



Nos rendez-vous de la semaine

TOUS LES MARDIS & MERCREDIS - HAPPY SUNSET

Happy Hour de 19h30 à 20h30

1 verre de vin offert pour l'achat d'une planche dégustation (pour 1 personne)

TOUS LES JEUDIS - ROOFTOP VIBES

De 19h30 à minuit

DJ MATTEIS aux platines pour une soirée House Lounge & Afro House

TOUS LES VENDREDIS & SAMEDIS - DOLCE VITA

Formule Aperitivo

Spritz Classique + 5 antipasti : 14 €

Lemon Spritz ou Hugo Spritz + 5 antipasti : 16 €

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



Réservez votre créneau en ligne sur
grandhoteldauphine.com



La Carte (SUITE)

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€
--	-----------

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	
Pina Colada	12€
Tequila Sunrise	12€
Mojito	12€
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 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

IGP Ile de Beauté PatrimONIO, Domaine de Vincenti, « Prumessa »	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 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 Sancerre Lucien Crochet	49€
-----------------------------	-----

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€

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

IGP Ile de Beauté Patrimoine, Domaine de Vincenti, « Prumessa »	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€

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)	6,5€

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 *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€