

LE PATIO

Bar & Terrasse

CHAMPAGNE ET BULLES

Champagne



75 cl

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE <i>Pinot noir - Chardonnay</i>	120€
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT ROSE <i>Pinot noir - Chardonnay</i>	150€
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON ROSÉ <i>Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier</i>	185€
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON BLANC DE BLANC GRAND CRU <i>Chardonnay</i>	245€
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON ROSÉ 150 CL <i>Pinot noir - Chardonnay - Pinot Meunier</i>	350€
COMTES DE CHAMPAGNES GRAND CRUS BLANC DE BLANCS 2013 <i>Chardonnay</i>	270€

Bassin Méditerranéen

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

BASSIN MEDITERRANEEN

Les Blancs



75 cl

SICILIA - « LUMA GRILLO » CANTINA CELLARO <i>Fruité et floral, frais et harmonieux, touche d'amande</i>	39€
GRECE - RODITIS BLANC NATURE - AOP PATRAS <i>Nord du Péloponnèse - Frais et minéral, comme un chardonnay</i>	44€
CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF <i>Entre mer et montagne, à la fois fruité, minéral et désaltérant sur une touche de citron</i>	55€
ESPAGNE - CAMPO ELISEO, CUVÉE ALEGRE VERDEJO RUEDA <i>Frais, fruité & minéral, texture souple et notes d'abricot</i>	 59€

Les Rouges



75 cl

ITALIE - LA CASA IN COLLINA - BARBERA D'ASTI <i>Piemont - Puissant, aux tanins souples</i>	39€
GRECE - DOMAINE THYMIPOULOS - AOP NAOUSSA <i>Macédoine - Comme un Pinot noir - Élégant et minéral, floral et doucement fruité</i>	49€
ESPAGNE - HERMANOS LURTON DO TORO « SANS SOUFFRE » <i>Rond, velouté, tannique, notes de baies rouges, de sureau et d'épices</i>	 51€
CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF <i>Frais et croquant, finement réglissé, dans un esprit infusé et friand</i>	 57€

LES ROSES

AOP Cotes de Provence



75 cl

DOMAINE DON BOSCO CUVÉE LE SONGE <i>Vif et frais, arôme d'agrumes et de pêches, touches iodée</i>	39€
CHÂTEAU LA MASCARONNE <i>Cristallin, notes de clémentines</i>	 48€
DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC - AOP BELLET <i>Vin de Nice - Palais riche et généreux, notes d'agrumes</i>	 59€
DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL <i>Cristallin, notes de clémentines et d'oranges, final citronné</i>	34€

LES BLANCS

Côtes de Provence AOP



75 cl

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

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

CHÂTEAU LA MASCARONNE

Notes florales et de fruits jaunes, complexe et gourmand

CHÂTEAU CREMAT - ROSE BLANCHE

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

34€

Gourmand et fruité, belle fraîcheur

Côtes du Rhône & Occitanie

LES FUMÉES BLANCHES

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

DOMAINE DU CLOS DES FEES - LES SORCIERES

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

AOP CONDRIEU LES CASSINES 2019 - PAUL JABOULET

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

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

AOP CHABLIS - PATRICK PIUZE

Rond, gourmand, enrobant, une pépite pour ce chablis pas comme les autres

AOP MEURSAULT - DOMAINE BERNARD MILLOT

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

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

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

Magnum - Sauvignon blanc



69€

130€

LES ROUGES - REDS

Côtes de Provence AOP



75 cl

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

Elevage en amphore, puissant et tannique

CHÂTEAU LA MASCARONNE

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

CHÂTEAU CREMAT - LES ROSIERS

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

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

34€

Équilibré, tanins fins, légère touche d'épice

Côtes du Rhône et Occitanie

AOC COTES DE BROUILLY - MAISON TRENEL

Servis frais, tanins fins et souples, puissant et élégant

DOMAINE DU CLOS DES FEES - LES SORCIERES

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

AOP ST JOSEPH - DOMAINE PIERRE GAILLARD CLOS DE CUMINAILLE

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

AOC COTE - ROTIE - DOMAINE ROSTAING - AMPODIUM

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

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

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

Bordeaux

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU PANCHILLE

Robe intense, nez de fruits rouges et d'épices, délicatement boisé, tannins souples

MARGAUX CHÂTEAU MARSAC SEQUINEAU

Ample et soyeux, gourmand aux notes fruitées

Bourgogne

CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER » BOURGOGNE AOP

Bel équilibre, touches de fruits rouges et de cuir

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

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

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

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE

Pinot noir - Chardonnay

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT ROSE

Pinot noir - Chardonnay

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA

Délicat et complexe; notes de pêches, florale et souple

MOSCATO D'ASTI - LA CASA IN COLLINA

Vin sucré et perlant

Les Roses - Cotes de Provenances AOP

CHÂTEAU LA MASCARONNE

Complexe et aromatique

DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC - AOP BELLET

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

Les Blancs / Whites

AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET

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

AOP COTES DE PROVENCE - LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

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

AOP SANCERRE DOMAINE PAUL PRIEUR

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

NIVERS - 0% Alcool

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

Les Rouges / Reds

AOP BOURGOGNE - CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER »

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

AOP COTES DE PROVENCE - LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

Elevage en amphore, puissant et tannique - 100% Mourvedre

BORDEAUX - MARGAUX CHÂTEAU MARSAC SEGUINEAU

Ample et soyeux, gourmand aux notes fruitées

LES COCKTAILS

Good vibes



MANDARINA - 9cl - 16€

Martini Rosso, jus d'orange, liqueur de mandarine, sucre

Martini Rosso, orange juice, mandarine liquor, sugar



AURORA - 9cl - 16€

Grappa infusée au basilic, vodka Calmont, sirop de mimosa Pompon, citron, anis étoilé

Grappa infused with basil, Calmon vodka, mimosa syrup Pompon, lemon, star anise



PATIO VERDE - 9cl - 17€

Gin Maralpa, liqueur de verveine Maralpa, Martini bianco

Gin Maralpa, verbena liquor Maralpa, Martini Bianco



LITTLE ITALY - 14cl - 18€

Maker's Mark, liqueur de clementine, sirop de vanille, moscato d'Asti

Maker's Mark, clementine liquor, vanilla syrup, moscato d'Asti

Dessert



CAFÉ DOLCE VITA - 9cl - 17€

Rhum Baroko, Frangélico, sirop de caramel, espresso, crème Chantilly

Baroko rum, Frangélico, caramel syrup, espresso, Chantilly cream

LES COCKTAILS

Les Frenchy



FRENCH TOUCH 15cl - 22€

Chambord, liqueur de framboise, vinaigre de framboise, champagne rosé
Chambord, raspberry liquor, raspberry vinegar, champagne rosé



FRENCH RIVIERA - 15cl - 19€

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

Mochtails



POMELONE - 14 cl - 14€

Pamplemousse, purée de passion, citron
Grapefruit, passion fruit purée, lemon



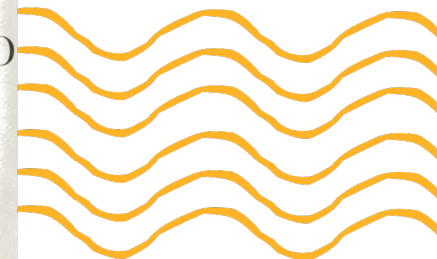
SENZA FOLIA - 15cl - 14€

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

LES BIÈRES - BEERS



BIÈRE DU PATIO AU ROMARIN - 33 cl	11€
NOS BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE BERROISE - 33cl	10€
BUDWEISER - 33 cl	9€
CORONA - 33 CL	10€



Nos barmans 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€

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

MACHA LATTE 12€

Rafraîchissements - Refreshments

THE FROID MAISON — HOMEMADE COLD TEA 8€

SODAS 7€

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

HEINEKEN 0% 7€

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 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€

Rhums

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€

Supplément Mixer 5€

Gins

4 L

BOMBAY SAPPHIRE 10€

GIN MARALPA - GIN ARTISANAL PRODUIT A NICE 14€

HENDRICK'S 14€

TANQUERAY TEN 15€

Supplément Mixer 3€

SPRITUEUX - LIQUORS



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€

4 l

SPRITUEUX - LIQUORS

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



4 l

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