

HE

HOTEL D'EUROPE

Carte du Bar

Bienvenue, au bar « Hôtel d'Europe »
L'équipe est heureuse
de vous accueillir et vous souhaite de
passer un agréable moment autour
d'un cocktail,
laissez vous séduire par la carte de notre
Chef de Cuisine pour savourer un délicieux instant croustillant.

*«Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire,
je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin »
' Napoléon Bonaparte '*

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 (2cl)	5€
Martini, Campari, Suze (6cl)	6€
Kir vin Blanc (12cl)	7€
Kir royal (12cl)	15€

Bières 25cl

Blonde artisanale de Miramas bio	6.50€
Blanche artisanale du Mt Ventoux bio	6.50€
Pression Leffe	5.00€
Pinte Leffe	9.00€

Vin blanc

	75cl	12cl
Domaine de la Cabotte (CDR)	35€	7€
Domaine Chante Cigale (Châteaunef-du-Pape)	65€	12€

Vin rosé

Miraval (Appellation Cote de Provence protégée)	49€	8€
---	-----	----

Vin rouge

Fondreche (Cote du Ventoux)	35€	7€
Domaine de Grangeneuve AOC	39€	8€

Champagne

Bruno Paillard Brut	60€	15€
Ruinart Blanc de Blanc	120€	25€
Perrier Jouët Belle Epoque 2012 Brut	180€	

Prosecco

Corner dry	45€	10€
------------	-----	-----

La Pause gourmande en toute simplicité

La Planche Apéritif	25€
---------------------	-----

Pastèque - tomate, fêta au piment, coriandre	18€
--	-----

Tomate cœur de bœuf, burrata et pesto	19€
---------------------------------------	-----

Saumon gravlax, concombre et yaourt grec	24€
--	-----

Tartare de thon, gingembre et courgette, gaspacho, salade de roquette	22€
--	-----

<i>De bouche à oreille</i> , la suggestion du jour	28€
--	-----

Les pâtisseries faites par notre cheffe pâtissière Sophie	8€
--	----

HE

HOTEL D'EUROPE

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux Minérales

Vittel, 1/4	4.50€
Perrier (33 cl)	4.50€
Evian (75cl)	8.00€
Chateldon (75cl)	9€
Cryo (Plate ou gazeuse)	5€

Sodas

Coca-cola, zéro, Ice Tea	7€
Schweppes Tonic, Ginger Ale et Beer	
Limonade, Bitter San Pellegrino	

Jus de fruits

Abricot	7€
Pomme	
Mangue	
Fraise	
Ananas	
Tomate	
Fruit de la Passion	

Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse, citron	8€
------------------------------	----

Sirops (en supplément)

Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe, Pac	1€
---	----

Rhum

	<i>4cl</i>
Cachaça Leblond	12€
Havana club 3 ans	12€
Don Papa, Diplomatico	13€
Angosutra 1919 (Trinidad)	13€
Havana Club 7 ans	14€
Capitain Morgan	15€
Pixan 8 ans (Mexique)	16€
Centenario 20 ans (Costa Rica)	16€
Clément Canne Bleue 2017 (Martinique)	18€
Ophimus 25 ans (Rép Dominicaine)	19€
Centenario 30 ans (Costa Rica)	20€
Botran 75eme Anniversaire 5Guatemala)	20€

Gin

Citadelle (France)	13€
Hendrick's (Ecosse)	14€
Normindia (France)	14€
Gin Monkey 47 (Allemagne)	14€
The Botanist dry (Islay)	15€
Gin Mare (Espagne)	15€

Vodka

Grey Goose	14€
Belvédère	14€

Tequila

Patron	16€
--------	-----

Cocktails sans alcool

14cl

12€

Virgin Mojito

Menthe Fraîche, Citron vert, Sucre, Jus de pomme, Perrier

Strawberry Colada

Ananas Frais, Crème de Coco, Jus d'Ananas,
Purée de fruits rouges

Le Provençal

Jus de Cranberry, Purée des fruits rouges
Infusion de Romarin, Jus de Citron vert
et sirop de sucre de canne

Soft Spritz

Menthe Fraîche, Basilic Frais, Jus de Fruit de la Passion,
Sirop de Spritz, Tonic

Red Detox

Jus de Cranberry, Perrier, citron vert,
sirop de sucre de canne

Green cocktail

Jus de pomme, perrier, citron vert, sirop de sucre de canne
concombre et feuilles de menthe

WHISKIES

Blend Scotch

Chivas 12 ans , J.Walker Black	12€
Monkey Shoulder	14€

Highland

Glenmorangie Nectar d'Or	13€
Dalmore 15 ans	19€
Dalmore King Alexander III	28€

Islay

Arbeg 10 ans, Bunnahabhain 12 ans	14€
Lagavulin 16 ans	15€
Talisker Port Ruighe	16€

Malt Japonais

Nikka from the Barrel	16€
-----------------------	-----

Speyside et Campbeltown

Springbank 10 ans	20€
The Balvinie Sherry Cask 15 ans	22€
Glenfiddich 18 ans	23€

Malt Irlandais

Teeling Brabazon Cask II	16€
Teeling Revival V	22€

Bourbons

Jack Daniel's	11€
Rebell Yell (small batch rye)	14€
Woodford Double Oaked	15€

Malt Francais

G.Rozelieures Subtil	14€
G.Rozelieures Tourbé	15€

DIGESTIFS

Armagnac

Château de Laubade 1985	25€
Château de Laubade Intemporel n°5	20€

Cognac

H by Hine	14€
Hine Triomphe (Grande Champagne)	75€

Calvados

Groult Doyen d'Âge	25€
--------------------	-----

Eaux de Vie et Marc

Poire Williams, Framboise, Mirabelle	13€
Grappa	13€
Vieille Prune	15€
Vieux Marc Vieux Télégraphe	15€

Portos

Lagrima Tinto et Bianco	14€
Ramos Pinto 30 ans	22€

Banyuls

Cuvée Christian Reynal	10€
------------------------	-----

Liqueurs

Amaretto, Bailey's, Bénédictine, Cointreau	
Get 27, Grand Marnier, Kahlua	
Mandarine Impériale, Marie Brizard, Génépi, Limoncello	
Chartreuse Verte 1605	
Manzanita	11€

Grand Marnier Louis Alexandre	15€
-------------------------------	-----

Boissons chaudes

Café Blue Moka	3.50€
Décaféiné	3.50€
Cappuccino	4.50€
Chocolat Van Houten	4.50€

Boissons chaudes alcoolisées

Irish Coffee	14€
--------------	-----

Infusion (inf 4-5 min)

Verveine ou Tilleul, ou Menthe ou Camomille Citron vert, gingembre Menthe, réglisse	5.50€
---	-------

Thé Blanc

Bai Mudan(Chine) Ce thé de gout boisé, noisette et châtaigne <small>(inf 7 min)</small>	11€
---	-----

Thé Bleu

Wenshan Baozhong (Taiwan) Nez très floral de magnolia et de jasmin	21€
--	-----

Thé Pu Erh

Menghai Grand Cru 2004 (Yunnan, Chine) Cultivé près de la frontière birmane. Avec une fermentation naturelle de plus de dix ans, il atteint une subtilité aromatique rare et délivre des notes douces de bois humide. <small>(inf 5 min)</small>	38€
--	-----

Thé vert

Ping Cha Thé de tous les instant, doux, frais et vitaminé	8€
Sencha Supérieur (Japon) Tonic et puissant, aux notes végétales et parfum rafraichissant	8€
Long Zhu Thé roulé d'une grande pureté, au effluves de Jasmin frais	10€
Earl grey primeur bio	7.50€

Thés Noirs

English Breakfast Thé noir issu de plusieurs Blend, Ceylon et d'Inde	5€
Ceylan Pettiaglla Thé noir du Sri Lanka riche et corsé <small>(inf 4 min)</small>	5€
Rooibos vanillé	5.50€
The Tutti Fruti	5.50€
Thé Fruits Rouge	5.50€
Smokey Lapsang Fumé avec des notes légèrement musquées aux accents de bois vert	5.50€
Corail (fruits exotiques, peche et fleurs)	6€
Nougatine (cacao, vanille, noisette, caramel)	6€
Grande ours bio (pêche, fraise)	7.50€
Earl Gray Thé parfumé à la bergamote et agrémenté de petales de bleuet	6€
Gout russe Douchka Mélange de thé noir aux notes boisées, vanillées et végétales <small>(inf 4 min)</small>	8€
Thé Chai Délicieux mélange de thé noir et d'épices	8€
Dianhong Celeste TGFOP (Yunnan, Chine) Ce thé révèle des arômes délicats de sous-bois de chocolat et de tabac <small>(inf 5 min)</small>	20€

Long Drink 14cl

16€

Best - Seller

Rhum Havana, Crème de Pêche, Jus d'Ananas, Menthe Fraiche,
Citron vert

L'Amandier

Vodka, Amaretto, Jus de Fruit de la Passion, Jus de Citron vert,
Sirop de sucre de Canne

Short Drinks 9cl

16€

Sous le Lac

Gin, Jus de Citron vert, Infusion de Basilic, Purée de Fruits
rouges et sirop du sucre de canne

Carte des Cocktails

Bienvenue, au bar « hôtel de l'Europe »
Le Chef Barman et son équipe sont
heureux de vous accueillir et vous souhaitent de
passer un agréable moment autour
d'un cocktail...

«Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire,
je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin »
' Napoléon Bonaparte '

Long Drink 14cl

15€

Américano

Campari, Martini rouge, Martini Dry, Perrier

Bloody Mary

Vodka, Jus de Tomate, Sel de Céleri, Sauce Anglaise, Tabasco, Jus de Citron

Gin Fizz

Gin, Jus de Citron jaune, Sucre, Perrier

Pina Colada

Rhum Blanc et Ambré, Crème de Coco, Jus d'Ananas, Ananas Frais

Sex on the Beach

Vodka, Crème de Pêche, Jus de Cranberry, Jus d'Ananas, Sirop de Grenadine

Singapore Sling

Gin, Liqueur de Cerise, Cointreau, Bénédictine, Grenadine, Jus d'Ananas, Jus de Citron vert

Spritz

Aperol, Prosecco et Perrier

Mojito

Rhum , menthe fraiche, sucre, citron vert et perrier

Short Drinks

15€

Caïpirinha

Cachaça, Sucre, Citron vert

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Jus de Citron vert, Jus de Cranberry

Daiquiri

Rhum , Sucre, Jus de Citron

Dry Martini

Gin ou Vodka ,
Dry Martini

Manhattan

Whiskey, Martini rouge, Angostura

Margarita

Tequila, Cointreau, citron vert

Moscow Mule

Vodka, Citron vert, Sirop de gingembre Ginger Beer
et menthe fraiche