

LE PATIO

Bar & Terrasse

CHAMPAGNE ET BULLES

Champagne



75 cl

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE	120€
<i>Pinot noir - Chardonnay</i>	
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT ROSE	150€
<i>Pinot noir - Chardonnay</i>	
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON ROSÉ	185€
<i>Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier</i>	
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON BLANC DE BLANC GRAND CRU	245€
<i>Chardonnay</i>	
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT NATURE 2015	220€
<i>Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Collection Philippe Stark</i>	
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2015	230€
<i>Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier - Collection Philippe Stark</i>	
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON ROSÉ 150 CL	350€
<i>Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier.</i>	
COMTES DE CHAMPAGNES GRAND CRUS BLANC DE BLANCS 2007	270€
<i>Chardonnay</i>	

Bassin Méditerranéen

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA		48€
<i>Délicat et complexe, notes de pêche, florale et souple</i>		
MOSCATO D'ASTI - LA CASA IN COLLINA		44€
<i>Vin sucré et perlant</i>		
NIVERS - 0% Alcool		50€
<i>Signature végétale 0% alcool - assemblage de thés d'exception et d'extractions</i>		

BASSIN MEDITERRANEEN

Les Blancs

SICILIA - « LUMA GRILLO » CANTINA CELLARO

Fruité et floral, frais et harmonieux, touche d'amande

GRECE - RODITIS BLANC NATURE - AOP PATRAS

Nord du Péloponnèse - Frais et minéral, comme un chardonnay

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF

Entre mer et montagne, à la fois fruité, minéral et désaltérant sur une touche de citron

ESPAGNE - CAMPO ELISEO, CUVÉE ALEGRE VERDEJO RUEDA

Frais, fruité & minéral, texture souple et notes d'abricot



75 cl

39€

44€

55€

59€



Les Rouges

ITALIE - LA CASA IN COLLINA - BARBERA D'ASTI

Piemont - Puissant, aux tanins souples

GRECE - DOMAINE THYMIPOULOS - AOP NAOUSSA

Macédoine - Comme un Pinot noir - Élégant et minéral, floral et doucement fruité

ESPAGNE - HERMANOS LURTON DO TORO « SANS SOUFFRE »

Rond, velouté, tannique, notes de baies rouges, de sureau et d'épices

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF

Frais et croquant, finement grêlé, dans un esprit infusé et friand



75 cl

39€

49€

51€

57€



LES ROSES

AOP Cotes de Provence

DOMAINE DON BOSCO CUVÉE LE SONGE

Vif et frais, arôme d'agrumes et de pêches, touches iodée

DOMAINE COUSSIN LA CROIX DU PRIEUR

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

CHÂTEAU LA MASCARONE

Cristallin, notes de clémentines

DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC - AOP BELLET

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

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

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



75 cl

39€

44€

54€

59€



31€

LES BLANCS

Côtes de Provence AOP



75 cl

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

49€

Fruité et rond, avec une belle longueur en bouche, aux touches presque iodées

CHÂTEAU LA MASCARONE

59€

Notes florales et de fruits jaunes, complexe et gourmand

CHÂTEAU CREMAT - ROSE BLANCHE



65€

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

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

31€

Gourmand et fruité, belle fraîcheur

Côtes du Rhône & Occitanie

LES FUMÉES BLANCHES

39€

IGP Côtes de Gascogne, la rondeur et le fruit du sauvignon blanc

DOMAINE DU CLOS DES FEES - LES SORCIERES

54€

AOP Côtes du Roussillon - Domaine Mythique, léger, aux notes d'agrumes

AOP CONDRIEU LES CASSINES 2019 - PAUL JABOULET

105€

Riche, structuré, agrémenté de notes de fruit, un bel équilibre et une belle fraîcheur pour ce vin d'exception

Bourgogne

AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET



45€

Minéral & expressif, floral aux notes de poire et d'acacia

AOP POUILLY-FUISSE 1ER CRU JACQUES SAUMAIZE SUR LA ROCHE

98€

Structuré avec une grande minéralité et une palette aromatique impressionnante

AOP MEURSAULT - DOMAINE BERNARD MILLOT - LES TERRES BLANCHES

145€

Charnu et ample, il est parfaitement équilibré par une fine acidité, apportant fraîcheur et notes citronnées.

Vallée de la Loire

AOP SANCERRE DOMAINE PAUL PRIEUR



69€

Souple et fruité, plein de fraîcheur, touches de miel et pointe acidulée et minérale

POUILLY FUMÉ « LA LOGE AUX MOINES » 2019 BLANC 150CL

130€

Magnum - Sauvignon blanc

LES ROUGES - REDS

Côtes de Provence AOP



75 cl

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

53€

Elevage en amphore, puissant et tannique

CHÂTEAU LA MASCARONE

61€

Crèmeux, fruits rouges mûrs, des notes plus poivrée et réglissées pour un bel équilibre

CHÂTEAU CREMAT - LES ROSIERS

67€

Vin de Nice - Violette, mûre, cassis, note floral et final d'épice et de cacao



DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

31€

Équilibré, tanins fins, légère touche d'épice

Côtes du Rhône et Occitanie

AOC CÔTES DE BROUILLY - MAISON TRENEL

45€

Servi frais - Tanins fins et souples, puissant et élégant

DOMAINE DU CLOS DES FEES - LES SORCIERES

54€

AOP Côtes du Roussillon - Domaine Mythique, fruits explosif, tanins délicats, bouche soyeuse

AOP ST JOSEPH - DOMAINE PIERRE GAILLARD CLOS DE CUMINAILLE

96€

Charmu, aux notes de fruits noirs, aux tanins souples terminant sur une agréable fraîcheur

AOC CÔTE - ROTIE - DOMAINE ROSTAING - AMPODIUM

145€

L'équilibre parfait, texture veloutée et tanins fins, un véritable chef-d'œuvre !

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « LE MAS SAINT LOUIS » 2017 - 150CL

190€

Bouche bien équilibré, fraîcheur et tanins fins, notes de fruits rouges

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 fruitées

Bourgogne

CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER » BOURGOGNE AOP

49€

Bel équilibre, touches de fruits rouges et de cuir

MARANGES 1^{er} CRU « CLOS DES ROIS » CHÂTEAU DE MELIN

118€

Puissant et coloré, arôme de fruits rouges et de sous-bois, tanins moelleux, notes d'épices



AOP NUIT SAINT-GEORGES 1^{er} CRU - DOMAINE JULIEN & FILS - LES BOUSSELOTS

220€

Une élégance sublime, des tanins fermes et soyeux, des nuances fruitées de framboises, de cerises et de vanille pour une structure magistrale.

LES VINS AU VERRE - WINE GLASSES

Champagne & Bulles

12 L

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE

19€

Pinot noir - Chardonnay

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT ROSE

23€

Pinot noir - Chardonnay

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA



14€

Délicat et complexe; notes de pêches, florale et souple

MOSCATO D'ASTI - LA CASA IN COLLINA

12€

Vin sucré et perlant

Les Roses - Cotes de Provenances AOP

12 L

LA CROIX DU PRIEUR DOMAINE COUSSIN

9€

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

CHÂTEAU LA MASCARONE

11€

Complexe et aromatique

DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC - AOP BELLET



12€

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

Les Blancs / Whites

12 L

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€

Fruité et rond, une belle longueur en bouche, aux touches iodées - 100% Rolle

AOP SANCERRE DOMAINE PAUL PRIEUR



14€

Souple et fruité, plein de fraîcheur, touches de miel et minérale - 100% Sauvignon blanc

NIVERS - 0% Alcool

9€

Signature végétale 0% alcool - assemblage de thés d'exception et d'extractions

Les Rouges / Reds

12 L

AOP BOURGOGNE - 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

BORDEAUX - MARGAUX CHÂTEAU MARQUIS DE MONS

15€

Ample et soyeux, gourmand aux notes fruitées

LES COCKTAILS

Good vibes



PETALE DE MIMOSA 12cl - 16€

Sailor Jerry infuse au gingembre, sirop de Mimosa , sirop de violette, prosecco
Sailor Jerry infused with ginger,, "Pompon" mimosa syrup, violet syrup, prosecco



CITRUS - 10cl - 16€

Liqueur de clementine Maralpa, mangue, ananas, citron, sirop de thym maison
Local clementine liquor, mango, pineapple, lemon, homemade thyme syrup



ASTI VERDE - 12cl - 17€

Grappa infusée au basilic, liqueur aux herbes, sucre de canne, citron, Moscato d'Asti
Grappa infused with basil, herbal liquor, sugar cane, lemon, Moscato d'Asti



DOLCE FIAMMA - 10cl - 16€

Gin Maralpa, Disaronno, jus de citron, sirop de piment maison, sirop d'orgeat
Gin Maralpa, Disaronno, lemon juice, homemade chilli syrup, almond syrup



ZEPHIR - 14cl - 18€

Vodka Calmont, Italicus, fleur de sureau, citron
French Calmont Vodka, Italicus, elderflower syrup, lemon

Nos barman seront heureux de vous préparer vos cocktails classiques à 16€ ou à bulles à 19€
Our bartenders will be glad to prepare your classic cocktails for 16€ or with bubbles for 19€

Avec des bulles



PALMA ROSA - 14cl - 22€

Vodka Calmont infusée à la vanille, passoa, sirop de mimosa "Pompon", citron, purée de passion, champagne brut rosé

French Calmont vodka infused with vanilla, passoa, "Pompon" mimosa syrup, Lemon, passion fruit purée, champagne brut rose



FRENCH RIVIERA - 15cl - 19€

Sirop de framboise, eau de fleur d'oranger, citron, romarin, champagne

Raspberry syrup, orange blossom water, lemon, rosemary, champagne

Moo Tailz



AZURA PATIO - 18 cl - 14€

Abricot, ananas, citron, lait d'avoine, myrtille frozen

Apricot, pineapple, lemon, oat milk, frozen blueberry



SENZA FOLIA - 15cl - 14€

Sirop de framboise, eau de fleur d'oranger, citron, romarin, eau pétillante

Raspberry syrup, orange blossom water, lemon, rosemary, sparkling water



MILKSHAKE FRAISE - 17 cl - 12€

Sorbet fraise, lait d'amande, jus de pamplemousse, sirop de framboise

Strawberry sorbet, almond milk, grapefruit juice, raspberry syrup

LES BIÈRES - *BEERS*



BIÈRE DU PATIO AU ROMARIN - 33 cl	11€
NOS BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE BERROISE - 33cl <i>Victorine Blanche ou Victorine IPA</i>	10€
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 - <i>SELECTIONS OF DAMMANN'S TEA</i>	7€
<i>MACHA LATTE</i>	12€

Rafraîchissements - Refreshments

THE FROID MAISON — <i>HOMEMADE COLD TEA</i>	8€
SODAS	7€
<i>Coca, Coca Zero, Seven-Up, Orangina, Fever tree tonic, Fever tree Ginger Beer</i>	
HEINEKEN 0%	7€
JUS DE FRUITS - <i>JUICES</i>	8€

Eau - Water

AQUA CHIARA,	
Micro-Filtré Plate - <i>Still Micro-Filtered water - 75cl</i>	6€
Micro-Filtré Pétillante - <i>Sparkling micro-filtred water - 75cl</i>	6€
EVIAN, SAN PELLEGRINO - 1L	8€
EVIAN, SAN PELLEGRINO - 50 cl	6€
PERRIER - 33 cl	6€

SPIRITUEUX - LIQUORS

Aperitif



6 L

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€

Rhum



4 L

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€
<i>Supplément Mixer</i>	5€

Gins



4 L

BOMBAY SAPPHIRE	10€
GIN MARALPA - GIN ARTISANAL PRODUIT A NICE	14€
HENDRICK'S	14€
TANQUERAY TEN	15€
<i>Supplément Mixer</i>	3€

SPIRITUEUX - LIQUORS



4 L

GREY GOOSE ORIGINAL

15€

BELVEDERE

19€

Supplément Mixer

5€



4 L

TEQUILA OLMECA BLANCO

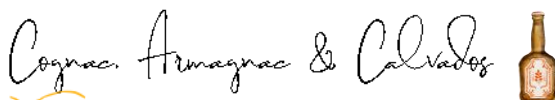
12€

TEQUILA PATRON REPOSADO

17€

TEQUILA PATRON SILVER

21€



4 L

ARMAGNAC DUC DE LOUSSA VSOP

11€

CALVADOS BEAUJOUR

11€

COGNAC REMY MARTIN VSOP

14€

COGNAC REMY MARTIN XO

32€



4 L

LIMONCELLO ZEST, AU CITRON DE MENTON IGP

10€

VERVEINE MARALPA

14€

GRAPPA PIAVE

9€

GENEPEY

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€



42

BLENDED 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