

La Carte



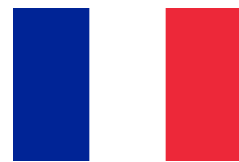
Rooftop
Ouvert à tous



Du Mercredi
au Dimanche

17h-23h

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



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

LA BIÈRE LOCALE ET LE PASTIS

Pastis Ricard (2cl)	5€
Pinte pression	7,5€
Bière La Trop (blonde ou blanche)	7€
Brasserie Carteron, Hyères, Var (33 cl)	
Desperados	7€





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€

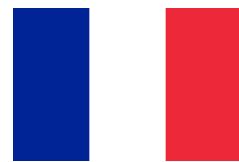
Thé vert Bio glacé infusé au gingembre

**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





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€

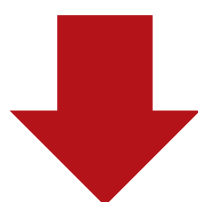
LES ROSÉ (75cl)

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

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

CHAMPAGNE

Bouteille de champagne Bollinger	90€
Bouteille de champagne Ayala	65€
Coupe de Champagne Ayala (15cl)	12€





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

« La sélection de Marco Montarello »

1 Personne **18€**

2 Personnes **33€**

**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€**

Anchoïade du patron

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

17€

Assiette végétale

16€

Caviar d'aubergine

17€

Assortiments de wraps

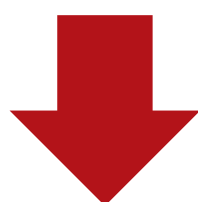
7€

Burger

12€

Frites

4€



Carte susceptible de changer selon les saisons et arrivages .



LES CLASSIQUES SANS ALCOOL

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

TOUCHE SUCRÉE

Fruits de Saison	9€
Glaces artisanales	6€
(Nutella, Vanille, Lavande miel, Mangue, Fraise)	

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



Rooftop
Ouvert à tous



Du Mercredi
au Dimanche
17h-23h

**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)

1 Person **18€**

2 People **33€**

Marco Montarello's Selection Charcuterie

Tasting Board

1 Person **18€**

2 People **33€**

Burger **12€**

French Fries **4€**

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)

Caviar (10% of Caviar) **29€**

Sea urchin Coral (8% Coral) **19€**



Carte susceptible de changer selon les saisons et arrivages .



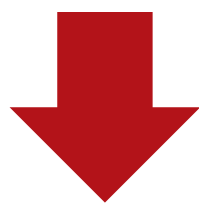
Creamy Burrata with heirloom tomatoes from the Var region	18€
Aubergine Caviar	17€
Wraps assortment	7€

THE SWEET TOUCH

Seasonal fruit	9€
Homemades ice creams (Chocolate, vanilla, other flavors on request...)	6€
The Colonel (Lemon sorbet with Vodka)	12€

LOCAL BEER AND PASTIS

Pastis Ricard (2cl)	5€
Draft Beer	7,5€
Beer La Trop (blonde or white) Carteron Brewery, Hyères, Var (33 cl)	7€
Desperados	7€





12€ COCKTAIL'S

Le 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)

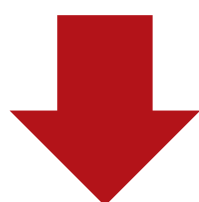
London Mule (Gin*)

(Ginger Beer 100% handcrafted and organic
hyssop)

Cocktail of the week

THE CLASSICS WITH NO ALCOHOL

Organic Juice (25cl)	6€
(Apple / Multi-fruits / Kiwi - strawberry)	
Pago Strawberry (33cl)	6€
Coca-cola / Coca-cola zero (33cl)	5€
Perrier (33cl) (sparkling water)	6€
Mineral Still Water (25cl)	3€





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

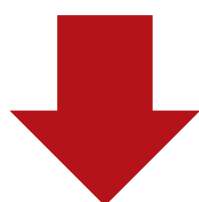
Green tea infused with mint and passionfruit
(sugar free)

Rooibos Organic iced tea with passionfruit
(theine free)

Maté: sparkling infusion of organic Maté infused with orange

Iced Coffee

5€





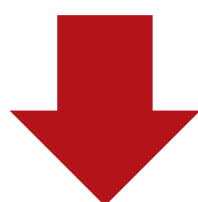
WINES

WHITE WINES (75cl)

Love by Léoube, Côtes de Provence	28€
Breuil Rochettes, Anjou	28€
Le Petit F... - Michel Redde & Fils - Pouilly Fumé	38€
Vacqueyras, Côtes du Rhône	38€
Chablis Courtault Michelet	39€
St Véran, Bourgogne	48€
Sancerre Lucien Crochet	48€
JJ Vincent Chardonnay, AOP Bourgogne	49€
Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône	56€
Les Vieilles Vignes, Auxey-Duresses, Bourgogne	74€
Premier cru Rully Grésigny Appellation	84€
Rully 1er cru contrôlé, Bourgogne	

RED WINES (75cl)

Love by Léoube, Côtes de Provence	28€
Bulbille de Richaud, Rhône	28€
St Joseph Maison les Alexandrins, Côtes du Rhône	38€
Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône	38€
Pibarnon 16. 18. 19 et 20, Bandol	68€
Pibarnon 2015, Bandol	74€





WINES

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 (Red, Rosé, White)	6.5€

CHAMPAGNE

Champagne Bottle Bollinger	90€
Champagne Bottle Ayala	65€
Glass of Champagne Ayala (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:

