

LE PATIO

*Bar & Terrasse*

# CHAMPAGNE ET BULLES

## Champagne



75 cl

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

## Bassin Méditerranéen

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA  
*Délicat et complexe, notes de pêche, florale et souple*



42€

# LES BLANCS - WHITES

## Bassin Méditerranéen

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€

## Côtes de Provence AOP

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

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

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

*Gourmand et fruité, belle fraîcheur*



49€

31€

## 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 SORCIÈRES

*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*

39€

54€

105€

## Bourgogne

AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET

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

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

*Structuré avec une grande minéralité et une palette aromatique impressionnante*

45€

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

## Bassin Méditerranéen

ITALIE - LA CASA IN COLLINA - BARBERA D'ASTI

*Piemont - Puissant, aux tanins souples*

GRECE - DOMAINE THYMIPOPOULOS - AOP NAOUSSA

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

ESPAGNE - HERMANOS LURTON DO TORO « SANS SOUFRE »

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

CORSE - DOMAINE VICO, CUVÉE BOIS DU CERF

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



75 cl

39€

49€

51€

57€



## Côtes de Provence AOP

LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA

*Elevage en amphore, puissant et tannique*

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

*Équilibré, tanins fins, légère touche d'épice*

53€

31€

## Côtes du Rhône et Occitanie

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, rond aux tanins souples terminant sur une agréable fraîcheur*

54€

96€

## Bordeaux

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU PANCHILLE

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

MARGAUX CHÂTEAU MARQUIS DE MONS

*Ample et soyeux, gourmand aux notes fruitées*

39€

86€

## Bourgogne

CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER » BOURGOGNE AOP

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

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*

VOSNE ROMANÉE 1<sup>er</sup> CRU LA CROIX RAMEAU DOMAINE COUDRAY-BIZOT - 2014

*Une structure élégante, un équilibre parfait, des tanins soyeux et des arômes généreux*

49€

118€

260€



# LES ROSÉS

## Cotes de Provence AOP



75 cl

DOMAINE DON BOSCO CUVEE LE SONGE

39€

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

DOMAINE COUSSIN LA CROIX DU PRIEUR

44€

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

DOMAINE COUSSIN - LA CROIX DU PRIEUR - 50 CL

31€

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

# LES MAGNUMS

## Vallee de la Loire - Blanc



150 cl

POUILLY FUMÉ « LA LOGE AUX MOINES » 2019 BLANC

150CL

130€

*Sauvignon blanc*

## Cotes du Rhone AOP - Rouge

CHÂTEAUNEUF DU PAPE « LE MAS SAINT LOUIS » 2017

150CL

190€

*Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault*

# LES VINS AU VERRE - WINE GLASSES

## Champagne & bulles



12 €

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE  
*Pinot noir - Chardonnay*

19€

PROSECCO EXTRA DRY BOTTER ERA  
*Délicat et complexe; notes de pêches, florale et souple*



12€

## Les Roses. - Cotes de Provenances AOP



LA CROIX DU PRIEUR DOMAINE COUSSIN  
*Cristallin, notes de clémentine et d'orange, final citronné*

9€

## Les Blancs / Whites



AOP MÂCON - MÂCON PERONNE VERIZET  
*Minéral & expressif; floral aux notes de poires et d'Acacia - 100% Chardonnay*

10€

AOP COTES DE PROVENCE - LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA  
*Fruite et rond, avec une belle longueur en bouche, aux touches presque iodées - 100% Rolle*

12€

## Les Rouges / Reds



AOP BOURGOGNE - CÔTE CHALONNAISE « BUISSONNIER »  
*Bel équilibre, touches de fruits rouge et de cuir - 100% Pinot Noir*

10€

AOP COTES DE PROVENCE - LE SONGE DON BOSCO - AMOREVOLEZZA  
*Elevage en amphore, puissant et tannique - 100% Mourvedre*

12€

# LES COCKTAILS

Good vibes - 16 €



ATRIUM- 15cl

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



BELLANDA - 9cl

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



WINTER SUNSET 15cl

*Liqueur d'agrumes Maralpa, jus d'abricot,, fleur d'oranger*  
*Citrus liquors from Nice, apricot juice and orange blossom water*



LE GLACIAL - 9cl

*Gin Maralpa, sirop d'orgeat, sirop de menthe verte, citron, tonic mediterranean*  
*Gin from Nice, almond syrup, mint syrup, lemon, mediterranean Tonic*



LE MONT BLANC

*Rhum cacao café, vodka bourbon infusée vanille, crème de marron, sirop de vanille, espresso*  
*Cacao & coffee Rum, vodka infused with vanilla, chestnuts cream, vanilla syrup, espresso*

## Avec des bulles - 19 €



### PATIO - 15cl

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



### FRENCH RIVIERA - 15cl

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

## Mocktails - 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*



### LADY MARMELADE - 15 cl

Clementine, citron, menthe, jus de pommes, sirop de pêche, earl grey  
*Clementine, lemon, mint, apple juice, peach syrup, earl grey*

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



# LES BIÈRES - *BEERS*



BIÈRE DU PATIO AU ROMARIN - 33 cl	9€
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€
---	----

## 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>	

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 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€
<i>Supplément Mixer</i>	5€

## Gins



4 cl

BOMBAY SAPPHIRE	10€
GIN MARE	12€
GIN MARALPA - GIN ARTISANAL PRODUIT A NICE	14€
HENDRICK'S	14€
TANQUERAY TEN	15€
<i>Supplément Mixer</i>	3€

# SPIRITUEUX - LIQUORS



4 l

ABSOLUT BLUE	10€
GREY GOOSE ORIGINAL	15€
BELVEDERE	19€
<i>Supplément Mixer</i>	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	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

## **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