



La Carte

Planche Dégustation Charcuterie « La sélection de Marco Montarello »

1 personne 18€

2 personnes 33€

Tarama Petrossian et ses Croustissians au seigle (100g)

Caviar (10% de Caviar) 29€

Corail d'oursin (8% de Corail) 19€

Citron de Menton 16€



Assiette Grecque : Houmous, Tarama, Tzatziki 12€

Poivrons Padron à la plancha 8€

Œufs mimosas maison du moment 8€

Pinsa Stracciatella pistache mortadelle 14€

Panisse à la plancha 9€

Mozzarella di Buffala avec Huile d'olive bio de Sicile 14€

Salade Fraîcheur 14€

Tomate ancienne, Fromage frais, Olives, Amandes grillées, Fruits frais

Assiette d'assortiments de fromages de brebis locaux de chez Jérémy Baisse 12€

Pâté en croûte du bouchon d'Ollioules 10€

Poisson du jour à la plancha 22€

Viande du jour à la plancha 22€

Pommes de terre Grenailles 5€

Les Gourmandises

Glace artisanale du Maitre Glacier Patrice Sciortino : selon arrivage 6€

Réservez votre créneau en ligne sur
grandhoteldauphine.com



Les Cocktails

Les Mules Moscow - London - Irish	10€
Les Spritz Apérol - Hugo - Lemon	9€
Gin Tonic	10€
Le Malachite Menta Egiazki	12€
eau tonique concombre - concombre - menthe fraîche	
Vin du moment au verre - rouge, rosé, blanc (IGP, AOP, VDF)	7€

La Bière locale & Apéritifs

Bière Iles d'Or artisanale blonde ou blanche (33cl)	7€
Desperados (33cl)	7€
Pastis Ricard (2cl)	5€
Martini Bianco (6cl) en version tonic + 4€ (12cl)	5€

Les Classiques sans alcool

Hysope Recette au choix :	5€
Ginger Beer - eau tonique - citron - fleur de sureau - concombre (20cl)	
Jus de fruits Bio - Pomme - Multi-fruits - Kiwi-fraise (25cl)	5€
Coca-cola - Coca-cola zéro (25cl)	5€
San Pellegrino - Evian (50cl)	4€
Eau minérale plate - gazeuse (75cl)	5€
Cocktail sans alcool (12cl)	10€
Sirop à l'eau	4€

Les Vins

LES ROSÉS (75cl)

AOP Côteaux Varois en Provence, Bastides des Oliviers	25€
AOP Côtes de Provence, Château Ste Roseline, Cuvée Collection	44€
AOC Côtes de Provence, Love by Léoube	28€
Vin de France, Domaine de Vaccelli « Unu »	32€
Vin de France Domaine Alone by Christian Ott	38€

MAGNUM : AOP Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Tradition Rosé (150cl)	60€
MAGNUM : AOP Côtes de Provence, Château Léoube, Blanc ou rosé (150cl)	60€
KAMENKI : Vin rouge bulgare	49€

Les Vins

LES ROUGES (75cl)

PROVENCE

AOC Côtes de Provence, Love by Léoube	28€
AOP Bandol Villa Madeleine	39€
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€

Vin de France Domaine Alone by Christian Ott	59€
--	-----

CORSE

AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli « Vaccelli »	64€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli « Granit »	115€
IGP Ile de Beauté, Domaine de Vaccelli « Le Quartz »	115€

Vin de France, Domaine de Vaccelli « Unu »	38€
--	-----

VALLÉE DU RHONE

AOP Crozes Hermitage Combier cuvée L	33€
AOP Cairanne Richaud	36€
AOP Saint Joseph François Villard	49€
AOP Côte Rôtie Burgaud	75€
AOP Chateauneuf du Pape Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin	499€

BOURGOGNE

AOP Bourgogne Pinot Noir Girardin	45€
AOP Morgon Marcel Lapierre	49€
AOP Gevrey Chambertin Mortet	190€

LOIRE

AOP Saumur Champigny Château du Hureau	33€
AOP Sancerre Lucien Crochet	49€

Vin de France Fosse Sèche Eolithe	46€
-----------------------------------	-----

VINS DU MONDE

Tenuta Lelli Chianti	36€
----------------------	-----

Les Vins

LES BLANCS (75cl)

PROVENCE

AOC Côtes de Provence, Love by Léoube	28€
AOP Bandol Villa Madeleine	36€
AOP Côtes de Provence Domaine Gavoty Clarendon	38€

RHÔNE

AOP Côtes du Rhône Tardieu-Laurent les Becs Fins	28€
AOP Crozes Hermitage J. DENUZIERES	45€
AOP Saint Joseph François Villard	49€
AOP Chateauneuf du Pape Domaine de Beaurenard	95€

CORSE

AOP Corse Clos Venturi 1769	39€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli, « Vaccelli »	64€
AOP Ajaccio, Domaine de Vaccelli, « Granit »	115€

Vin de France, Domaine de Vaccelli « Unu »	38€
--	-----

LOIRE

AOP Anjou Château du Breuil les Rochettes	29€
AOP Pouilly Fumé Michel Redde et Fils	42€
AOP Sancerre Lucien Crochet Calcaires	45€
AOP Montlouis sur Loire Domaine de la Taille aux Loups	59€

Vin de France Fosse Sèche Arcane	59€
----------------------------------	-----

BOURGOGNE

AOP Bourgogne Chardonnay Girardin	39€
AOP Santenay Girardin Vieilles Vignes	69€
AOP Meursault Domaine Michelot	99€

MOELLEUX

Pipi d'Ange	25€
-------------	-----

Vin au verre (12cl) Rouge - Rosé - Blanc (IGP, AOP, VDF)	7€
--	----

Champagnes

Gosset Grande Réserve 75cl	90€
Gosset Extra Brut 75cl	65€
Coupe de Champagne 12cl	12€
Bergère Brut 75cl	59€

Boissons chaudes et Piscine

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