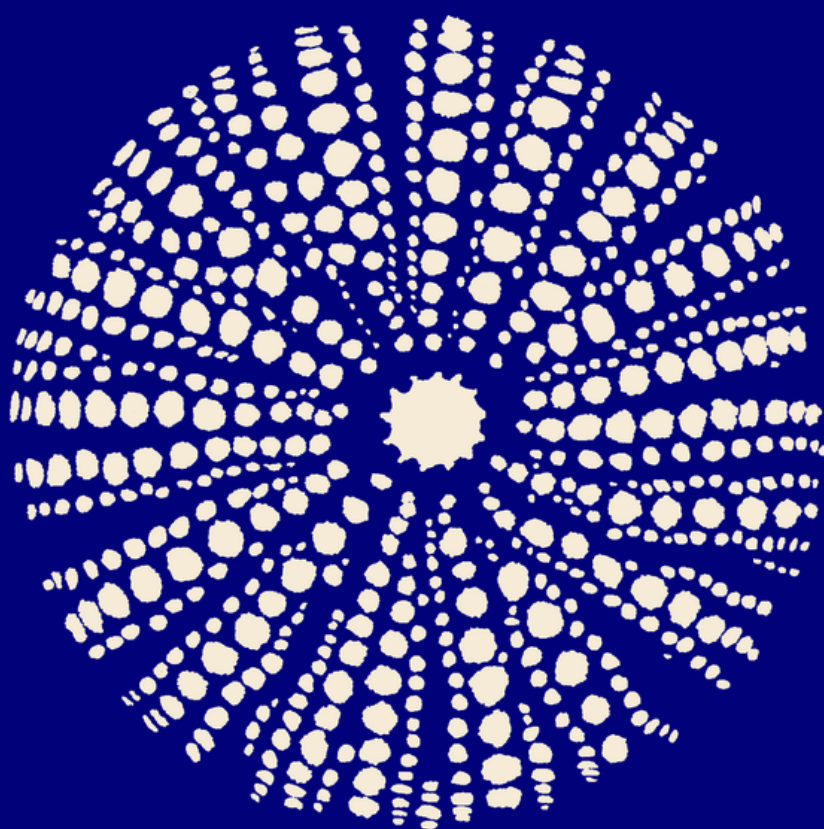


marea

counge bar



Cocktails Création – 20€



Saint-Tropez – Délicat & Floral

Vodka Doublé infusée au thé Baie d'Énergie, Chambord, purée de fruits rouges, jus de citron vert, spray de rose

Vodka Doublé infused with Baie d'Énergie tea, Chambord, red berry purée, lime juice, rose spray



Marseille – Exotique & Solaire

Rhum ambré Pura Vida infusé à la noisette, crème de coco, purée de fruit de la passion, jus d'ananas

Pura Vida Amber rum infused with hazelnut, coconut cream, passion fruit purée, pineapple juice



Juan-Les-Pins – Épicé & Chaleureux

Tequila El Jimador infusée au jalapeño, jus de mangue, sirop de céleri-branche maison, jus de citron vert, tajin maison

Tequila El Jimador infused with jalapeño, mango juice, homemade celery syrup, lime juice, homemade Tajín



Cannes – Audacieux & Frais

Pisco Waquar infusé à la poire et maté, Calvados Christian Drouin, sirop de poire maison, jus de citron

Waquar Pisco infused with pear and mate, Christian Drouin Calvados, homemade pear syrup, and lemon juice



Biot – Gourmand & Torréfié

Whisky Lefort infusé à la châtaigne, liqueur de café, sirop de chocolat blanc maison, espresso, mousse de châtaigne

Lefort whisky infused with chestnut, coffee liqueur, homemade white chocolate syrup, espresso, chestnut foam



Pégomas – Fumé & Distingué

Mezcal Del Maguey infusé à l'hibiscus, Aperol, sirop de figue & romarin maison, jus d'orange sanguine, jus de citron

Del Maguey mezcal infused with hibiscus, Aperol, homemade fig & rosemary syrup, blood orange juice, lemon juice



Théoule – Vif & Elegant

Gin Acrobat infusé à la mandarine, Italicus, sirop de coing & thym maison, tonic mandarine

Acrobat Gin infused with mandarin, Italicus, homemade quince & thyme syrup, mandarin tonic



Fréjus – Chaleureux & Raffiné

Bellevoye Vert, sirop pomme miel cannelle maison, angostura orange

Bellevoye Vert, homemade apple, honey & cinnamon syrup, orange Angostura bitters



Nice – Fruité & Gourmand

Cachaça Parati infusée au coing & gingembre, sirop de noix de cajou maison, citron vert, jus de mangue

Parati Cachaça infused with quince & ginger, homemade cashew syrup, lime juice, mango juice

Cocktails Classiques – 20€

Sur demande

Cocktails sans alcool – 16€



Monaco – Frais & Acidulé

Infusion hibiscus, pomme & cannelle, purée de pomme, citron vert

Hibiscus, apple & cinnamon infusion, apple purée, fresh lime juice



Saint-Raphaël – Délicat & Rafraîchissant

Gin sans alcool Tanqueray 0% infusé à la mandarine, sirop de coing & thym maison, tonic à la mandarine

Tanqueray 0 Alcohol-free gin infused with mandarin, homemade quince & thyme syrup, mandarin tonic



Valbonne – Ensoleillé & Tropical

Rhum sans alcool JNPR infusé à la noisette, crème de coco, purée de fruit de la passion, jus d'ananas

JNPR Alcohol-free rum infused with hazelnut, coconut cream, passion fruit purée, pineapple juice



Antibes – Gourmand & Vanillé

Rhum sans alcool JNPR, sirop de chocolat blanc maison, lait de soja à la vanille

JNPR Alcohol-free rum, homemade white chocolate syrup, vanilla soy milk

Bouchées

	Frites de panisse, crème aux anchois fumés Rosalita, oignons caramélisés, olives niçoises, thym Panisse fries, smoked anchovy cream, caramelised onions, Niçoise olives, thyme	17€
	Houmous à l'harissa fumée, tahini, citron confit, zaatar, mélasse de grenade, coriandre, menthe, pain pita Smoked harissa hummus, tahini, confied lemon, za'atar, pomegranate molasses, coriander, mint, pita bread	15€
	Arancini de crabe « cajun », aïoli à l'estragon, maïs, tomates, cébette, citron Cajun crab arancini, tarragon aioli, corn, tomatoes, spring onion, lemon	17€
	Tartare de thon, riz de sushi croustillant, crème de chipotle, furikake, gingembre confit Tuna tartare, crispy sushi rice, chipotle cream, furikake, confied ginger	22€
	Assiette de jambon de Bayonne, pain persillé façon « garlic bread » Bayonne ham platter, persillade garlic bread	26€
 	Frites à la truffe Homemade truffle fries	14€

 Plats sans gluten / Gluten-free dishes

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

Softs

Evian, Badoit (75cl)	9€
Coca Cola, Coca Zéro, Limonade Bio (33cl)	9€
Redbull, Ice Tea (25cl)	9€
Jus de fruits Patrick Font (25cl)	9€
Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomato, Fraise	9€
Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry	

Cave à Gin Supplément Soft +2€

L'Acrobate / France :	5cl
Citron, baie de genièvre Lemon, juniper berry	18€
Hendrick's / Écosse :	19€
Concombre, poivre noir Cucumber, black pepper	
Christian Drouin Carmina / France :	19€
Pomme Apple	
Gin Mare Capri / Espagne :	19€
Olives vertes, basilic Green olives, basil	
Skagerrak Nordic / Norvège :	19€
Concombre, citron, aneth Cucumber, lemon, dill	
Tanqueray Ten / Écosse :	22€
Pamplemousse, romarin Grapefruit, rosemary	
Gin 44 / France :	22€
Pomme verte, romarin Green apple, rosemary	
Monkey 47 / Allemagne :	22€
Orange, baie de genièvre Orange, juniper berry	
The Hakuto Premium / Japon :	24€
Menthe fraîche, citron vert Fresh mint, lime	

Champagnes

	12cl	75cl	150cl
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	20€	110€	230€
TAITTINGER ROSÉ		140€	270€
LOUIS ROEDERER 245		150€	
MOUTARDIER CUVÉE ALCHEMIE, 2014		160€	
PERRIER JOUET / GRAND BRUT		190€	
RUINART ROSÉ		240€	
RUINART BLANC DE BLANC		260€	520€
PHILIPPONAT, GRAND BLANC Cuvée Millésime, 2016		260€	
BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE, 2015		320€	
DOM PÉRIGNON		390€	950€
LOUIS ROEDERER CRISTAL		450€	

Vins Blancs

	12cl	75cl
AOC MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY Domaine Manoir du Capucin	13€	56€
AOC CÔTE DE PROVENCE Château Léoube	14€	65€
AOP COTEAUX DU LAYON Domaine des Poupées, cuvée Clair de Lune	13€	59€
AOC BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Felix Helix		70€
IGP COLLINES RHODANIENNES Domaine Graeme & Julie Bott, First Flight Viognier		72€
AOC CHABLIS Domaine Garnier & Fils		79€
AOC SANCERRE Domaine Denizot		75€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon		85€
AOC RIESLING RÉSERVE Domaine Trimbach		92€
AOC SAINT VÉРАН Domaine Christophe Thibert		105€
AOP POUILLY FUMÉ Domaine du Bouchot, Cuvée les Caillottes		115€
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Domaine Guy Amiot & Fils, Les Baudines		175€
AOC BEAUNE 1ER CRU GRÈVES Domaine Jacques Prieur		200€
AOP PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU Olivier Leflaive		295€
AOP MEURSAULT 1ER CRU Domaine Rémi Jobard, Les Charmes		340€

Vins Rouges

	12cl	75cl
AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine D'Ouréa	13€	56€
AOC CHINON Domaine Teyras de Grandval	14€	65€
AOC BOURGOGNE Domaine Felix Helix, Pinot Noir		69€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon		79€
AOP CROZE-HERMITAGE Domaine Graeme & Julie Bott		82€
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU BIO Château Belregard Figeac		90€
AOC SAINT-JOSEPH Domaine Graeme & Julie Bott		95€
AOC MARSANNAY Es Chezots, Domaine Jean Fournier		105€
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine du Vieux Télégraphe, Cuvée Télégramme		145€
AOP POMEROL Château du Domaine de l'Eglise		160€
AOP BEAUNE 1ER CRU GRÈVES Domaine Jacques Prieur		220€
AOP NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU Domaine A. Chopin & Fils, Les Murgers		280€
AOP MARGAUX Alter Ego, Second Vin du Château Palmer, 2017		350€
AOP PAUILLAC Château Lynch Bages, Grand cru classé, 2014		390€
AOP SAINT-JULIEN Château Ducru-Beaucaillou, 2012		520€

Vins Rosés

	12cl	75cl	150cl
AOP CÔTES DE PROVENCE :			
DOMAINE DE MARCHANDISE	13€	56€	120€
CHATEAU LEOUBE	14€	61€	
WHISPERING ANGEL CAVES D'ESCLANS		65€	140€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE, CRU CLASSÉ		75€	
CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ROSÉ & OR		80€	170€
DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE		85€	
CHÂTEAU MINUTY CUVÉE 281		145€	295€
AOC BANDOL : DOMAINE PIBARNON		90€	

Bières

Bière pression Heineken (25cl/50cl)	8€/16€
Bière locale / L'Azuréenne (33cl)	8€
Blonde, Blanche, IPA	
Corona (33cl)	8€
Bière sans alcool / Corona (33cl)	7€

Rhum

Supplément Soft +2€

	5cl
El Pasador De Oro Pasion / Guatemala : Exotique & Tropical	16€
Pacto Navio / Cuba : Rond & Complexe	18€
Eminente / Cuba : Doux & Velouté	20€
Santa Teresa 1796 / Venezuela : Boisé & Epicé	22€
Pura Vida Puro / Costa Rica : Exotique & Raffiné	24€
Bally 17 ans 2004 Brut de fût / Martinique : Intense & Epicé	36€
Zacapa XO / Guatemala : Fruité & Complexe	42€

Vodka

Supplément Soft +2€

	5cl
Ketel One / Pays-Bas : Élégant & Arômes Frais	16€
Beluga Noble / Russie : Raffiné & Notes Florales	17€
Belvedere / Pologne : Élégant & Raffiné	18€
Grey Goose / France : Fruits Frais & Vanille	18€

Tequila

Supplément Soft +2€

	5cl
1800 Tequila Blanco / Mexique : Agrumes & Agave Fraîche	16€
1800 Tequila Reposado / Mexique : Boisé & Doux	18€
Herradura Reposado / Mexique : Vanille & Boisé	18€
Patron Silver / Mexique : Vif & Agrumes	25€
Patron Reposado / Mexique : Boisé & Doux	26€
1942 Tequila Don Julio / Mexique : Agrumes & Vanille	50€

Whiskies

Supplément Soft +2€

	5cl
Bellevoye Bleu / France : Fruits Frais & Vanille	18€
Talisker 10 ans / Ecosse : Tourbé & Epicé	19€
Kilchoman Machir Bay 46% / Ecosse : Tourbé & Fruité	19€
Bellevoye Rouge / France : Miel & Epices Douces	19€
Dalmore 12 ans / Highlands : Riche & Fruité	21€
Lagavulin 16 ans / Ecosse : Tourbé & Puissant	22€
Yoichi Single Malt 90th anniversary / Japon : Fumé & Complexe	23€
Bellevoye Vert / France : Finition Calvados, Pommes Cuites	23€
Balvenie 14 ans Caribbean Cask / Ecosse : Fruité & Epicé	28€
Macallan 12 ans Double Cask / Ecosse : Riche & Élégant	28€
Yamazaki 12 ans / Japon : Fruité & Floral	34€
Highland Park 18 ans / Ecosse : Fruité & Epicé	34€
Dalmore 18 ans / Ecosse : Complexe & Fruité	39€
Blue Label / Ecosse : Raffiné & Complexe	59€

Bourbons

Supplément Soft +2€

Old Bardstown / Kentucky : Riche & Epicé	16€
Elijah Craig Small Batch / Kentucky : Robuste & Intemporel	21€
Blanton's / Kentucky : Raffiné & Boisé	23€
Woodford Réserve / Kentucky : Velouté & Harmonieux	24€