

Nos vins et Champagnes



- Château Sainte Marguerite - La Londe-les-Maures - Var (75cl) vin bio et équitable**
- Gamme Symphonie, bouteille Rouge, Rosé et Blanc **38€**
 - Gamme Symphonie, le verre Rouge, Rosé et blanc **7€**
 - Gamme Château, la bouteille Rouge, Rosé et Blanc **28€**
 - Gamme Château, le verre Rouge, Rosé et blanc **6€**



- Domaine La Sanglière - Bormes-les-Mimosas - Var (75cl)**
 AOC Côtes de Provence et Appellation La Londe, sur un site protégé par le Conservatoire du Littoral
- Cuvée Prestige, la bouteille Rouge, Rosé et Blanc **28€**
 - Cuvée Prestige, le verre Rouge, Rosé et Blanc **6€**



- Château de PIBARNON - Bandol - Var (75cl)**
 L'originalité de son terroir exceptionnel se retrouve dans la majesté de ses vins.
- Pibarnon 2015 **58€**
 - Pibarnon 2016 **53€**
 - Pibarnon 2018 **53€**



- La Maison Gosset est la plus ancienne Maison des Vins de la Champagne créée en 1584**
- Bouteille de Champagne (75cl) **60€**
 - Coupe de Champagne (15cl) **12€**

Nos boissons alcoolisées

- Pastis Ricard (2cl) : **5€**
- Bière de garde bio « La Pure » Brasserie Carteron, Hyères - Var (33 cl) **7€**
- Bière blonde bio « La P47 » Brasserie Carteron, Hyères - Var (33cl) **7€**
- Bière Heineken (33cl) **5€**

Nos boissons sans alcool

- Lemonaïde+** (33cl) **4€**
- Limonade Bio à l'orange sanguine
- Limonade Bio au Citron vert
- Limonade Bio citron-gingembre
- Charitéa** (33cl) **4€**
- Thé vert Bio glacé infusé au gingembre
- Rooibos Bio glacé infusé aux fruits de la passion
- Thé vert infusé à la menthe sans sucre
- Jus de fruits Bio** (25cl) Pomme / Multi-fruits / Kiwi - fraise **4€**
- Pago Fraïse** (33cl) **4€**
- Perrier** (33cl) **4€**
- Coca-cola / Coca-cola zéro** (33cl) **4€**
- Vittel** (25cl) **3€**

Plaisirs des Papilles

Planche Dégustation Fromages, sélection du Maître affineur fromager toulonnais Nicolas Goth et de M. Olivier Nesty, membre du collège culinaire de France

1 Personne 15€
2 personnes 28€

Planche Dégustation Charcuterie « La sélection de Marco Montarello »

1 Personne 15€
2 personnes 28€

La Burrata crémeuse et ses tomates anciennes du Pays du Var 15€

Anchoïade du patron et ses légumes croquants 13€

Assiette de Fruits de Saison 9€

Nos pots de glace du Maître Artisan Glacier Mathieu Chamorey de Six-Fours- Les-Plages, Var 5€

Gianduja (chocolat-noisettes) - vanille - citron vert, basilic - Figue, miel - lait de chèvre

Service en chambre sur demande

Nos Cocktails

les Sans alcool

Virgin Mojito (25cl) 7€
Cocktail « Le Dauphiné » 7€

les Traditionnels

Cocktail de la semaine 10€
Spritz (25cl) 10€
Bellini (15cl) 10€
Kir royal mûre ou violette (15cl) 12€



Notre Bar « Les Pieds dans l'eau » est ouvert de 17h00 à 00h00
Réservations à la réception de l'hôtel ou au 06 03 65 37 57