

ROOM SERVICE*

LE BAR



Les Champagnes 75cl

La coupe / Bouteille 70 €
Nicolas Feuillatte brut réserve particulière

Palmes d'Or brut millésimé 105€
Palmes d'Or rosé millésimé 130€

Les Vins Blancs AOC

Côtes de Provence, Sainte Marguerite 2012* 33€
Côtes de Provence, Paternel 2012 34€
Loire, Pouilly Fumé, Pascal Jolivet 2012 40€
Corse, Sartène, Domaine Fuimicicoli 2012* 33€
Coteaux d'Aix, Château Barbebelles 2012 24€



Les Vins Rosés AOC

Bandol, Domaine Moulin des Costes 2012* 45€
Côtes de Provence, Sainte Marguerite 2012* 33€
Coteau D'Aix, Saint Tropez 2012 26€
Sartène, Domaine du Fuimicicoli 2012* 33€
Coteaux d'Aix, Château Barbebelles 2012 24€

Les Vins Rouges AOC

Sartène, Domaine du Fuimicicoli 2011* 33€
Bandol, Domaine Moulin des Costes 2008* 45€
Pinot noir, domaine Bernard Moreau 2012 28€
Bordeaux, Château Respide 2010 43€
Coteaux d'Aix, Château Barbebelles 2011 24€

COGNACS (4cl)

Biscuit 10€
Hennessy 12€
Remy Martin VSOP 14€
Delamain XO 16€
Metaxa 30 yo 21€
Louis XIII 200 yo (2cl) 70€

WHISKIES (4cl)

Single malt
Ben Nevis 20 yo brut de fût 26€
Glenlivet 18 yo 16€
Glenfiddich 18 yo 16€
Lagavulin 16 yo 16€
Dalwhinnie 15 yo 15€
Oban 14 yo 14€
Cardhu 12 yo 13€
Glenmorangie 10 yo 13€
Talisker 10 yo 13€
Aberlour 10 yo 11€
Ballantine's 10€
Johnny Walker red label 9€
Chivas 11€
Caol Ila Moch 12yo 18€
Ledaig 10yo 19€
Maccalan 16€
Bourbon
Jack Daniel's 9€
Maker's Mark 13€
Blended
The Peat Monster 21€
William Lawson 9€
Taketsuru 12 yo 15€

LIQUEURS (4cl)

Chartreuse verte 10 €
Get 27 8 €
Bailey's 8 €
Limoncello 8 €
Manzana 8 €
Malibu 8 €
Cointreau 8 €
Kalhua 8 €
Amaretto 8 €
Grand Marnier 8 €
Marie Brizard 8 €
DIGESTIFS (4cl)
Bas Armagnac 9 €
Armagnac XO 10 €
Marc de Garlaban 9 €
Marc de Bourgogne 15 €
Calvados 9 €
Poire Williams 9 €

Les Cocktails

10€

Mojito : Rhum, citron vert, sucre, menthe, Badoit
Mojito Gingembre /ou Fraise /ou Cerise /ou
Framboise: Rhum, citron, menthe, purée de fruits, Badoit
Daïquiri: Rhum, citron vert, sucre de canne
Bloody Mary: Vodka citron, jus de tomate, assaisonnement
Cosmopolitan : Vodka triple sec, lime, cranberry
Caïpirinha : Cachaça, citron vert, sucre de cannes
Caïpirinha : Gingembre /ou Fraise /ou Cerise
/ou Framboise: Cachaça, citron vert, purée de fruits
Pina Colada : Rhum, purée de coco, jus d'ananas
Cuba Libre : Rhum Gold, citron vert, coca
Black Russian: Vodka liqueur de café
Margarita : Tequila, cointreau, lime
Whisky Sour: Jack Daniel's, sucre de canne, lime
Mint Julep: Jack Daniel's, menthe, sucre, angostura
Jack is Back: Jack Daniel's, framboises & orange fraîche,
sirop de mangue
Dry Martini: Gin, Noilly Prat, Olive
Bramble: Gin, sucre, citron vert, liqueur de mûre

LA CUISINE



Une Petite Faim ?

8€

Charcuteries Jambon cru, coppa, chorizo, rosette
Cured ham, coppa, chorizo, ...
Carpaccio de saumon Saumon, crème fraîche
Salmon, crème fraîche
Carpaccio de boeuf boeuf, parmesan, câpres
Beef, parmesan cheese, capers
Fromages Gorgonzola, chèvre, Comté
Gorgonzola, goat cheese, Comté cheese

Ardoise du mois

12€

Le Petit Déjeuner Continental 10€

Un jus d'Orange et une boisson Chaude
Une panière de pain et viennoiserie
Des verrines de Fromage Blanc et Salade de Fruits

Continental Breakfast

An orange juice and a hot drink
A basket of bread and croissant
Cups of White cheese and Fruit salad

*service en chambre 5 €uros supp
*room order 5 €uros extra charge