

## Les Cocktails

Le Malachite – Coup de Cœur de la Saison ♥ <i>(Menta Egiazki, Eau tonique Hysope – Concombre – Menthe Fraiche)</i>	11€
Mojito	11€
Spritz	11€
Moscow Mule ( <i>Vodka*</i> ) <i>ginger beer 100 % artisanale et bio hysope</i>	11€
London Mule (Gin*) <i>ginger beer 100 % artisanale et bio hysope</i>	11€
*Distillerie artisanale QVT de Cotignac, Var	
Cocktail de la semaine	11€

## Les Coups de Coeur de la Saison

### Avec Alcool

Verre 8€ / Bouteille (75cl) 70€

QVT Distillerie Artisanale de Cotignac, Var

- Gin bio
- Vodka bio

EGIAZKI Spiritueux artisanal bio (au goût de menthe)

### Sans Alcool

HYSOPE (20cl)

Boisson tonique française, 100% artisanale et biologique

4.5€

Recettes au choix : Eau tonique classique / concombre / citron / fleur de sureau / Ginger Beer

CHARITEA (33cl)

Thé vert Bio glacé infusé au gingembre

Thé Vert infusé à la menthe et Fruits de la Passion (sans sucre)

5€

Rooibos Bio glacé infusé aux fruits de la passion (sans Théine)

Maté : infusion pétillante de Maté Bio infusé à l'orange

## La Bière locale et le Pastis

Pastis Ricard (2cl)

5€

Bière La Trop (blonde ou blanche) Brasserie Carteron, Hyères, Var (33 cl)

7€

## Les Classiques sans alcool

Jus de fruits Bio (25cl) Pomme / Multi-fruits / Kiwi – fraise

4€

Pago Fraise (33cl)

4€

Coca-cola / Coca-cola zéro (33cl)

4€

Perrier (330cl)

4€

Eau Minérale (25cl)

3€

# Les Vins

## Les Rouge (75cl)

Côté Mas du Pays d'Oc	20€
Perrin Nature, Côtes du Rhône	25€
Ste Marguerite « Château », Côtes de Provence	28€
Ste Marguerite « Symphonie » Côtes de Provence	38€
Restanques Pibarnon	45€
Pibarnon 16. 18. 19, Bandol	53€
Pibarnon 2015, Bandol	58€

## Les Rosé (75cl)

Cigale de Gavoty	20€
Ste Marguerite « Château », Côtes de Provence	28€
Ste Marguerite « Symphonie » Côtes de Provence	38€

## Les Blanc (75cl)

Perrin Nature, Côtes du Rhône	25€
Ste Marguerite « Château », Côtes de Provence	28€
Ste Marguerite « Symphonie », Côtes de Provence	38€
Sancerre Lucien Crochet	38€

Vins de Provence au verre (Rouge – Rosé – Blanc) 6.5€

# Champagne

Maison Gosset Grande Réserve (75cl)	75€
Maison Gosset Brut (75cl)	59€
Coupe de Champagne (15cl)	12€

# Les Planches et Gourmandises

Préparées et découpées minute

## Planche Dégustation Fromages

*(Sélection du Maître affineur fromager toulonnais Nicolas Goth et de M. Olivier Nesty, membres du collège culinaire de France)*

1 Personne 18 €  
2 personnes 32 €

## Planche Dégustation Charcuterie « La sélection de Marco Montarello »

1 Personne 18 €  
2 personnes 32 €

La Burrata crémeuse et ses tomates anciennes du Pays du Var 18 €

Sardinillas 12/22, à l'huile d'olive 13€

## Tarama Pétrossian et ses Croustissians au seigle (100g)

- Caviar (10% de Caviar) 29 €  
- Corail d'oursin (8% de Corail) 19€



## Rillettes Pétrossian et ses Croustissians au seigle (100g)

- Koshka Crabe Royal (26% de Crabe) 25€  
- Rillettes de Sardine 17€

## Anchoïade du patron

Accompagnée des légumes de saison de Juliette, Maraichère à la Cadière 16€

## Assiette Végétale

16€

## Tartinade du moment

7 €

## LA TOUCHE SUCREE

Fruits de Saison 9 €

Glaces artisanales : Vanille ; Caramel beurre salé ; Yaourt ; Gianduja ; Fraise 6 €

**TOUS LES DIMANCHES SOIR - APERO PLANCHA DE LA MER -**

**Notre Bar lounge « Les Pieds dans l'eau » est ouvert de 17h30 à 00h00**

**Réservations à la réception de l'hôtel ou au 04 94 92 20 28**

Carte susceptible de changer selon saison et arrivages