

# La Carte



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



---

# PLANCHES ET GOURMANDISES

---

## 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 à la coupe

« La sélection de Marco Montarello »

**1 Personne** **18€**

**2 Personnes** **33€**

---

# AUTOUR DE LA MER

---

**Sardinillas** **13€**

12/22, à l'huile d'olive

**Anchoïade du patron** **17€**

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

## Tarama Pétrossian et ses Croustissians

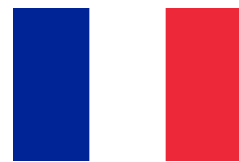
au seigle (100g)

**Caviar (10% de Caviar)** **29€**

**Corail d'oursin (8% de Corail)** **19€**



Carte susceptible de changer selon les saisons et arrivages .



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

**Assiette végétale** 16€

**Caviar d'aubergine** 17€

---

## TOUCHE SUCRÉE

---

**Fruits de Saison** 9€

**Glaces artisanales** 6€

(Chocolat, Vanille, et autres parfums sur demande...)

**Coupe Colonel** 12€

(Sorbet citron arrosé de Vodka)

---

## LA BIÈRE LOCALE ET LE PASTIS

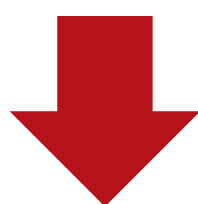
---

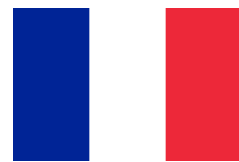
**Pastis Ricard (2cl)** 5€

**Bière La Trop (blonde ou blanche)** 7€

Brasserie Carteron, Hyères, Var (33 cl)

**Desperados** 7€





---

# LES COCKTAILS À 12€

---

**La Malachite - Coup de cœur de la saison** ♥

(Menta Egiazki, Eau tonique Hysope - Concombre - Menthe Fraiche)

**Pamplona**

**Caïpirinha**

**Gin Tonic**

**Mojito**

**Spritz**

**Moscow Mule (Vodka\*)**

(Ginger Beer 100% artisanale et. bio hysope)

**London Mule (Gin\*)**

(Ginger Beer 100% artisanale et bio hysope)

**Cocktail de la semaine**

---

## LES CLASSIQUES SANS ALCOOL

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Jus de fruits Bio (25cl)</b>          | <b>6€</b> |
| (Pomme / Multi-fruits / Kiwi - fraise)   |           |
| <b>Pago Fraise (33cl)</b>                | <b>6€</b> |
| <b>Coca-cola / Coca-cola zéro (33cl)</b> | <b>6€</b> |
| <b>Perrier (330cl)</b>                   | <b>6€</b> |
| <b>Eau Minérale (25cl)</b>               | <b>3€</b> |





---

# COUPS DE CŒUR 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)**

4,5€

Boisson tonique française, 100% artisanale  
et biologique

Recettes au choix : Eau tonique classique / Concombre /  
Citron / Fleur de sureau / Ginger Beer

### **CHARITEA**

5€

**Thé vert Bio glacé** infusé au gingembre

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

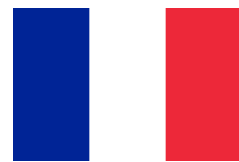
**Rooibos Bio glacé** infusé aux fruits de la passion  
(sans Théine)

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

### **Café frappé**

5€





---

# LES VINS

---

## LES BLANC (75cl)

|  |     |
|--|-----|
| Love by Léoube, Côtes de Provence                  | 28€ |
| Le Petit F... - Michel Redde & Fils - Pouilly Fumé | 38€ |
| St Véran, Bourgogne                                | 48€ |
| Sancerre Lucien Crochet                            | 48€ |
| Châteauneuf du Pape, Côte du Rhône                 | 56€ |

## LES ROUGE (75cl)

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Love by Léoube, Côtes de Provence | 28€ |
| Croze-Hermitage, Côtes du Rhône   | 36€ |
| Pibarnon 16. 18. 19 et 20, Bandol | 68€ |
| Pibarnon 2015, Bandol             | 74€ |

## LES ROSÉ (75cl)

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Love by Léoube, Côtes de Provence | 28€ |
| Château Minuty, Côtes de Provence | 34€ |
| Miraval, Côtes de Provence        | 34€ |

|   |      |
|---|------|
| Vins de Provence au verre<br>(Rouge, Rosé, Blanc) | 6.5€ |
|---|------|

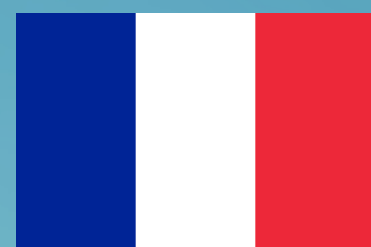
---

# CHAMPAGNE

---

|   |     |
|---|-----|
| Bouteille de champagne <b>Bollinger</b> | 90€ |
| Bouteille de champagne <b>Ayala</b>     | 65€ |
| Coupe de Champagne <b>Ayala</b> (15cl)  | 12€ |





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



**Suivez-nous sur les réseaux**





**gh** GRAND HÔTEL  
DAUPHINÉ  
BOUTIQUE-HÔTEL & SUITES

# Menu



**Reservations at the hotel reception  
or by phone 04 94 92 20 28**

Menu subject to change according to season and arrivals





# FOOD BOARDS AND DELICACIES

## Cheese Tasting Board

(Selected by Nicolas Goth, master cheese maturer from Toulon, and Mr Olivier Nesty members of the French Culinary College)

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>1 Person</b> | <b>18€</b> |
| <b>2 People</b> | <b>33€</b> |

## Marco Montarello's Selection Charcuterie Tasting Board

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>1 Person</b> | <b>18€</b> |
| <b>2 People</b> | <b>33€</b> |

# AROUND THE SEA

**Sardinillas** **13€**  
12/22, little sardines in olive oil

**The boss's anchovy salad** **17€**  
Accompanied by seasonal vegetables from Juliette,  
a farmer in La Cadière

**Pétrossian Tarama**  
and rye Croustissians (100g)

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Caviar (10% of Caviar)</b>      | <b>29€</b> |
| <b>Sea urchin Coral (8% Coral)</b> | <b>19€</b> |



Carte susceptible de changer selon les saisons et arrivages .



|  |            |
|--|------------|
| <b>Creamy Burrata with heirloom tomatoes from the Var region</b> | <b>18€</b> |
| <b>Vegetable Platter</b>   | <b>16€</b> |
| <b>Aubergine Caviar</b>  | <b>17€</b> |

---

## **THE SWEET TOUCH**

---

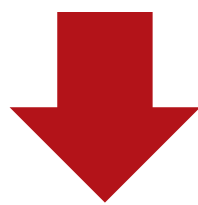
|  |            |
|--|------------|
| <b>Seasonal fruit</b>  | <b>9€</b>  |
| <b>Homemades ice creams</b><br>(Chocolate, vanilla, other flavors on request...) | <b>6€</b>  |
| <b>The Colonel</b><br>(Lemon sorbet with Vodka)                                  | <b>12€</b> |

---

## **LOCAL BEER AND PASTIS**

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Pastis Ricard (2cl)</b>                   | <b>5€</b> |
| <b>Beer La Trop (blonde or white)</b>        | <b>7€</b> |
| <b>Carteron Brewery, Hyères, Var (33 cl)</b> |           |
| <b>Desperados</b>                            | <b>7€</b> |





---

# 12€ COCKTAIL'S

---

**La Malachite - This Season's Favourite** ❤️

(Menta Egiazki, Tonic Water Hyssop - Cucumber - Fresh Mint)

**Pamplona**

**Caïpirinha**

**Gin Tonic**

**Mojito**

**Spritz**

**Moscow Mule (Vodka\*)**

(Ginger Beer 100% handcrafted and organic  
hyssop)

**London Mule (Gin\*)**

(Ginger Beer 100% handcrafted and organic  
hyssop)

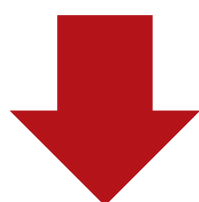
**Cocktail of the week**

---

## THE CLASSICS WITH NO ALCOHOL

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Organic Juice (25cl)</b>                | <b>6€</b> |
| (Apple / Multi-fruits / Kiwi - strawberry) |           |
| <b>Pago Strawberry (33cl)</b>              | <b>6€</b> |
| <b>Coca-cola / Coca-cola zero (33cl)</b>   | <b>6€</b> |
| <b>Perrier (33cl) (sparkling water)</b>    | <b>6€</b> |
| <b>Mineral Still Water (25cl)</b>          | <b>3€</b> |





---

# THIS SEASON'S FAVOURITES

---

## WITH ALCOHOL

Glass 8€ / Bottle (75cl) 70€

**QVT Traditional distillery from Cotignac, Var**

Organic Gin

Organic Vodka

## EGIAZKI

Artisanal organic liquor (mint's flavour)

---

## WITHOUT ALCOOL

### **HYSSOP (20cl)**

4,5€

Boisson French ronic beverage, 100% artisanal and organic

Choice of recipes: classic tonic water / cucumber / Lemon / Elderflower / Ginger Beer

### **CHARITEA**

5€

**Green organic iced tea** infused with ginger

**Green tea infused with mint and passionfruit**

(sugar free)

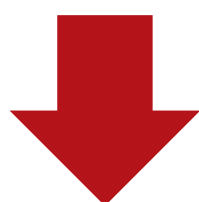
**Rooibos Organic iced tea** with passionfruit

(theine free)

**Maté:** sparkling infusion of organic Maté infused with orange

### **Iced Coffee**

5€





---

# WINES

---

## WHITE WINES (75cl)

|   |     |
|---|-----|
| Love by Léoube, Côtes de Provence               | 28€ |
| Le Petit F - Michel Redde & Fils - Pouilly Fumé | 38€ |
| St Véran, Bourgogne                             | 48€ |
| Sancerre Lucien Crochet                         | 48€ |
| Châteauneuf du Pape, Côte du Rhône              | 56€ |

## RED WINES (75cl)

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Love by Léoube, Côtes de Provence | 28€ |
| Croze-Hermitage, Côtes du Rhône   | 36€ |
| Pibarnon 16. 18. 19 et 20, Bandol | 68€ |
| Pibarnon 2015, Bandol             | 74€ |

## ROSÉ (75cl)

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Love by Léoube, Côtes de Provence | 28€ |
| Château Minuty, Côtes de Provence | 34€ |
| Miraval, Côtes de Provence        | 34€ |

|   |      |
|---|------|
| Provence wines by the glass<br>(Red, Rosé, White) | 6.5€ |
|---|------|

---

# CHAMPAGNE

---

|  |     |
|--|-----|
| Champagne Bottle <b>Bollinger</b>      | 90€ |
| Champagne bottle <b>Ayala</b>          | 65€ |
| Glass of Champagne <b>Ayala</b> (15cl) | 12€ |





**gh** GRAND HÔTEL  
DAUPHINÉ  
BOUTIQUE-HÔTEL & SUITES

**Reservations at the hotel reception  
or by phone 04 94 92 20 28**



**Follow us on social media:**

