

LE PATIO

*Bar & Terrasse*



# CHAMPAGNE ET BULLES





75 cl

## Champagne

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>	210€
CHAMPAGNE BILLECART-SALEMON BLANC DE BLANC GRAND CRU <i>Chardonnay</i>	215€
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 & France

DOMAINE LA PIERRE GRAVEE - AOP VOUVRAY  <i>La tension et la finesse du chenin, bulles fines et élégantes</i>	78€
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>	46€

# BASSIN MEDITERRANEEN

## Les Blancs

SICILIA - « LUMA GRILLO » CANTINA CELLARO

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



75 cl

39€

TOSCANE - PINOT GRIGIO - LA SOLATIA - RUFFINO - IGT TOSCANA


*Belle équilibre entre fraîcheur aromatique et densité, un classique de l'Italie.*

51€

GRECE - RODITIS BLANC NATURE - AOP PATRAS

*Nord du Péloponnèse - Frais et minéral, comme un chardonnay*

54€

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF 

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

56€

## Les Rouges

SICILIA - « SOLEA » NERO D'AVOLA CANTINA CELLARO

*Sicilien, une douce puissance, force tranquille*




75 cl

39€

GRECE - DOMAINE THYMIPOULOS - AOP NAOUSSA

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

54€

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF 

*Frais et croquant, finement réglissé, dans un esprit infusé et friand*

56€

CHIANTI CLASSICO RISERVA " RISERVA DUCALE" 2021 DOCG RUFFINO

*Équilibré, avec des tanins délicats, une bonne acidité et une belle structure*

79€

# LES ROSES

## AOP Cotes de Provence


DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR

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



75 cl

39€

CLOS DE CAILLE - ANOMIS 

*Lumineux et structuré, une élégance fraîche d'une rare complexité*

45€

CHÂTEAU LA MASCARONNE 

*Cristallin, notes de clémentines*

52€

DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC - AOP BELLET

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

59€

# LES BLANCS





## Côtes de Provence AOP




75 cl

- LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA  55€  
*Fruité et rond, avec une belle longueur en bouche, aux touches presque iodées*
- CHÂTEAU LA MASCARONNE  61€  
*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*

## Côtes du Rhône & Sud de la France

- VAR - DOMAINE GAVOTY - CIGALE - IGP VAR  39€  
*Frais et sec, une belle vivacité, équilibré*
- CASSIS - DOMAINE FONTCREUSE AOP CASSIS  63€  
*Des légères notes presque iodées tranchent avec sa richesse et donnent une jolie pureté*
- ROUSSILLION - DOMAINE DU MAS AMIEL - CUVÉE ALTAIR  75€  
*AOP Côtes du Roussillon - Vibrant et minéral, entre agrumes, fleurs blanches et salinité*
- AOP ST JOSEPH - DOMAINE GRAEME ET JULIE BOTT 2024  85€  
*Cuvée confidentielle - Dense et soyeux, touches de pêche jaune et poivre blanc*
- 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 CHABLIS - PATRICK PIUZE 98€  
*Rond, gourmand, enrobant, une pépite pour ce chablis pas comme les autres*
- AOP MEURSAULT - DOMAINE BERNARD MILLOT  145€  
*Charnu et ample, il est parfaitement équilibré par une fine acidité, apportant fraîcheur et notes citronnées.*

## Vallée de la Loire

- AOP SAUMUR - CHÂTEAU DE VILLENEUVE 2024  63€  
*Un chenin délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur*
- AOP SANCERRE DOMAINE PAUL PRIEUR  75€  
*Souple et fruité, plein de fraîcheur, touches de miel et pointe acidulée et minérale*

# LES ROUGES - REDS

## Cotes de Provence AOP



75 cl

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

*Elevage en amphore, puissant et tannique*

55€

CHÂTEAU LA MASCARONNE 

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

61€

CHÂTEAU CREMAT - LES ROSIERS 

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

67€

## Cotes du Rhône et Occitanie

AOC COTES DE BROUILLY - MAISON TRENEL

*Servis frais, tanins fins et souples, puissant et élégant*

48€

AOP ST JOSEPH DOMAINE PIERRE GAILLARD CLOS DE CUMINAILLE

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

96€

AOC COTE - ROTIE - DOMAINE ROSTAING - AMPODIUM

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

145€

## Bordeaux

AOP BORDEAUX - CHÂTEAU LA LOUBIERE 2020 

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

39€

MARGAUX CHÂTEAU MARSAC SEQUINEAU

*Ample et soyeux, gourmand aux notes fruités*

86€

ROC DE CAMBES - CUVÉE ROC DE CAMBES - AOP COTE DE BOURG 2017 220€

*En bouche, c'est l'onctuosité du vin qui impressionne, le crémeux des tanins et la fraîcheur d'ensemble. Un velouté inégalé et une grande longueur*

## Bourgogne

CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER » BOURGOGNE AOP

*Bel équilibre, touches de fruits rouges et de cuir*

49€

MARANGES 1<sup>er</sup> CRU « CLOS DES ROIS » CHÂTEAU DE MELIN 

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

118€

AOP NUIT SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> CRU -

DOMAINE JULIEN & FILS - LES BOUSSELOTS

220€

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

# LES VINS AU VERRE - WINE GLASSES

## Champagne

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE

*Pinot noir - Chardonnay*

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT ROSE

*Pinot noir - Chardonnay*



12 cl

19€

23€

## Bulles

DOMAINE DE LA LA PIERRE GRAVEE - AOP VOUVRAY 

*La tension et la finesse du chenin, bulles fines et élégantes*

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*



12 cl

16€

14€

14€


## Les Roses - Cotes de Provenances AOP

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR

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

CHÂTEAU LA MASCARONNE 

*Complexe et aromatique*

DOMAINE DE TOASC - CUVÉE TOASC - AOP BELLET 

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



12 cl

10€


12€

14€

## Les Blancs / Whites

AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET

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

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA 

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

AOP SANCERRE DOMAINE PAUL PRIEUR 

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



12 cl

10€

12€

14€

## Les Rouges / Reds

AOP BOURGOGNE - CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER »

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

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

*Elevage en amphore, puissant et tannique*

BORDEAUX - MARGAUX CHÂTEAU MARSAC SEGUINEAU

*Ample et soyeux, gourmand aux notes fruités*



12 cl

11€

13€

15€

# LES COCKTAILS

## Les Dahi Daia



SOUVENIR D'ENFANCE - 10cl - 17€

Nikka, cédratine, sirop de maïs caramélisés, lait d'amande  
*Nikka, cédratine, caramelized corn syrup, almond milk*



CITRUS - 10cl - 16€

Liqueur de clementine, jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron, sirop de thym  
*Clementine liqueur, mango juice, pineapple juice, lemon juice, thyme syrup*



BAIE DES ANDES - 13cl - 17€

Pisco, jus de pamplemousse, sirop de fleur de sureau, citron  
*Pisco, grapefruit juice, elderflower syrup, lemon*



L'ESTEREL - 10cl - 18€

Mezcal, liqueur de mandarine, sirop d'agave, citron, blanc d'oeuf  
*Mezcal, mandarin liqueur, agave syrup, lemon, egg white*



SAKURA ARLEQUIN - 12cl - 16€

Une creation original de Victor Delpierre, champion du monde, aux fleurs de Sakura et Hibiscus  
An original creation by Victor Delpierre, world champion, featuring sakura and hibiscus flowers

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€*

# LES COCKTAILS

## Les Dolce Vita



PARFUM D'ETE 9cl - 19€

Gin 44°N de Grasse, sirop de sucre, liqueur de menthe Maralpa  
*Gin 44°N from Grasse, sugar syrup, mint liqueur from Nice*



FRENCH RIVIERA - 15cl - 21€

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



BOTANICA MARALPA 18cl - 17€

Gin Maralpa, sirop de mimosa, menthe Maralpa, citron, Moscato d'Asti, basilic  
*Gin from Nice, Mimosa syrup, Mint Maralpa, lemon, Moscato d'Asti, basil*

## Mochtails



L'OASIS DE CIMIEZ - 14 cl - 14€

Jus de cranberry, sirop de citron et citron  
*Cranberry juice, lemon syrup, 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 - <i>33 cl</i>	11€
NOS BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE BERROISE - <i>33cl</i>	10€
BUDWEISER - <i>33 cl</i>	9€
CORONA - <i>33 CL</i>	10€



# BOISSONS - DRINKS

## Boissons chaudes - Hot drinks



*Café Lavazza - La Reserva De Tierra 100% Arabica*

EXPRESSO	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>	10€
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</i> - 75cl	6€
Micro-Filtré Pétillante - <i>Sparkling micro-filtred water</i> - 75cl	6€
EVIAN, SAN PELLEGRINO - 1L	8€
EVIAN, SAN PELLEGRINO - 50 cl	6€
PERRIER - 33 cl	6€

# SPIRITUEUX - LIQUORS

Aperitif



6 cl

L'AMER MARALPA	12€
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€
<i>Supplément Mixer</i>	5€

Gins



4 cl

BOMBAY SAPPHIRE	10€
TANQUERAY	12€
GIN MARALPA - GIN ARTISANAL PRODUIT A NICE	14€
HENDRICK'S	14€
TANQUERAY TEN	16€
GIN 44°N - GIN ARTISANAL PRODUIT A GRASSE	16€

# SPIRITUEUX - LIQUORS



4 l

CALMONT	12€
GREY GOOSE ORIGINAL	15€
BELVEDERE	19€
<i>Supplément Mixer</i>	3€



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

MAS AMIEL, MILLESIME 80 - VIN OXYDATIF (8CL)	24€
44* NUIT	24€
LIMONCELLO ZEST, AU CITRON DE MENTON IGP	10€
VERVEINE, MENTHE, CLEMENTINE 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