

Merve

BOISSONS

Notre bar est ouvert tous les jours de 11h à 01h

The bar is open everyday from 11am to 01am



***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.***

*Excessive drinking is dangerous for the health;
alcoholic beverages should be consumed with moderation.*

Follow us on Instagram and Facebook



hotel.brindazur



Hôtel Brin d'Azur

**Vous souhaitez contacter notre équipe ?
Flashez ce Qr Code ou composer le 9 du
téléphone en chambre**

Need to reach our team?

*Simply scan this QR code or dial the 9 from your
room phone*



***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.***

*Excessive drinking is dangerous for the health;
alcoholic beverages should be consumed with moderation.*

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS ⁽¹²⁾

	12cl	75cl
Montelvini Prosecco Trevisio	8€	40€
Pommery Brut Royal, AOC Champagne	18€	95€
Pommery Rosé, AOC Champagne		130€
Louise Pommery 2006 Parcelle , AOC Champagne		380€
"R" de Ruinart Brut, AOC Champagne		189€
Ruinart Blanc de Blancs, AOC Champagne		230€

VINS ROSÉS ⁽¹²⁾

	12cl	75cl	150cl
Domaine Peyrassol, cuvée "Lou", AOC Côtes de Provence	7€	38€	
Domaine de la Croix, cuvée Eloge, AOC Côtes de Provence	9€	47€	100€
Domaine Minuty, cuvée Prestige, AOC Côtes de Provence		55€	
Domaine Peyrassol, cuvée XIII, AOC Côtes de Provence		63€	
Domaine du Bourrian "Inspiration", AOP Côtes de Provence		50€	

VINS BLANCS ⁽¹²⁾

	12cl	75cl
Domaine Peyrassol, Cuvée "Lou", AOC Côtes de Provence	7€	35€
Domaine de la Croix, Cuvée Bastide Blanche, AOC Côtes de Provence		65€
Domaine Minuty, Cuvée Prestige, AOC Côtes de Provence		48€
Domaine du Bourrian, "Préférence", AOP Côtes de Provence		55€

VINS ROUGES ⁽¹²⁾

	12cl	75cl
Domaine Peyrassol, Cuvée XIII, AOC Côtes de Provence	12€	70€
Domaine de la Croix, Cuvée Bastide Blanche, AOC Côtes de Provence		85€
Domaine du Bourrian, "Tradition", AOP Côtes de Provence		60€

NOS ALCOOLS

GIN

5cl

Bombay Dry	10€
Bombay Sapphire	11€
Hendrick's	14€
Gin Mare	12€
Monkey 47	16€
Citadelle	12€
Adamus	13€
Prince Explorer	22€

WHISKY

5cl

Red Label	10€
Glenfiddich 12 ans	12€
Lagavulin 8 ans	20€
Nikka From The Barrel	15€
Laphroaig	14€
Jack Daniel's	10€
Oban 14ans	16€
Talisker Port Ruighe	18€

TEQUILA, MEZCAL & SOTOL

5cl

Jose Cuervo	10€
Casamigos Anejo	17€
Casamigos Reposado	16€
Casamigos Blanco	15€
Casamigos Mezcal	18€
Desert Sotol	15€

RHUM

5cl

Bacardi Carta Blanca	10€
Bacardi 4ans	12€
Trois Rivières Ocean	14€
Eminente Reserva 7ans	16€
Santa Teresa 1796	20€

VODKA

5cl

Absolut	10€
Grey Goose	12€
Ciroc	18€

COGNAC & CALVADOS

5cl

Calvados Magloire VSOP	10€
Cognac Hennessy VS ⁽¹²⁾	12€

APÉRITIFS & LIQUEURS

5cl

Martini Riserva Rubino ⁽¹²⁾	10€	Italicus	12€
Martini Riserva Ambrato ⁽¹²⁾	10€	Bailey's	9€
Cointreau	10€	Kalhua	9€
Campari	10€	Get27	9€
Ricard	9€	Amaretto Disaronno	9€
Saint Germain	12€	Limoncello	9€
Black Spirit	10€	Salvia & Limone	12€

Supplément Soft & Jus 5€ // Extra charge soft & juice 5€

(12) présence de sulfites

BIÈRES ⁽¹⁾

25cl 33cl 50cl

SOFTS

Heineken	5,50€	10€	Coca Cola 33cl	5€
Gallia Blonde	8€		Coca Cola Zéro 33cl	5€
Gallia Blanche	8€		Orangina 25cl	5€
Gallia East IPA	8€		Schweppes Agrumes 33cl	5€
Gallia Western IPA	8€		Fuze Tea 25cl	5€
Heineken 0%	6€		Sprite 25cl	5€
Corona	8€		Schweppes Tonic Premium 20cl	5€
<i>Indian, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus</i>				

EAUX

NOS JUS

L'eau Neuve Tetra Pack 50cl	3,50€	Abricot	5€
Evian 50cl	4,50€	Orange	5€
Evian 100cl	7€	Ananas	5€
Badoit 50cl	4,50€	Tomate	5€
Badoit 100cl	7€	Pomme	5€
Perrier 33cl	5€	Fraise	5€
Sirop à l'eau	3€	Pamplemousse	5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,50€	Latte Macchiato ⁽⁷⁾	6€
Américain	3,50€	Café froid	5€
Décaféiné	6€	Café frappé ⁽⁷⁾	8€
Double Espresso	5€	Chocolat Chaud ⁽⁷⁾	5€
Cappucino ⁽⁷⁾	5€	Infusion Folliet	5€
Café au lait ⁽⁷⁾	5€	Thé Folliet	5€

Découvrez toute la sélection Folliet dans notre boîte à thé !

⁽⁷⁾ présence de lait
⁽¹⁾ présence de gluten

Carte Snacking

À L'APÉRITIF

De 12h00 à 22h00 tous les jours !
From 12 PM to 10 PM everyday !

Planche mixte / Mixt Board

Tomme de Savoie, Brie, Bleu d'Auvergne, chèvre, comté, jambon cru, Saucisson & charcuterie du moment. Pickels maison, beurre (1,5,7)

26€

Sardines à l'huile d'olive 115g / 115 g Olive Oil Sardines

Sardines millésimées servies avec salade, beurre et pain (1,4,5)

15€

Rillettes Maison Marcadé au Piment d'Espelette 90g / (1,5,7)

Marcadé Signature Rillettes with Espelette Pepper 90g

12€

SUR LE POUCE

Croque-monsieur à l'emmental, crème fraîche et au jambon cuit supérieur servi avec salade (1,3,5,7)

Classic Croque-Monsieur with emmental cheese, fresh cream and premium ham

16€

Pizza Marguerite / Margarita Pizza (1,6,7,10)

17€

Panini Jambon & Emmental / Ham & Cheese Panini (1,7)

14€

NOS PLATS

Soupe Vénitienne à base de carottes, curry & mascarpone (380g)

Venetian-style soup with carrot, curry & mascarpone (380g)

17€

Bœuf Bourguignon et ses grenailles (380g) (1)

Beef Bourguignon with baby potatoes (380g)

23€



Tajine Végétal (380g) / Vegetable Tagine (380g) (6,12)

21€

LES DOUCEURS

Cœur coulant au chocolat avec crème anglaise (3,7)

Chocolate fondant with custard cream

8€

Tartelette du moment / Tart of the day (1,3,7)

10€

Selection de Glaces & Sorbets "Cabiron" (3,7) 4€/1 boule, 6€/2boules, 8€/3boules
"Cabiron" Ice Cream Selection 4€/1 scoop, 6€/2scoops, 8€/3scoops

Vanille / Chocolat / Café / Caramel beurre salé / Fraise / Citron

presence de : (1) gluten, (3) oeufs, (4) poisson, (5) arachides, (6) Soja (7) lait, (12) sulfites