

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	5.00€
Pinte Leffe	9.00€

Vin blanc

	75cl	12cl
Domaine Aymard (Ventoux)	35€	7€
Domaine Chante Cigale (Châteauneuf-du-Pape)	65€	12€

Vin rosé

Chateau Sainte Marguerite (Appellation Côtes de Provence protégée)	39€	8€
---	-----	----

Vin rouge

Domaine de Grangeneuve AOC	39€	8€
Domaine Les Cailloux (Châteauneuf du Pape)	65€	12€

Champagne

Bruno Paillard Brut	60€	15€
Ruinart Blanc de Blanc	120€	

Prosecco

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

La Pause gourmande par Pascal Auger (exemples)

Demandez le menu du jour

La Planche de fromages affinés	25€
Saumon gravlax, crème d'herbes	19,50€
Tataki de thon, nouilles, soja,	19,50€

Les suggestions du jour...

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

HE

HOTEL D'EUROPE

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux Minérales

Evian (33cl)	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, Pomme, Mangue, Fraise, Ananas, Tomate	7€
Fruit de la Passion, Pomme-Fraise, Orange sanguine de Sicile, Tomate-Romarin, Pomme-Menthe	

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

Bombay Sapphire (UK)	14€
Gin Monkey 47 (Allemagne)	14€
The Botanist dry (Islay)	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	<i>4cl</i>
Chivas 12 ans , J.Walker Black	12€
Monkey Shoulder	14€
Highland	
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 Japonais	
Nikka from the Barrel	16€
Speyside et Campbeltown	
Springbank 10 ans	20€
Glenfiddich 18 ans	23€
Malt Irlandais	
Teeling Brabazon Cask II	16€
Teeling Revival V	22€
Bourbons	
Jack Daniel's	11€
Woodford Double Oaked	15€
Malt Francais	
G.Rozelieures Subtil	14€

DIGESTIFS

Armagnac	<i>4cl</i>
Château de Laubade Intemporel n°5	20€
Cognac	
H by Hine	14€
Hine Triomphe (Grande Champagne)	75€
Rémy Martin XO	28€
Calvados	
Groult Doyen d'Âge	25€
Eaux de Vie et Marc	
Poire Williams,	15€
Framboise, Mirabelle	13€
Grappa	13€
Vieille Prune	15€
Vieux Marc Vieux Télégraphe	15€
Portos	<i>8cl</i>
Lagrima Tinto et Bianco	14€
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€
Chocolat à l'ancienne	8€

Boissons chaudes alcoolisées

Irish Coffee	14€
--------------	-----

Infusion (inf 4-5 min)

Bali (litchi, pamplemousse, pêche, rose)	
Carcadet (hibiscus, pommes, framboise, fraise)	
Rooibos noix de coco	
Verveine ou Menthe ou Camomille	
Menthe, réglisse	5.50€

Thé Blanc

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

Thé Bleu

Wenshan Baozhong (Taiwan)	11€
<small>Nez très floral de magnolia et de jasmin</small>	

Thé Pu Erh

Menghai Grand Cru 2004 (Yunnan, Chine)	19€
<small>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. (inf 5 min)</small>	

Thé vert

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

Thés Noirs

English Breakfast	5€
<small>Thé noir issu de plusieurs Blend, Ceylon et d'Inde</small>	
Ceylan Pettiaglla	5€
<small>Thé noir du Sri Lanka riche et corsé (inf 4 min)</small>	
Thé Fruits Rouge	5.50€
Smokey Lapsang	5.50€
<small>Fumé avec des notes légèrement musquées aux accents de bois vert</small>	
Corail (fruits exotiques, peche et fleurs)	6€
Grande ours bio (pêche, fraise)	7.50€
Earl Gray	6€
<small>Thé parfumé à la bergamote et agrémenté de petales de bleuet</small>	
Gout russe Douchka	8€
<small>Mélange de thé noir aux notes boisées, vanillées et végétales (inf 4 min)</small>	
Thé Chai	8€
<small>Délicieux mélange de thé noir et d'épices</small>	
Dianhong Celeste TGFOP (Yunnan, Chine)	10€
<small>Ce thé révèle des arômes délicats de sous-bois de chocolat et de tabac (inf 5 min)</small>	

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