

## Les Cocktails

Le Malachite – Coup de Cœur de la Saison ♥ <i>(Menta Egiazki, Eau tonique Hysope – Concombre – Menthe Fraiche)</i>	14€
Pina Colada	14€
Gin Tonic	14€
Caïpirinha	14€
Mojito	14€
Spritz Hugo ou Spritz Lemon	14€
Moscow Mule, <i>ginger beer 100 % artisanale et bio hysope</i>	14€
London Mule, <i>ginger beer 100 % artisanale et bio hysope</i>	14€
Martini Bianco Tonic	12€
Cocktail du jour	12€

## Les Coups de Cœur de la Saison

### Avec Alcool

Verre 8€ / Bouteille (75cl) 70€

QVT Distillerie Artisanale de Cotignac, Var

- Gin bio
- Vodka bio

- Rhum Vieux
- Whisky

MENTA EGIAZKI, Spiritueux artisanal bio

### 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

Jus de fruits Maya (31cl)

6€

Goyave rose

Pam Plan 3 (passion-ananas-mangue)

Ananas Aloé véra

Eau minérale plate / gazeuse 75cl

5€

## La Bière locale et le Pastis

Pastis Ricard (2cl)

5€

Bière La Cig (blonde ou blanche) Brasserie La Cig', La Seyne/mer, Var (33 cl)

7€

Desperados

7€

## Les Classiques sans alcool

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

6€

Coca-cola / Coca-cola zéro (25cl)

5€

Perrier (33cl)

6€

San Pellegrino (35cl)

3€

# Les Vins

## Les Rouges (75cl)

Bulbille de Richaud, Côte du Rhône	29€
Le petit comptoir – Julien Mingot	29€
Love by Léoube, Côtes de Provence	29€
Skab – Chien d'la casse	29€
St Joseph Maison les Alexandrins, Côtes du Rhône	39€
Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône	39€
Pibarnon 16. 17.18. 19. 20 et 21, Bandol	69€
Pibarnon 2015, Bandol	75€

## Les Rosés (75cl)

Love by Léoube, Côtes de Provence	29€
Château Minuty, Côtes de Provence	34€
Miraval, Côtes de Provence	34€

## Les Blancs (75cl)

Love by Léoube, Côtes de Provence	29€
Breuil Rochettes, Anjou	29€
Le Petit F..., Pouilly Fumé	39€
Vacqueyras, Côtes du Rhône	39€
Chablis Domaine Colombier	39€
St Véran, Bourgogne	48€
Sancerre Lucien Crochet	48€
JJ Vincent Chardonnay, AOP Bourgogne	49€
Châteauneuf du Pape, Beurenard Côtes du Rhône	56€

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

# Champagne

Bouteille de champagne Gosset Grande Réserve	90€
Bouteille de champagne Gosset Brut	65€
Coupe de Champagne, 15cl	12€

# Les Planches

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	33€

## **Planche Dégustation Charcuterie « La sélection de Marco Montarelo »**

1 personne	18€
2 personnes	33€

# La Touche salée

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

**Focaccia du moment** 18€

**So Avocado – (pain aux graines de chia, quinoa et farine de blé)** 12€

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

- Caviar (10% de Caviar)	29€
- Corail d'oursin (8% de Corail)	19€
- Homard (15% de homard)	19€
- Nature	14€



**Anchoïade du patron** 17€  
Accompagnée des légumes de saison de *Juliette, Maraichère à la Cadière*

# Les Gourmandises

**Fruits de Saison** 9 €

**Glaces artisanales : Vanille, Chocolat, Melon-abricot, Pêche-coco** 6 €

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

Carte susceptible de changer selon saison et arrivages