

# 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 du Mt Ventoux bio	6.50€
Blanche artisanale du Mt Ventoux bio	6.50€
Ambrée artisanale du Mt Ventoux bio	6.50€
Pression Leffe	5€
Pinte Leffe	9€

### Vin blanc

	75cl	12cl
Viognier Laurus (Vin de Pays d'Oc)	35€	7€
Henri Bourgeois (Sancerre)	42€	9€
Domaine André Mathieu bio (Chateaunef-du-Pape)	65€	12€

### Vin rosé

Rosé du moment	7€
Chateau St. Marguerite bio (Appellation Cote de Provence protégée)	39€
Tavel bio (Tavel Appellation Controllee)	50€

### Vin rouge

Domaine de Grangeneuve AOC	39€	8€
Crozes Hermitage (Crozes-hermitage controlée)	50€	10€
Domaine Longue Toque (Gigondas)	65€	12€

### Champagne

Bruno Paillard Brut	60€	15€
Perrier Jouët Belle Epoque 2012 Brut	180€	

### Prosecco

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

## La pause Gourmande en toute simplicité

Velouté de potimarron- cèpes - comté	12.50€
Thon poêlé - risotto butternut fumet champignons	18.50€
Pot au feu de jarre de Bœuf	19.00€
Salade César poulet au panko - œuf mollet	18.50€
Saumon gravlax - crème d'herbes - raisins oignons rouges	19.00€

\*\*\*\*\*

Les pâtisseries faites par notre cheffe pâtissière Sophie	6.00€
--------------------------------------------------------------	-------

# HE

HOTEL D'EUROPE

## BOISSONS SANS ALCOOL

### Eaux Minérales

Vittel, 1/4	4.50€
Perrier (33 cl)	4.50€
Evian (75cl)	6.50€
Chateldon (75cl)	7€
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 Cox's	
Mangue	
Fraise Sengana	
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€
Zacapa 23 ans (Guatamala)	18€
Ophimus 25 ans (Rép Dominicaine)	19€
Centenario 30 ans (Costa Rica)	20€
Zacapa XO (Guatamala)	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

Absolut	12€
Grey Goose	14€
Belvédère	14€

## Tequila

Patron	16€
--------	-----

## Cocktails sans alcool

14cl

10€

### 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

### Smoothie

Banane, fraises, framboises, purée de fruits rouges  
et jus d'orange

### 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

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

### Malt Taiwanais ,Japonais

Nikka from the Barrel	16€
Kavalan « Solist »	19€

### 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

Rémy Martin XO	28€
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	11€
Get 27, Grand Marnier, Kahlua	
Mandarine Impériale, Marie Brizard, Gènepe, Limoncello	14€
Grand Marnier Louis Alexandre	
Chartreuse Verte 1605	
Manzanita	15€

## Boissons chaudes

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

## Boissons chaudes alcoolisées

Irish Coffee	12€
--------------	-----

### Infusion (inf 4-5 min)

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

### Thé Blanc

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

### Thé Bleu

<b>Wenshan Baozhong (Taiwan)</b> Nez très floral de magnolia et de jasmin	21€
------------------------------------------------------------------------------	-----

### Thé Pu Erh

<b>Menghai Grand Cru 2004 (Yunnan, Chine)</b> 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

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

## Thés Noirs

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

# 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

14€

## **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 Havana, menthe fraiche, sucre, citron vert et perrier

# Short Drinks

14€

## **Caïpirnha**

Cachaça, Sucre, Citron vert

## **Cosmopolitan**

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

## **Daiquiri**

Rhum Havana, Sucre, Jus de Citron

## **Dry Martini**

Gin Bombay Sapphire ou Vodka Grey Goose, Dry Martini

## **Manhattan**

Whiskey, Martini rouge, Angostura

## **Margarita**

Tequila, Cointreau, citron vert

## **Moscow Mule**

Vodka, Citron vert, Gingembre Frais, Ginger Beer