

Les Cocktails

Les Mules Moscow – London - Irish	14€
Les Spritz Apérol – Hugo – Lemon	14€
Gin Tonic	14€
Daïquiri	14€
Piña Colada	14€
Caïpirinha	14€
Le Malachite Menta Egiazki – eau tonique concombre – concombre – menthe fraîche	14€
Cognac Summit Cognac Park VS – eau tonique citron – citron – Angostura Cacao	14€
Gin Fizzy Gin QVT – Perrier – citrons verts et jaunes – sirop au poivre de Sichuan	14€
La piscine du Rooftop Champagne – Cointreau – Perrier – orange fraîche - Angostura	14€
Le coup de cœur création du moment	14€
 Chartreus'ito	14€
Chartreuse Mule	14€
Cap Vert Chartreuse verte – Rhum Saison – citron vert - orgeat – cassonade - élixir	14€
Last Word version glacée d'un mélange de Chartreuse verte – Gin QVT - Marasquin	14€

Les Coups de Cœur de la Saison

Les Alcools

Verre (4cl) 8€ / Bouteille (75cl) 70€

QVT pour les Gin & Vodka - Distillerie Artisanale de Cotignac

Tessendier & Fils pour la gamme de Rhum, Whisky & Cognac - Distillerie à Cognac

Egiazki pour les liqueurs de menthe et de pomme - Spiritueux naturels du Pays Basque

Chartreuse pour les liqueurs vertes, jaunes & l'élixir des Pères Chartreux - Association de 130 plantes, fleurs, écorces, racines & épices - Distillerie dans le massif de la Chartreuse

Les Boissons toniques

Hysope pour les sans alcools et les cocktails du roof top - Boissons pétillantes 100% française artisanale et biologique - Fabriquées et mises en bouteille à Bordeaux

La Bière locale & Apéritifs

Bière La Cig artisanale blonde ou blanche (33cl)	7€
Desperados (33cl)	7€
Pastis Ricard (2cl)	5€
Martini Bianco (6cl) en version tonic + 4€ (12cl)	8€

Les Classiques sans alcool

Hysope Recette au choix : Ginger beer – eau tonique – citron – fleur de sureau – concombre (20cl)	4.5€
Jus de fruits Bio Pomme - Multi-ruits - Kiwi-fraise (25cl)	6€
Coca-cola - Coca-cola zéro (25cl)	5€
San Pellegrino - Evian (50cl)	3€
Eau minérale plate – gazeuse (75cl)	5€
Cocktail sans alcool (12cl)	10€

Les Vins

Les Rouges (75cl)

AOP Crozes-Hermitage, Laurent Combier	39€
AOP Saint-Joseph, Maison les Alexandrins	39€
AOP Côtes de Provence, Love by Léoube	29€
AOP Bandol, Restanques de Pibarnon 2018/2019/2020	45€
AOP Bandol, Château de Pibarnon 2017/2018/2019/2020/2021	69€
AOP Bandol, Château de Pibarnon 2015/2016	75€
AOP Saumur-Champigny, Château du Hureau, Cuvée Tuffe	32€
AOP Sancerre, Lucien Crochet, Pinot Noir	48€
AOP Margaux, Château Cazauviel	54€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli « Vaccelli »	64€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli « Granit »	115€
Vin de France, Domaine de Vaccelli « Unu »	38€
Vin de France, Le Petit Comptoir	29€
Vin de France, Domaine Richaud, « Bulbille »	29€
IGP Côteaux du Verdon « Saint Jean », Myrko Tépous, 2023	44€
IGP Ile de Beauté, Domaine de Vaccelli « Le Quartz »	115€

Les Rosés (75cl)

AOP Côtes de Provence, Love by Léoube	29€
AOP Côtes de Provence, Château Ste Roseline, Cuvée Collection	44€
AOP Côteaux Varois en Provence, Bastides des Oliviers	25€
Vin de France, Domaine de Vaccelli « Unu »	32€
Vin de France, Domaine Alône by Christian Ott	39€

MAGNUM : AOP Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Tradition Rosé (150cl) 105€

Les Blancs (75cl)

AOP Vacqueyras, Les Christins, Famille Périn	39€
AOP Côtes de Provence, Love by Léoube	29€
AOP Saint Véran, Château Fuissé	48€
AOP Chablis, Domaine Courtault Michelet	39€
AOP Anjou, Château Du Breuil, « Les Rochettes »	29€
AOP Sancerre, Lucien Crochet	48€
AOP Pouilly Fumé, Michel Redde & Fils – Petit F...	39€
AOP Châteauneuf du Pape, Domaine de Beurenard	56€
AOP Bourgogne, Chardonnay, Vincent Girardin	49€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli, « Granit »	115€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli, « Vaccelli »	64€
IGP Côteaux du Verdon, Le Lointain, Myrko Tépous 2023	44€

MAGNUM : AOP Côtes de Provence, Domaine Gavoty (150cl)	56€
---	-----

Vin au verre (12cl) Rouge – Rosé – Blanc (IGP, AOP, VDF) 6.5€

Champagne

Gosset Grande Réserve 75cl	90€
Gosset Extra Brut 75cl	65€
Coupe de Champagne 12cl	12€

Boissons chaudes et Piscine

Infusion Chartreuse aux plantes Sommeil - Respiratoire - Digestif – Réparatrice	5€
Café - Thé - Chocolat	3€
Café frappé	8€
Limonata version frappée d'un mélange de jus de citron, sucre et Perrier	8€

Les Planches

Préparées et découpées minute

Planche Dégustation Fromage

(Sélection d'Olivier Nesty, membre 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 Touche salée

Lobster Roll	24€
La Burrata crémeuse accompagnée de ses tomates anciennes du Pays du Var	18 €
Focaccia du moment (Végétarienne sur demande)	18€
Guacamole toast poivrons grillés saucisse Calabraise	8€
Tarama Pétrossian et ses Croustissians au seigle (100g)	
- Caviar (10% de Caviar)	29€
- Corail d'oursin (8% de Corail)	19€
- Nature	14€
Anchoïade du patron	
Accompagnée des légumes de saison de <i>Juliette, Maraichère à la Cadière</i>	17€
Houmous maison	14€
Gravlax de saumon	18€



Les Gourmandises

Glaces artisanales : Parfum à la demande 6 €

Par Patrice Sciortino artisan chocolatier et glacier

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

Carte susceptible de changer selon saison et arrivages

Prix TTC et service inclus