOUT

MENU RESTAURANT

PLEASE ASK FOR OUR PROMOTIONS AND DAILY SPECIALS

SMALL

MORZINE CALI ROLLS (VG) (DF)

CARROT, RED PEPPER & CUCUMBER

PLAIN 7€

SHREDDED DUCK IN OYSTER SAUCE 10€

SMOKED TROUT 10€

SUPER SHRED SALAD (VG) (GF) (DF) 7.5€

PICKLED VEGETABLES, BEETROOT SLAW, CHICKPEAS,
TOASTED SEEDS, HERBS

NOT SO DIRTY FRIES (VG) (DF) 8€

OSCAR'S FAMOUS VEGAN BEEF, SAUTEED GARLIC, RED
ONION, GREEN CHILI, SWEET SOY

STICKY PORK RIBS (GF) (DF) 8.5€

SMOKEY BBQ SAUCE, RED CABBAGE, WAKAME

BIG

PHO - MO (GF) (DF) 16€

PORK BELLY, VIETNAMESE BROTH, SEASONAL VEG, RICE
NOODLES, BEAN SPROUTS, MINT

THE FRESH PAD THAI (GF) (DF) (N) 15.50€

CHICKEN OR SEITAN (VG), JULIENNE VEGETABLES, STIR
FRIED NOODLES, SESAME, PEANUTS

THAI MASSAMAN CURRY (GF) (DF) 18€

BRAISED BEEF, POTATO, CARROT, KAFIR LIME LEAF,
CORIANDER, STICKY JASMINE RICE

HIDEOUT BOWL (GF) (DF) 17€

CHARGRILLED SALMON FILLET OR ERYNGII MUSHROOM (VG)
SUSHI RICE, WAKAME, PICKLES, AVOCADO, SESAME
DRESSING

DESSERTS

HIDEOUT AFFOGATO 7€

VORLAZ ESPRESSO - PATRON XO CAFE SAUCE
AND VANILLA ICE CREAM

APPLE TART WONTON 8€

BUTTERSCOTCH
VANILLA ICE CREAM

ICE CREAM 5€

ASK FOR AVAILABILITY

UBER GOURMAND (VG) 9€

SEE SPECIALS FOR DAILY BAKES

KIDS MENU

CHICKEN BREAST IN TEMPURA

BATTER 7.5€

WITH RICE & SWEET CHILI SAUCE

JULIENNE VEGETABLES WITH RICE

NOODLES 6.75€

IN A MILD COCONUT SAUCE

ALL OUR PRODUCTS ARE HOMEMADE OR
ARTISAN AND MADE WITH LOVE.

A COLLABORATION WITH FRESH
[@THE_FRESH_COMMUNITY](#)

BOOK NOW

EAT@HIDEOUT-HOSTEL.COM // +33768634821

STAY HIDEOUT

MENU RESTAURANT

DEMANDEZ NOUS LES SPÉCIALITÉS ET OFFRES DU JOUR

ENTRÉES OU À PARTAGER

MORZINE CALI ROLLS (VG) (DF)

CAROTTES, POIVRONS ROUGE & CONCOMBRE

NATURE 7€

CANARD EFFILOCHÉ À LA SAUCE D'HUÎTRE 10€

TRUITE FUMÉE 10€

SALADE SUPER CANON (VG) (GF) (DF) 7.5€

LÉGUMES MARINÉS, SALADE DE BETTERAVES, POIS CHICHES
GRAINES TOASTÉES ET FINES HERBES

FRITES COQUINES (VG) (DF) 8€

RECOUVERT DU FAMEUX BOEUF VEGAN D'OSCAR, SAUTÉE À
L'AIL, OGNIONS ROUGES, PIMENTS VERT ET À LA SAUCE
SOJA SUCRÉE

BBO RIBS - TRAVERS DE PORC (GF) (DF) 8.5€

SAUCE BBO, CHOU ROUGE, WAKAMÉ

PLATS

VRAI OU PHÔ (GF) (DF) 16€

POITRINE DE PORC, BOUILLON VIETNAMIEN, LÉGUMES DE
SAISON, NOUILLES DE RIZ, POUSSÉS DE SOJA, MENTHE

LE PAD THAI À LA FRESH (GF) (DF) (N) 15.50€

POULET OU SEITAN (VG) AU CHOIX, JULIENNE DE LÉGUMES,
NOUILLES SAUTÉES, SÉSAMES, CACAHUËTES

CURRY THAI MASSAMAN (GF) (DF) 18€

BOEUF BRAISÉ, PATATES, CAROTTES, FEUILLES DE CITRON
KAFFIR, CORIANDRE, RIZ AU JASMIN

LE BOL DU HIDEOUT (GF) (DF) 17€

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ OU PLEUROTTE ERYNGII (VG)
RIZ SUSHI, WAKAMÉ, CORNICHONS, AVOCAT, VINAIGRETTE
AU SÉSAME

DESSERTS

L'AFFOGATO DU HIDEOUT 7€

VORLAZ ESPRESSO - GLACE À LA VANILLE ET
SAUCE AU PATRON XO CAFE

WONTON AUX POMMES 8€

CARAMEL ÉCOSSAIS ET
GLACE À VANILLE

BOULES DE GLACE 5€

DEMANDEZ NOUS LES CHOIX

UBER GOURMAND (VG) 9€

VOIR LES CONCOCTIONS DU JOUR

MENU ENFANT

BLANC DE POULET DANS UN PÂTE À

TEMPURA 7.5€

ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET D'UNE SAUCE AIGRE
DOUCE

JULIENNE DE LÉGUMES ET NOUILLES DE

RIZ 6.75€

DANS UNE SAUCE À LA NOIX DE COCO

TOUS NOS PRODUITS SONT ARTISANAUX OU
FAITS MAISON AVEC AMOUR

EN COLLABORATION AVEC FRESH
[@THE_FRESH_COMMUNITY](https://www.instagram.com/the_fresh_community)

RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT

EAT@HIDEOUT-HOSTEL.COM // +33768634821

STAY HIDEOUT

MENU COCKTAIL

ORANGE & GINGER MARGUERITA

YOUR CLASSIC MARGUERITA, SPICED UP. BIG ON FLAVOUR AND GUARANTEED TO REFRESH AS ONLY TEQUILA BLANCO CAN. ENRICHED WITH GRAND MARNIER AND GINGER. A GREAT PUNCHY BALANCE OF GINGER AND ORANGE.

NOT-SO-NEGRONI

APOLOGIES TO THE ITALIANOS... THIS ONE RIFFS ON THE FRENCH CLASSIC, PICON AND GETS A LITTLE PROSECCO TOP-OFF. SMOKED CINNAMON AND AMARENA CHERRY PUNCH THIS ONE TO THE HEAVENS IF YOU LIKE NEGRONIS THIS IS A FUN SPIN ON THE CLASSIC DRINK.

COCONUTS AND DREAMS

WE'RE BRINGING BACK THIS FRUITY TWIST ON THE 70S CLASSIC. THE PAINKILLER INVITED BY THE NAVY. GREAT FOR WHAT AILS YE... EVEN IF IT'S THE SAME INGREDIENTS THAT GOT YOU INTO TROUBLE THE NIGHT BEFORE... COCONUT CREAM, PINEAPPLE, ORANGE, AND HAVANA 7YR RUM. (THIS DRINK CONTAINS NUTS PLEASE TELL US IF YOU HAVE ALLERGIES)

LYCHEE MARTINI

BRINGING THE LYCHEE FLAVORS OF SOUTHERN CHINA TO THE HIDEOUT HOSTEL OF MORZINE. A BLEND OF LYCHEE AND PASSIONFRUIT THIS COCKTAIL IS TOO EASY TO DRINK! ABSOLUT VODKA, DRY VERMOUTH PASSIONFRUIT, AND A LYCHEE LIQUEUR. GREAT FOR BEFORE AND AFTER YOUR MEAL.

PRETTY IN PINK

A FUN PINK COCKTAIL WITH A DELICIOUS BLEND OF THE SWEETEST OF RED FRUITS. LIKE THE MOVIE, THIS IS PINK AND DIFFERENT WITH A GREAT BITTER-SWEET BALANCE OF CHOCOLATE AND FRUIT. STRAWBERRIES, WHITE CREME DE CACAO, AND CHERRY HEERING. (THIS COCKTAIL CAN BE CREAMY THE CHOICE IS UP TO YOU JUST LET US KNOW WHEN ORDERING)

MANGO MONKEY

A MANGO MARGARITA WITH A SPICY MONKEY PUNCH. TEQUILA, MONKEY SHOULDER SCOTCH WHISKEY, A PASSION FRUIT LIQUOR, CITRUS WITH A JALAPENO SHAKE, SERVED WITH RED CHILLIS (OPTIONAL) A GREAT COMPANION TO THE HIDEOUT'S SALMON.

SHAKE YA PEACH (DAIQUIRI)

EVERYTHING IS PEACHY WITH THIS DAIQUIRI. CUBEN HAVANA CLUB 3 YR, CREME DE PECHE, JUICY PEACH PUREE AND CITRUS ELEGANT BUT THICK. GREAT FOR PALET CLESASER.

BLONDE BUNNY

IF YOU LIKE SWEET AND FRUITY THIS IS THE COCKTAIL FOR YOU, WITH HINTS OF A FRUIT CRUMBLE, AMARETTO AND JACK BOURBON, SWEET PINEAPPLE, AND CITRUS DUSTED OFF WITH CINNAMON. (THIS DRINK CONTAINS NUTS PLEASE TELL US IF YOU HAVE ALLERGIES)

HIDEOUT BISOUS

A REFRESHING KISS FROM HIDEOUT, A LONG FRESH FRUIT COCKTAIL WITH ALL THE SMELLS AND TASTES OF A SUMMER WALK IN THE MOUNTAINS BEEFEATER GIN, ELDERFLOWER, MINT, AND STRAWBERRIES TOPPED WITH SPARKLING PROSECCO.

OLD FASHIONED HUNNY

A HONEY TWIST ON THE CLASSIC OF THE CLASSIC COCKTAILS AN OLD-FASHIONED. BOURBON, HONEY, AND BITTERS WITH A CHERRY FINISH.

STAY HIDEOUT

LISTE DES COCKTAILS DU HIDEOUT

MARGARITA À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

UNE MARGARITA CLASSIQUE AVEC UNE POINTE D'ÉPICES. TOUTE LA FRAÎCHEUR DE LA TEQUILA BLANCO ASSOCIÉE À DES SAVEURS INTENSES. ENRICHIE AVEC DU GRAND MARNIER, UNE HARMONIE PARFAITE DE GINGEMBRE ET D'ORANGES.

SBAGLIATO NEGRONI

TOUTES NOS EXCUSES AUX ITALIENS... MAIS NOUS AVONS AJOUTÉ NOTRE FRENCH TOUCH À CE COCKTAIL EMBLÉMATIQUE, UNE TOUCHE DE PICON ET UNE COUCHE DE PROSECCO REJOignent CE COCKTAIL CLASSIQUE ACCOMPAGNÉ D'UN BÂTON DE CANNELLE ET DES CERISES AMARENA POUR CRÉER UNE EXPLOSION DE SAVEURS QUI RAVIRA VOS PAPILLES

LE RÊVE COCO

NOUS REVISITONS CE BON VIEUX CLASSIQUE DES ANNÉES 70 À LA VIE, INVENTÉ À L'ORIGINE PAR LA MARINE BRITANNIQUE ET SURNOMMÉ LE PAINKILLER "ANTIDOULEUR". TEL UNE PRESCRIPTION QUI VOUS REMETTRA D'APLOMB... DE LA CRÈME DE COCO, DE L'ANANAS, DU JUS D'ORANGE ET DU HAVANA RUM 7 ANOS. (CETTE BOISSON CONTIENT DE LA MUSCADE, DITES LE NOUS SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES)

MARTINI AU LITCHI

LES PARFUMS DE LITCHI DU SUD DE LA CHINE DÉBAROUMENT AU HIDEOUT HOSTEL DE MORZINE. UNE SYMBIOSE DE LITCHI ET DE FRUIT DE LA PASSION FONT DE CETTE DÉLICATESSE UN PLAISIR À SAVOURER! ABSOLUT VODKA, VERMOUTH, FRUIT DE LA PASSION ET LIQUEUR DE LITCHI. A SAVOURER AVANT ET APRÈS LE DÎNER.

ROSE BONBON

UN COCKTAIL ROSE ET SUCCULENT ALLIANT LES FRUITS ROUGES DES PLUS SAVOUREUX. TOUT COMME LE FILM, CETTE CONCOCTION MET EN PARFAITE HARMONIE LE GOÛT SUBTIL DU CHOCOLAT ET DE VOS FRUITS PRÉFÉRÉS. FRAISES, WHITE CRÈME DE CACAO, AND CHERRY HEERING. (CE COCKTAIL PEUT ÊTRE CRÈMEUX, À VOUS D'EN DÉCIDER ET NOUS LE DEMANDER À LA COMMANDE)

MANGO MONKEY

UN MARGARITA À LA MANGUE QUI DONNE DU PEPS. TEQUILA, MONKEY SHOULDER SCOTCH WHISKEY, LIQUEUR AU FRUIT DE LA PASSION, DES AGRUMES ET SECOUER AVEC DES PIMENTS JALAPENOS ET SERVI AVEC DES PIMENTS ROUGES (OPTIONNEL)

GARDE LA PÊCHE (DAIQUIRI)

AVEC CE DAIQUIRI, IMPOSSIBLE DE NE PAS GARDER LA PÊCHE. EVERYTHING IS PEACHY WITH THIS DAIQUIRI. HAVANA CLUB 3 ANOS, CRÈME DE PÊCHE, UNE PURÉE DE PÊCHE JUTEUSE, DES AGRUMES DÉLICAT MAIS POIGNANT. UN DÉLICE EN BOUCHE À CONSOMMER SANS MODÉRATION.

BLONDE BUNNY

SI VOUS AIMEZ VOS COCKTAILS FRUITÉS ET LÉGÈREMENT SUCRÉS, CE COCKTAILS EST FAIT POUR VOUS, AVEC DES TOUCHES DE CRUMBLE AUX FRUITS, AMARETTO ET JACK BOURBON, DE L'ANANAS DOUX ET DES AGRUMES AVEC UNE POINTE DE CANNELLE. (CETTE BOISSON CONTIENT DES NOTES D'ARACHIDES, DITES LE NOUS SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES)

HIDEOUT BISOUS

TEL UN MYSTÉRIEUX BAISER. TOUTE LA FRAÎCHEUR DES SOMMETS ALPINS ACCOMPAGNÉ DE FRUITS FRAIS QUI VOUS RAPPELLE VOS BALADES D'ÉTÉ. BEEFEATER GIN, FLEUR DE SUREAU, MENTHE, FRAISES ET POUR FINIR UN PROSECCO PÉTILLANT.

OLD FASHIONED HUNNY

UNE TOURNURE AU MIEL POUR CE FAMEUX COCKTAIL. BOURBON, MIEL, DES AMERS PLEINE DE SAVEURS ET UNE CERISE POUR ACCOMPAGNER LE TOUT

STAY HIDEOUT

DRINKS - MENU - BOISSONS

WINE / VINS

MUSCAT SEC 5.50 / 21
SAUVIGNON BLANC 6 / 23
VIOGNIER 6 / 24
POUILLY FUMÉ 1 / 40

MERLOT 5.50 / 22
MALBEC 6 / 25
BEIRA DOURO 6 / 26
CÔTES DU RHÔNE 6.50 / 26
PINOT NOIR FISCHER 1 / 55

L'ENCLOS DES LILAS ROSÉ 5.50 / 21

BEERS / BIÈRES

HEINEKEN - BLONDE 3.50 / 6
IBEX (LOCALE) 3.50 / 6.50
LAGUNITAS - IPA 4.50 / 7
DESPERADOS 4.50 / 7.50
CIDRE MORDUE 3.50 / 6.50
HEINEKEN SANS ALCOOL 0% 4

LIQUEURS

RICARD 4
GÉNÉPI 5.50
KAHLUA 4
CAMPARI 7
GET 27 5
CHARTREUSE 6

ALCOOLS

ABSOLUT VODKA 5 / 6
BACARDI OAKHEART RHUM 5 / 6
BEEFEATER GIN 5 / 6
BOMBAY SAPPHIRE GIN 6.50 / 7.50
HAVANA 3 RHUM 5 / 6
HAVANA 7 RHUM 6.50 / 7.50
JACK DANIELS WHISKY 5 / 6
GLENFIDDICH WHISKY 7 / 8
GREY GOOSE VODKA 7 / 9
KRAKEN RHUM 6 / 7
DON PAPA RHUM 8 / 9
HENDRICKS GIN 7 / 8
PLYMOUTH DRY GIN 8 / 9
JAMESON WHISKY 7 / 8

SOFTS / SODAS

COCA COLA 3.50
COCA ZERO 3.50
SPRITE 3.50
JUICES / JUS 3
REDBULL 4.50
GINGER BEER 4
SAN PELLEGRINO LARGE 4.50
MIXER / DILUANTS 2.50

COFFEE - CAFÉ

ESPRESSO 1.50
DOUBLE ESPRESSO 2
AMERICANO 2.50
LATTE 3
CAPPUCCINO 3
ICED COFFEE / CAFÉ GLACÉ 5
ICED LATTE / LATTE GLACÉ 5



STAY HIDEOUT

MENU RESTAURANT

ASK ABOUT TODAY'S SPECIALS!

ALLERGIES

MENU ITEMS MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH CELERY, GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, LUPIN, MILK, MOLLUSCS, NUTS, PEANUTS, SESAME SEEDS, SOYA, SULPHUR DIOXIDE. PLEASE BE AWARE THAT WE USE COMMON FRYER OIL. DUE TO THESE CIRCUMSTANCES, WE ARE UNABLE TO GUARANTEE THAT ANY MENU ITEM CAN BE COMPLETELY FREE OF ALLERGENS.

**DEMANDEZ NOUS QUELLES SONT LES
SPÉCIALITÉS DU JOUR!**

ALLERGÈNES

NOUS OFFRONS DES PRODUITS CONTENANTS OU AYANT ETE EN CONTACT AVEC DU BLÉ, CÉLERI, GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSON, LUPIN, LAIT, MOLLUSQUES, FRUITS À COQUE, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME, SOJA, DIOXIDE DE SOUFRE BIEN QUE DE NOMBREUSES MESURES PRÉVENTIVES SOIENT PMISES EN PLACE AFIN DE MINIMISER LES RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉE, IL EST IMPOSSIBLE DE GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE CES ALLERGÈNES OU QUE NOS PRODUITS SOIENT SANS RISQUE POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES À CES ALLERGÈNES.

