

LE PATIO

Bar & Terrasse



A PARTAGER - TO SHARE

La Pissatia (tortilla comme une Pissaladière) 17€
La Pissatia (tortilla like a Pissaladière)

Houmous et pain grillé 🌿 15€
Hummus and toasted bread

Caviar d'aubergine et oignons crispy 🌿 15€
Eggplant caviar and crispy onions

Fines tranches d'épaule Pur Ibérique de Belotta 26€
Plate of pure Iberian shoulder of Belotta

Selection de fromages 🌿 17€
Selection of cheeses

CHAMPAGNE ET BULLES



75 cl

Champagne

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE Pinot noir - Chardonnay	120 €
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON BRUT Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier	150 €
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON ROSÉ Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier	230 €
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON BLANC DE BLANC GRAND CRU Chardonnay	245 €
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier	140 €
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT NATURE 2015 Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Collection Philippe Stark	245 €
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2015 Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Collection Philippe Stark	250 €
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON ROSÉ 150 CL Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier	430 €

Bassin Méditerranéen

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA Délicat et complexe, notes de pêche, florale et souple		48€
MOSCATO D'ASTI - LA CASA IN COLLINA Vin sucré et perlant		44€

LES BLANCS - WHITES

Bassin Méditerranéen



75 cl

SICILIA - « LUMA GRILLO » CANTINA CELLARO
Fruité et floral, frais et harmonieux, touche d'amande

39€

GRECE - DOMAINE TSIVOLAS & SAVOGLLOU, AOP LIMNOS « NATURE »
Iles des Sporades Thraces, mer Egée, frais et citronné, aux notes de miel et de lavande fumée

49€

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF
Entre mer et montagne, à la fois fruité, minéral et désaltérant sur une touche de citron



55€

SICILIA - TORNATORE, CUVÉE ETNA BIANCO DOC ETNA
Au pied de l'Etna - Frais et iodé, très minéral avec un final fruité

68€

LIBAN - CHÂTEAU MUSAR JEUNE
Crémeux, arômes intenses de fruits blancs et d'agrumes, très minéral et floral

71€

Côtes de Provence AOP et Vin de Nice

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA
Fruité et rond, avec une belle longueur en bouche, aux touches presque iodées

49€

CHÂTEAU CREMAT CUVÉE MADEMOISELLE
Vin de Nice, - Franc et plein de fraîcheur aux notes d'agrumes et de fruit à chair blanche



65€

Côtes du Rhône

DOMAINE CHAPOUTIER « BELLERUCHE » AOP CÔTES DU RHÔNE
Puissant et fruitée, jolies notes de torréfaction, acidité délicate

37€

Bourgogne

AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET
Minéral & expressif, floral aux notes de poire et d'acacia

45€

AOP POUILLY-FUISSE 1ER CRU JACQUES SAUMAIZE
Structuré avec une grande minéralité et une palette aromatique impressionnante

98€

Vallée de la Loire

AOP SANCERRE DOMAINE PAUL PRIEUR
Souple et fruité, plein de fraîcheur, touches de miel et pointe acidulée et minérale



69€

LES ROUGES - REDS



75 cl

Bassin Méditerranéen

SICILIA - « SOLEA » CANTINA CELLARO 39€
Rond, bouquet de fruits rouge, belle longueur, final légèrement boisé

GRECE - DOMAINE THYMIPOULOS - AOP NAOUSSA 49€
Macédoine - Comme un Pinot noir - Élégant et minéral, floral et doucement fruité

ESPAGNE - HERMANOS LURTON DO TORO « SANS SOUFFRE » 51€
Rond, velouté, tannique, notes de baies rouges, de sureau et d'épices 

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF 57€
Frais et croquant, finement réglissé, dans un esprit infusé et friand 

Côtes de Provence AOP et Vin de Nice

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA 53€
Elevage en amphore, puissant et tannique

CHÂTEAU CREMAT CUVÉE LES ROSIERS 67€
Vin de Nice - Violette, mûre, cassis, note floral et final d'épice et de cacao 

Côtes du Rhône et Beaujolais

MAISON TRENEL, CUVÉE CÔTES DE BROUILLY 45€
Servi frais - Tanins fins et souples, puissant et élégant

CROZE HERMITAGE DOMAINE CHAPOUTIER « PETITE RUCHE » 59€
Frais et rond, final de fruits tout en finesse

Bordeaux

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU PANCHILLE 39€
Robe intense, nez de fruits rouges et d'épices, délicatement boisé, tannins souples

MARGAUX CHÂTEAU MARQUIS DE MONS 86€
Ample et soyeux, gourmand aux notes fruités

Bourgogne

CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER » BOURGOGNE AOP 49 €
Bel équilibre, touches de fruits rouges et de cuir

MARANGES 1er CRU « CLOS DES ROIS » CHÂTEAU DE MELIN 118 €
Puissant et coloré, arôme de fruits rouges et de sous-bois, tanins moelleux, notes d'épices 

LES ROSÉS

Cotes de Provence AOP



75 cl

LE SONGE DON BOSCO - LE SONGE

39€

Vif et frais, arômes d'agrumes et de pêches, touches iodées

DOMAINE COUSSIN LA CROIX DU PRIEUR

44 €

Cristallin, notes de clémentines et d'oranges, final citronné

BELLET DOMAINE DE TOASC - CUVEE TOASC



59 €

Vin de Nice - Palais riche et généreux, notes d'agrumes

LES MAGNUMS

Vallée de la Loire - Blanc



150 cl

POUILLY FUMÉ « LA LOGE AUX MOINES » 2019 BLANC
Sauvignon blanc

150CL

130 €

Cotes du Rhone AOP - Rouge

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « LE MAS SAINT LOUIS » 2017
Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault

150CL

190 €

LES VINS AU VERRE - WINE GLASSES

Champagne & bulles



12 €

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE

19 €

Pinot noir - Chardonnay

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA



12 €

Délicat et complexe; notes de pêches, florale et souple

MOSCATO D'ASTI - LA CASA IN COLLINA

10€

Vin sucré et perlant

Les Roses. - Cotes de Provenances AOP



LA CROIX DU PRIEUR DOMAINE COUSSIN

9 €

Cristallin, notes de clémentine et d'orange, final citronné

BELLET DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC



12 €

Vin de Nice - Palais riche et généreux, notes d'agrumes

Les Blancs / Whites



AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET



10 €

Minéral & expressif, floral aux notes de poires et d'Acacia - 100% Chardonnay

AOP COTES DE PROVENCE - LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

12€

Fruite et rond, avec une belle longueur en bouche, aux touches presque iodées - 100% Rolle

Les Rouges / Reds



AOP BOURGONE - CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER »

10 €

Bel équilibre, touches de fruits rouge et de cuir - 100% Pinot Noir

AOP COTES DE PROVENCE - LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

12€

Elevage en amphore, puissant et tannique - 100% Mourvedre

LES COCKTAILS

Summer vibes - 16 €



ATRIUM- 15cl

Vodka française, sirop de fleur de sureau, citron, Tonic Mediterranean
French vodka, elderflower syrup, lemon, Mediterranean Tonic



MEDITERRANEAN - FROZEN 15cl

Gin mare, limoncello, yaourt, citron, menthe, basilic
Gin mare, limoncello, cottage cheese, lemon, mint, basil



BELLANDA - 9cl

Tequila, sirop d'agave, citron vert, thym frais
Tequila, agave syrup, lime, fresh thyme



SUNSET GARDEN 15cl

Lillet rosé, Cointreau, citron vert, grenade, Perrier
Lillet rosé, Cointreau, lime, pomegranate, Perrier



LEMON CURD 9cl

Vodka bourbon infusé à la vanille, limoncello, crème citron
Vodka bourbon infused with vanilla, limoncello, lemon curd

Nos barmans seront heureux de vous préparer vos cocktails classiques à 16€
Our bartenders will be glad to prepare your classic cocktails for 16€

Avec des bulles - 19 €



PATIO - 15cl

Rhum ambré, poivre, gingembre, purée de passion, citron vert, tabasco, prosecco
Dark rum, pepper, passion puree, lime, prosecco



FRENCH RIVIERA - 15cl

Sirop de framboise, eau de fleur d'oranger, citron vert, romarin, champagne
Raspberry syrup, orange blossom water, lime, rosemary, champagne

Mochails - 12 €



SENZA FOLLIA - 17 cl

Sirop de framboise, eau de fleur d'oranger, citron vert, romarin, eau pétillante
Raspberry syrup, orange blossom water, lime, rosemary, sparkling water



TERRAZZA- 16 cl

Sirop de coco, jus de mangue, crème, gingembre frais
Coconut syrup, mango, juice, cream, fresh ginger

LES BIÈRES -BEERS



BIÈRE DU PATIO AU ROMARIN - 33 cl	Pression—Draft	9 €
BIÈRE DU PATIO AU ROMARIN - Beer	30cl	8€
BIÈRE DU PATIO AU ROMARIN - Pression—Draft Beer	50cl	11€
NOS BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE BERROISE - 33cl		10 €
Victorine Blanche ou Victorine IPA		
BUDWEISER - 33 cl		9 €
CORONA - 33 CL		10 €



BOISSONS - DRINKS

Boissons chaudes - Hot drinks



Café Lavazza - La Reserva De Tierra 100% Arabica

ESPRESSO 5 €

CAFÉ LONG 6 €

CAPPUCCINO, CAFE AU LAIT, DOUBLE EXPRESSO 7 €

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA 7 €

NOTRE SÉLECTION DE THÉS DAMMANN - 7 €

SELECTIONS OF DAMMANN'S TEA

Rafraîchissements - Refreshments



THE FROID MAISON –HOMEMADE COLD TEA 8 €

SODAS 7 €

Coca, Coca Zero, Seven-Up, Orangina,
Fever tree tonic, Fever tree Ginger Beer

JUS DE FRUITS - JUICES 8 €

Eau - Water



AQUA CHIARA,

Micro-Filtré Plate - Still Micro-Filtered water - 75cl 6 €

Micro-Filtré Pétillante - Sparkling micro-filtred water 75cl 6 €

EVIAN, SAN PELLEGRINO - 1L 8 €

EVIAN, SAN PELLEGRINO - 50 cl 6 €

PERRIER - 33 cl 6 €

SPIRITUEUX - LIQUORS

Aperitif



6 cl

PASTIS 51	9 €
RICARD	9 €
CAMPARI	9 €
APEROL	9 €
SUZE	9 €
MARTINI BLANC	9 €
MARTINI ROUGE	9 €
MARTINI EXTRA DRY	9 €
PORTO RAMOS PINTO ADRIANO RESERVA BLANC	9 €
PORTO RAMOS PINTO ADRIANO RESERVA TAWNY	9 €

Rhums



4 cl

BACARDI CARTA BLANCA	10 €
BACARDI ANEJO CUATRO	12 €
BACARDI CARTA ORO	12 €
SAILOR JERRY	12 €
CACHACA LEBLON	12 €
DIPLOMATICO, RESERVA EXCLUSIVA	15 €
DON PAPA BAROKO	15 €
Supplément Mixer	5 €

Gins



4 cl

BOMBAY SAPPHIRE	10 €
GIN MARE	12 €
GIN MALFY LIMONE	12 €
HENDRICK'S	14 €
TANQUERAY TEN	15 €
Supplément Mixer	5 €

SPIRITUEUX - LIQUORS



4 l

ABSOLUT BLUE	10 €
GREY GOOSE ORIGINAL	15 €
BELVEDERE	19 €
Supplément Mixer	5 €



4 l

TEQUILA OLMECA BLANCO	12 €
TEQUILA PATRON REPOSADO	17 €
TEQUILA PATRON SILVER	21 €



4 l

ARMAGNAC DUC DE LOUSSA VSOP	11 €
CALVADOS BEAUJOUR	11 €
COGNAC MARTELL VSOP	14 €
COGNAC REMY MARTIN XO	32 €



4 l

LIMONCELLO ZEST, AU CITRON DE MENTON IGP	8 €
GRAPPA PIAVE	9 €
GENEPEY PÈRE BOUCHET	11 €
GET 27	11 €
BAILEY'S	11 €
FRANGELICO	9€

SPIRITUEUX - LIQUORS

JAGERMEISTER	11 €
KAHLUA	11 €
CHARTREUSE VERTE	12 €
SAINT-GERMAIN	12 €
AMARETTO DISARONNO	12 €
ITALICUS	14 €
COINTREAU	14 €
GRAND MARNIER ROUGE	14 €

Whiskeys



42

BLENDÉD SCOTCH	
JOHNNIE WALKER RED	10 €
JOHNNIE WALKER BLACK	15 €
CHIVAS 12 ANS	15 €

SINGLE MALT SCOTCH	
ABELOUR 10 ANS	14 €
GLENFIDDICH 12 ANS TRIPLE OAK	15 €
LAGAVULIN 16 ANS	20 €

IRLANDAIS	
JAMESON	12 €

BOURBON & TENNESSEE	
JIM BEAM	10 €
MAKER'S MARK	15 €
JACK DANIEL'S	12 €
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	16 €

RYE	
BULLEIT RYE	15 €

JAPONAIS	
NIKKA FROM THE BARREL	17 €



LE PATIO
Restaurant & Terrasse



#lepationice
@hotellaperouseniceofficiel