



*Boutique Hôtel de 14 chambres, Lounge Bar, SPA Eclairé*



*" Inventer des Hôtels, créer des ambiances "*  
*Cécile et Stéphane RIVES*

*Tous nos prix sont nets et service compris*



### **Apéritifs (6cl) :**

Pastis ou Ricard 2cl	4,5 €
Martini Blanc, Dry ou Rouge	6 €
Campari	6 €
Cinzano	6 €
Américano	6 €
Suze	6 €
Porto Blanc	6 €
Porto Rouge	6 €

### **Apéritifs à base de vin :**

Muscat - Vin doux naturel (6cl)	5 €
Carthagène Blanche ou Rouge (6cl)	6 €
Hypocras Blanc ou Rouge (6cl)	6 €

### **Apéritifs Ancestraux à base de vin (6cl) :**

(Selon recettes ancestrales consultables au comptoir)

Philtre de Tristan	6 €
Pygmentum	6 €
Cuvée des Elfes	6 €
Moretum	6 €
Elixir d'Aliénor	6 €

### **Cidre (33cl) :**

Alain MILLIAT Bio cuvée Juliette	7 €
----------------------------------	-----

### **Eaux Minérales :**

Acqua Panna 25cl	5 €
Evian litre	9 €
Perrier 33cl	5 €
Badoit litre	9 €

### **Boissons Chaudes :**

Express	3,5 €
Double Express	6 €
Grand Café	5 €
Cappuccino	5,5 €
Café Viennois	6,5 €
Thés et Infusions	5,5 €
Chocolat	5,5 €
Chocolat Viennois	6,5 €
Irish Coffee	12 €

### **Boissons sans alcool :**

Sirop	4,5 €
(Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Pamplemousse, Orgeat, PAC)	
Limonade 25cl	4,5 €
Diabolo 25cl	5 €
Coca-Cola 33cl	5 €
Coca-Cola Zéro 33cl	5 €
Ice Tea 25cl	5 €
Orangina 25cl	5 €
Schweppes 25cl	5 €
Schweppes Agrumes 25cl	5 €
Ginger Beer 20cl	5 €
Grand café ou Cappuccino frappé	8 €
Chocolat ou Thé frappé	8 €
Orange ou Citron Pressés	7 €
Jus de fruit Alain MILLIAT 33cl	7 €
(Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Poire, Pamplemousse, Raisin blanc, Fraise)	

### **Bières Pression :**

Mort Subite Blanche 25cl	5,5 €
Mort Subite Blanche 50cl	11,0 €
AFFLIGEM Blonde, Cuvée légère 25cl	5,5 €
AFFLIGEM Blonde, Cuvée légère 50cl	11 €
HEINEKEN 0,0 sans alcool 25cl	5,5 €
Panaché 25cl	5,5 €
Panaché 50cl	11,0 €
Monaco 25cl	5,5 €
Monaco 50cl	11,0 €
Picon Bière 25cl	6 €

### **Bières Bouteille (33cl) :**

Montcalm Blonde, Artisanale riz de Camargue	6 €
Montcalm Ambré, Artisanale riz de Camargue	6 €
Montcalm Noire, Artisanale riz de Camargue	6 €
Lefte blonde	6 €
Corona	6 €
Desperados	6,5 €



### Armagnac (4cl) :

Montesquiou VS	9 €
Dupeyron VSOP 5 ans	11 €
Dupeyron Hors d'Age 18 ans	18 €

### Cognac (4cl) :

Martell VSOP	9 €
Godet VS de Luxe	12 €
Godet XO Excellence	18 €
Cohiba Martell 40/50 ans	45 €

### Eaux de vie (4cl):

Calvados Busnel Beaujour	9 €
Calvados Marquis d'Aguessau 20 ans	32 €
Vieille Prune Joseph Carton	12 €
Poire Williams Joseph Carton	12 €
Framboise Sauvage Joseph Carton	14 €

### Digestifs (4cl) :

Amaretto (Disaronno)	9 €
Limoncello	9 €
Manzana	9 €
BYRRH rare assemblage	11 €
Grand Marnier	9 €
Fernet Branca	9 €
Cointreau	9 €
Curacao	9 €
Marie Brizard	9 €
Get 27 ou 31	9 €
Baileys	9 €

### Alcools Divers (4cl) :

Malibu	9 €
Vodka Wyborowa	9 €
Vodka Grey Goose	9 €
Vodka Exquisite	11 €
Vodka Absolut Elyx	11 €
Téquila Olmeca	11 €

### Whisky Ecosais (4cl) :

*Blend :*

J&B	9 €
Ballantine's Classique	9 €
Ballantine's 17 ans	18 €
Ballantine's 21 ans	25 €
Ballantine's 30 ans	42 €
Chivas Regal 12 ans	10 €
Chivas Regal 18 ans	18 €
Chivas Regal 25 ans	35 €

*Single mat :*

Aberlour 10 ans	11 €
Aberlour 16 ans	15 €
Glenlivet Founder's:	10 €
Glenlivet 18 ans	18 €
Glenlivet 25 ans	35 €
Scapa Glansa	18 €
Tormore 16 ans	20 €

### Whisky Irlandais (4cl) :

Jameson Black Barrel	11 €
Jameson 18 ans	18 €

### Whisky Japonais (4cl) : Kurayoshi Mats 20 €

### Bourbon (4cl) : Four Roses Single barrel 12 €

### Rhum (4cl) :

Blanc Bacardi	9 €
Blanc Saint James	9 €
Blanc Havana club 3 ans	9 €
Brun Havana Especial	10 €
Brun Havana Club 15 ans	25 €
Brun Pacto Navio	9 €
Brun Don Papa Baroko	15 €
Brun Diplomatico Mantuano	14 €
Brun Diplomatico Reserva Exclusiva	18 €
Compagnie des Indes TRINIDAD 15 ans	32 €
A1710 Tricentenaire 7/17 ans	50 €
Kill Devil Gynana Enmore 24 ans	60 €

### GIN (4cl) :

JNPR sans alcool	7 €
Gordon	9 €
Plymouth 57%	10 €
Juillet de Provence	10 €
Blue Denim bio	10 €
Indian Summer	11 €
Monkey 47	13 €
KI NO BI Japan	16 €

*Supplément Soda 3€*



	CHAMPAGNES	Verre 12cl	75cl
TAITTINGER Brut Prestige		12 €	95 €
POMMERY Brut			95 €
POMMERY Brut <b>Rosé</b>			95 €
MUMM Cordon Rouge Brut			95 €
MUMM Cordon Rouge Brut <b>Rosé</b>			100 €
MOET & CHANDON Brut Impérial			100 €
VRANKEN Diamant Brut			110 €
RUINART Brut Blanc de blancs			150 €
TAITTINGER Comte de Champagne Blanc de Blancs 2008			210 €
POMMERY Cuvée LOUISE Brut 2004			210 €
DOM PERIGNON Vintage 2008			310 €

## VINS BLANCS BOUTEILLES 75cl

### IGP *Sable de Camarque* :

- **Domaine de Pive**, Bio, *Viognier-Sauvignon-Roussane* 28 €  
Nez intense aux notes d'abricot, pomelos et de fleurs blanches. En bouche, belle fraîcheur avec finale légère et fruitée.
- **Domaine du petit Chaumont**, Bio, *Clairette-Sauvignon-Chardonnay* 28 €  
Nez puissant avec des arômes floraux et d'agrumes. Bouche avec beaucoup de volume, forte onctuosité et finale vive.
- **Domaine Salins du Midi** - Cuvée La Baleine, Bio, Grenache blanc et Vermentino 30 €  
Reflets lumineux, nez de prune avec arômes de fruits à chair blanche. Fraîcheur et onctuosité, bel équilibre général.
- **Domaine Royal de Jarras**, Tête de cuvée, Bio, *Chardonnay-Grenache* 30 €
- **Royal de Jarras**, Vin des sables effervescent, méthode champenoise. 32 €

### Autres zones géographique :

- **L'Inédit**, *Muscat-Sauvignon*, IGP Pays d'OC 28 €  
Légèrement moelleux : nez très expressif de fruits exotiques et d'agrumes. Bel équilibre entre moelleux et fraîcheur.
- **Mas de DAUMAS GASSAC**, Blanc de blanc 2019, *Assemblage*, IGP ST Guilhem le désert 74 €  
Des notes d'agrumes, d'abricot, de miel ressortent donnant belle puissance et fraîcheur sur un parfait équilibre.
- **Château MINUTY**, Blanc et Or 2021, *Sauvignon-Viognier-Rolle*, VDP du Var 52 €  
Robe aux reflets d'or, notes intenses de fruits de la passion. Bouche fraîche et vive, harmonieuse avec une belle expression.
- **Domaine OTT, Clos Mireille** 2020 Blanc de Blanc, Rolle-Sémillon, AOC côtes de Provence. 42 €  
Son nez dévoile un bouquet de fruits exotiques et d'agrumes. Complexe en bouche, frais avec une belle longueur.
- **Domaine Laroche CHABLIS Grand CRU AOP**, cuvée Blanchots 2018, *Chardonnay* 105 €  
Note de lard fumée, fleurs blanches, alcalin, iode, pêche. Bouche délicate et soyeuse avec fraîcheur vive et racée.
- **Maison CHAMPY Pouilly Fuissé Grand CRU AOP**, 2018 *Chardonnay* 69 €  
Puissant avec un élevage en fût de chêne marqué. Parfums de pomme golden, de fleurs de trèfle et de camomille.
- **Maison CHAMPY Meursault AOP**, cuvée 2018, *Chardonnay* 105 €  
Robe dorée. Nez complexe et aromatique, au boisé subtil sur des notes de pêche blanche. Une bouche généreuse et gourmande.
- **Maison CHAMPY Chassagne-Montrachet 1er Cru AOP**, Les Chenevottes 2018, *Chardonnay* 105 €  
Robe dorée. Nez intense avec des notes fruitées de fruits à chairs jaunes. Belle richesse en bouche.

## VINS ROSES BOUTEILLES

### IGP Sable de Camargue :

75cl

- **Domaine de Figueirasse Bio, Gris de Gris, Grenache Gris** 28 €  
Robe pâle saumonée, arôme d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche mêle finesse, vivacité et rondeur.
- **Domaine du Petit Chaumont Bio, Gris de Gris, Grenache-Cinsault-Carignan** 28 €  
Robe pâle, parfum de fruits blancs mûrs, pêche et poire. Bouche fraîche et ronde, bonne vivacité.
- **Domaine le Pive Bio, Gris de Gris, Grenache-Merlot-Cabernet** 28 €  
Note de fraise, agrumes et bonbon anglais, bouche équilibrée avec note finale acidulée et rafraîchissante.
- **Domaine Salins du Midi - La Baleine, Gris de gris, Grenache gris et noir et Vermentino** 30 €  
Rose pâle, reflets mandarine. Parfums groseille et jasmin avec bouche ample et harmonieuse aux arômes d'agrumes
- **Domaine Salins du Midi - Cuvée saint Louis, Gris de gris, Grenache gris** 32 €  
Robe pale aux nuances de pastèque blanche. Nez d'acacia, de lilas et la bouche de prune jaune.
- **Domaine Terres de Sable Nuit Bleue Bio, Gris de Gris, Grenache Gris-Grenache Noir** 28 €  
Robe pâle et brillante. Nez avec beaucoup d'éclat sur de notes de groseille et framboise. Bouche désalterante.
- **Domaine Terres de Sable La Sagne Bio, Gris de Gris, Grenache Gris-Grenache Noir** 32 €  
Robe très pâle aux reflets corail. Nez floral, printanier et frais avec senteurs de lilas. Bouche nerveuse et ample.
- **Domaine Royal de JARRAS, Bio, Gris de Gris Tête de Cuvée** 30 €  
Nez intense et délicat aux notes de fruits rouges. Bouche ample et généreuse aux notes de fraises.
- **Domaine de JARRAS Cuvé Favet 9-10, Gris de Gris, Grenache** 32 €  
Vin frais et délicat, issu d'une parcelle franc de pied.

### Autres zones géographiques :

- **Château Puech Haut Prestige, Grenache-Cinsault, AOP Languedoc** 32 €  
Nez rafraîchissant sur d'agréables sensations fruitées. Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés.
- **Château MINUTY, Cuvée Rose et OR 2021, Grenache-Tibouren, VDP du Var** 52 €  
Nez très intense d'agrumes et de fleurs blanches. Complexe en bouche avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.
- **Château MINUTY, Cuvée 281, 2020, Grenache-Cinsault-Syrah, VDP du Var** 90 €  
Nez très intense d'arômes de fruits blancs et notes iodées. En bouche, grande profondeur avec une trame minérale.
- **Domaine OTT, Château Romassan 2021, Mourvèdre-Grenache-Syrah, AOP Bandol.** 56 €  
Parfum d'agrumes et fleurs blanches. En bouche, attaque vive, note de pamplemousse rose, fruits charnus.

## VINS ROUGES BOUTEILLES

75cl

- **Domaine du Petit Chaumont, Grande Réserve 2020, Cabernet Sauvignon, IGP Sable de Camargue** 28 €  
Vin à la robe pourpre, aux arômes de cassis et de garrigue. Il se révèle souple et fruité en bouche.
- **Domaine de Mortiers, Cuvée Jamais Content 2021 Bio, Grenache-Syrah, AOP PIC Saint Loup** 56 €  
Nez puissant, frais et complexe. Palais à l'équilibre jeune, dense mais avec fraîcheur véritable et excellente qualité de tanin.
- **Domaine Calage Resseguier, Cuvée Rosmarinus 2016 Syrah-Grenache-Mourvèdre, AOP Languedoc** 54 €  
Nez puissant et élégant : garrigue, café, moka. Bouche avec beaucoup de tanins bien mûrs, puissance sans agressivité.
- **Embres et Castelmaure Cuvée n°3, 2021, Carignan-Grenache-Syrah, AOP Corbières** 64 €  
Nez de garrigue, caillou chauffé, caramel, vanille et épices. Belle ossature en bouche, enrobé, onctueux.
- **Mas De Daumas Gassac, 2018 Cabernet Sauvignon-Franc-Merlot, IGP ST Guilhem le désert** 74 €  
Beaucoup de fruit, de richesse, d'arômes empyreumatiques. Puissant, rond, élégant et majestueux.
- **Domaine de Fenouillet, Cuvée Père la minute, 2016 Syrah-Grenache, AOP Faugères** 90 €  
Arômes complexes et intenses d'épices. Bouche avec attaque puissante avec bel équilibre. Note de torréfaction.
- **Clos de l'Oratoire des Papes, 2021 Grenache-Syrah-Mourvèdre, AOP Châteauneuf du Pape** 62 €  
Nez de fruit noir, mûre, cassis et touches épicées. Bouche toute en puissance avec finesse de tanins.
- **Maison OGIER, La Sérine, Syrah 2018, AOP Côte Rôtie** 84 €  
Nez intense et complexe. Minéral, fruité et floral. Bouche très franche, minérale, tanins fins et croquants.
- **Maison CHAMPY Grand Cru, Pinot Noir 2015, AOP Clos de Vougeot Grand Cru** 295 €  
Robe rubis sombre et brillante. Arômes de fruits noirs et de violette. Finale longue aux tanins persistants et raffinés.
- **Château Leoville Las Cases 2ieme Cru, 2012 Cabernet Sauvignon-Franc-Merlot, AOP Saint Julien 2sd cru classé** 410 €  
Nez superbe et la bouche est dense et droite et d'une belle longueur.



## COCKTAILS SANS ALCOOL

- Paradise :  
Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine 9 €
- Fleur de Sureau :  
Jus de pamplemousse rose, Perrier, citron vert et sirop de fleur de sureau 9 €
- Fruity Mule :  
Ginger beer, jus de fraise, citron vert et lait de coco 9 €
- Chaleur d'été :  
Jus d'ananas, lait de coco, jus de citron et sirop de vanille 9 €
- Virgin Mojito :  
Limonade, citron vert, menthe fraîche et sucre roux 9 €
- Virgin Colada :  
Jus d'ananas, lait de coco et sirop de vanille 9 €
- Virgin Fizz :  
Gin JNPR sans alcool, Tonic méditerranéen et citron 10 €

## COCKTAILS CHAMPAGNE

- Mojito Royal :  
Champagne (6 cl), Rhum blanc (4 cl), sucre de canne, citron vert et menthe fraîche 15 €
- Cocktail Saint Louis :  
Champagne (10 cl), Vodka (2 cl) et jus de fraise 15 €
- French 75 :  
Champagne (10 cl), Gin (2 cl), Sirop de sucre de canne et Citron vert 15 €
- Champagne Cognac :  
Champagne (8 cl), Cognac Martell VSOP (4 cl), Angostura et sucre de canne 15 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

- Apérol Spritz Médiéval :  
Apéritif italien Apérol (4cl), Vin effervescent des sables (12cl) et Perrier 11 €
- Piña Colada :  
Rhum blanc (6cl), lait de coco et jus d'ananas 12 €
- Mojito :  
Rhum blanc (4cl), Limonade, citron vert, menthe fraîche et sucre roux 12 €
- Hugo :  
Vin effervescent des sables (10cl), liqueur de fleur de sureau (4cl), citron vert et menthe fraîche 12 €
- Gin Fizz des Remparts :  
Gin Juillet (4cl), Tonic méditerranéen et citron 12 €
- Moscow Mule :  
Vodka (4cl), ginger beer et jus de citron vert 12 €
- Negroni Bianco :  
Gin (3cl), Martini Bianco (3cl) et Italicus (4cl) 12 €
- Negroni Rosso :  
Gin (3cl), Cinzano rosso (3cl) et Fernet Branca (4cl) 12 €

## COCKTAILS CREATIONS

- Cocktail des Remparts :  
Vin rosé des sables (14cl), Perrier et sirop de pêche 9 €
- Coupe Occitane :  
Vin effervescent des sables (8cl), Hypocras (3cl) et jus de citron 9 €
- Américano des Remparts :  
Campari (3cl), Cinzano (3cl) et Perrier. 9 €
- Coco Fraise :  
Rhum (3cl), Gin (3cl), purée de fraise, citron vert et lait de coco 12 €
- Cocktail Tour de Constance :  
Gin (4cl), Curaçao (3cl), Vin effervescent des sables (10cl) et jus d'ananas 12 €
- Lou Drapé :  
Whisky (4cl), Cointreau (2cl), sirop de sucre de canne et jus de citron 12 €
- Spiritus :  
Italicus (liqueur de Bergamotte 4cl) et Vin effervescent des sables (12cl) 12 €
- l'Angelique :  
Tequila (4cl), Suze (2cl), Martini dry (2cl), miel et jus de citron 12 €
- Flamingo :  
Vodka (4cl), crème de mûre (3cl), jus de fraise, jus de citron et feuilles de menthe 12 €