



## & ROOM SERVICE DU SOIR de 18h30 / 22h30

### TAPAS...SEUL OU À PARTAGER

Jambon de Bayonne domaine Abotia affiné 24 mois	22 €
Chorizo de Jabugo 100g 🕒🕒	16 €
Saucisson de Jabugo 100g 🕒🕒	16 €
Lamito de Jabugo 80g 🕒🕒	21 €
Caviar d'aubergine, câpres, baies de grenade & basilic	15 €
Pain sarde croustillant, guacamole & fleur de brocolis	15 €
Beignets d'artichauts sauce aioli	16 €

### LES ENTRÉES & SALADES

Burrata des Pouilles, collection de tomates cerises au vinaigre balsamique de Modène	21 €
Salade de poulpe à l'huile de chorizo champignons bruns & tomates confites	26 €
Asperges vertes & avocat, éclats de noisettes & zestes de citron vert	28 €

### LES ŒUFS

Œufs de plein air de la ferme de l'Aupillon brouillés au saumon fumé	19 €
Œufs de plein air de la ferme de l'Aupillon pochés « Bénédicte » English muffins, bacon & sauce hollandaise	21 €

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

🕒🕒 Disponible 24/24

### LES POISSONS & CRUSTACÉS

Gambas à la plancha, risotto arborio lié au basilic pistou	30 €
Pavé de loup de nos côtes, pousses d'épinards mi-cuites sauce vierge aux baies de grenade	36 €
Panaché de poissons, cuisiné dans l'esprit d'une bouille	34 €

### LES VIANDES

Filet de canette frotté aux épices navets de printemps, jus de légumes acidulés viande de volaille née, élevée et abattue en France	30 €
Filet de bœuf « Bio » aux poivres & grosses frites maison viande bovine née, élevée et abattue en France	36 €

### SNACKING & PÂTES

Burger de bœuf « Black Angus » origine Irlande ou Allemagne tomate, oignon, cheddar & sauce barbecue servis avec frites Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine – hachée en France	21 €
Spaghettis artisanales de Giuseppe Coco au pesto génoise	19 €
Spaghettis artisanales de Giuseppe Coco « al polpo »	21 €
Penne Ziti Rigate à la sauce tomate Sicilienne	17 €

### FROMAGES & DESSERTS

à partir de 15h00

Notre sélection de fromages affinés 🕒🕒 La consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans	24 €
Banoffee pie	16 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	15 €
Assiette de fruits de saison 🕒🕒	16 €
Flan pâtissier au praliné & noisettes caramélisées	15 €

Livre des allergènes disponible au bar sur demande

Prix nets en euros, hors boissons, service compris

## SÉLECTION DU SOMMELIER

### VINS ROUGES

<u>AOP Bandol</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
2017 Domaine Bunan « Moulin des Costes »		48 €
2014 Domaine de Ray Jane « Sanary »		58 €
2014 Domaine de la Noblesse	39 €	58 €

### VINS BLANCS

<u>AOP Bandol</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Bunan « Moulin des Costes »		44 €
Domaine de Ray Jane « Sanary »	32 €	52 €
Château de Pibarnon		63 €

### VINS ROSÉS

<u>AOP Bandol</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Bunan « Moulin des Costes »		44 €
Domaine de Ray Jane « Sanary »	32 €	50 €
Château de Pibarnon		58 €

### CHAMPAGNE

<u>AOP Champagne</u>			<u>75 cl</u>
Bollinger BRUT SPECIAL CUVÉE	la coupe 14 cl	18 €	120 €
Bollinger BRUT ROSÉ	la coupe 14 cl	24 €	135 €

### VINS AUX VERRES 15 cl sélection du moment

Blanc, rouge ou rosé ~ Bandol ou Côtes de Provence ~			12 €
--	--	--	------

### EAUX MINÉRALES

808 plate ou gazeuse	75 cl	8 €
Chateldon	75 cl	8 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération  
Prix nets en Euros, hors boissons, taxes et service compris



### SUGGESTIONS DU CHEF BARMAN de 10h30 / 0h00

**MADemoiselle Amaretto** 18 cl 21 €  
Amaretto, pêche, thé vert, citron, Champagne rosé  
Le best-seller « signature » d'Alexandre

**BANDOL SOUR** 16 cl 20 €  
Scotch Whisky, citron, sucre, vin rouge AOC Bandol, lavande  
L'alliance surprenante du whisky et du vin rouge

**MOJITO** 20 cl 15 €  
Rhum Bacardi carta oro, menthe fraîche, citron vert  
cassonade & soda  
Plus qu'un classique, véritable emblème entré dans la légende

**VIRGIN COLADA** 25 cl 12 €  
Crème de noix de coco & jus d'ananas  
Sans alcool, à déguster sans modération