

# HÔTEL JUANA



# LE BAR



H O T E L J U A N A



★★★★★  
JUAN LES PINS - CAP D'ANTIBES

# JUANA SWEET TIME

Tous les jours de 15h à 18h au Bar de l'Hôtel Juana  
Every day from 3pm to 6pm at the Hotel Juana Bar

## FORMULES



### COZY

1 pâtisserie de Steve Moracchini  
*1 home made pastry*  
+  
une boisson chaude  
ou non alcoolisée  
*1 hot drink or soft drink*

**11 €**

### GLAM

1 pâtisserie de Steve Moracchini  
*1 home made pastry*  
+  
une boisson chaude  
ou non alcoolisée  
*1 hot drink or soft drink*  
+  
une coupe de Champagne  
*1 glass of Champagne*

**20 €**

## LIQUEURS (4 cl)

Sambuca  
Marie Brizard  
Amaretto  
Baileys  
Bénédictine  
Cointreau / Drambuie  
Grand Marnier  
Get 27 / Get 31  
Mandarine Impériale  
Limoncello  
Velvet (framboise/mûre - raspberry/blackberry)  
Pisco

## AFTER DINNER (8 cl)

Stinger  
Cognac, Get 31  
  
Irish Coffee  
Jameson, café, sucre, crème - Jameson, coffee, sugar, cream

CocoChoc  
Rhum, cacao, Malibu - Rum, cocoa, Malibu

## CAFÉS

Café expresso, café noisette  
Café américain  
Double expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud  
Latte macchiato

## THÉS "FORTE"

Ceylan  
Darjeeling Estate  
Earl Grey Sencha  
English breakfast  
Bombay Chai  
Lapsang Souchong  
Thé vert jasmin  
Orange Pekoe

## INFUSIONS "FORTE"

Verveine, citronnelle  
Tilleul  
Camomille, citron  
Menthe, citron  
White Ginger Pear  
African Solstice

## GOURMANDISE FRAPPÉE

Ice coffee  
Ice tea maison

## SUR LE POUCE

9 €		
9 €		
9 €	Poisson rôti de la pêche du jour, ratatouille ●	28 €
9 €	<i>Roasted fish from the catch of the day, ratatouille</i>	
9 €		
9 €	Club sandwich au poulet, frites et salade	21 €
9 €	<i>Chicken club sandwich, French fries and salad</i>	
9 €		
9 €	Tagliatelle à la tomate, copeaux de parmesan ●	19 €
9 €	<i>Tagliatelle with tomato sauce, parmesan cheese shavings</i>	
10 €		
10 €	Tomates Burrata ●	16 €
	<i>Burrata tomato salad</i>	
17 €		
	Burger Juana, frites et salade	25 €
	<i>Juana's burger, French fries and salad</i>	

17 €

### Service 24h/24h / Served from 24h/24h

17 €

	Carpaccio de saumon	19 €
	<i>Salmon carpaccio</i>	
4 €		
5 €	Planche de charcuteries	17 €
6 €	<i>Cold cut selection</i>	
8 €		
	Planche de fromages	15 €
	<i>Cheese selection</i>	
5 €		
5 €	Traditionnelle salade Caesar au poulet fermier	22 €
5 €	<i>Traditional Caesar salad with farm chicken breast</i>	
5 €		
5 €	Pizza Margarita ●	22 €
5 €	<i>Margarita pizza</i>	

## COLLECTION DE PÂTISSERIES

	La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier	
5 €	Home made pastries, selection by Steve Moracchini - Pastry Chef	
5 €	Sur place / Sitting down	7 €
5 €	A emporter / To take away	5 €
5 €		
5 €	Compote de pommes-poires maison / <i>Homemade apple &amp; pear compote</i>	6 €
5 €	Salade de fruits de saison / <i>Seasonal fruit salad</i>	6 €
	Fruits à croquer / <i>Crunchy fruits</i>	5 €
	Fromage blanc 0% / <i>Low-fat cottage cheese</i>	6 €
7 €		
7 €		

● Plats végétariens / Vegetarian dishes - Origine des viandes : Allemagne (boeuf) - Meats from Germany (beef)

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons

Le Bar est ouvert tous les jours à partir de 12h30 / The Bar is open everyday from 12:30 pm

## A LA COUPE (12cl)

Champagne Charles Mignon "1<sup>er</sup> cru"

Champagne rosé Charles Heidsieck

Champagne Deutz Classic

## CHAMPAGNES BRUT

Charles Mignon "1<sup>er</sup> cru"

Deutz Classic

1/2Btl

45 €

Btl

80 €

Mgm

190 €

## CHAMPAGNES ROSÉS

Charles Heidsieck rosé

Bollinger rosé

115 €

200 €

## CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

Agrapart "Avizoise" 2008

Dom Pérignon 2009

190 €

350 €

## APÉRITIFS (7 cl)

LES TRADITIONNELS

Campari, Suze, Martini blanc, Martini rouge, Pastis 51, Ricard, Casani, Tiopepe...

7 €

## L'INATTENDU

**Antica Formula** (1<sup>er</sup> vermouth italien à base de vin blanc et muscadet du Piémont)

8 €

## BIÈRES (33 cl)

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken, Leffe Brune

Bière pression Leffe (25cl)

8 €

6 €

## COCKTAILS CHAMPAGNE (12 cl)

Smooth Kurrant

Kirsh, framboise, Champagne - *Kirsh, raspberry, Champagne*

16 €

Tangerine Champagne

Mandarine, liqueur de pêche, Champagne - *Tangerine, peach liquor, Chamapgne*

16 €

Cocktail Champagne

Sucre, Angostura, Cognac, Champagne

18 €

Kir Royal

Crème de cassis, Champagne

16 €

Gold apricot

Jus d'abricot, liqueur d'abricot, Champagne - *Apricot juice, apricot liquor, Champagne*

16 €

Madarine Impérial

Mandarine impériale, rhum, Champagne - *Madarine Imperial, rum, Champagne*

16 €

Alcool à consommer avec modération - Alcohol to be consumed in moderation

## VIRGIN COCKTAILS (20 cl)

Paradise

Orange & pamplemousse pressés, ananas, grenadine - *Orange & grapefruit, pineapple, grenadine syrup*

10 €

Back to Childhood

Lait, nectar de fraises - *Milk, strawberry nectar*

10 €

Apricot Bitter

Lait, nectar d'abricot, sirop d'orgeat, jus de citron - *Milk, apricot nectar, almond syrup, lemon juice*

10 €

Virgin Mojito

Menthe verte, citron vert, sucre, limonade - *Fresh mint, lime, sugar, lemonade*

12 €

Best Sunrise

Orange, ananas, grenadine - *Orange pineapple, grenadine syrup*

10 €

## FRUITS PRESSÉS (20 cl)

LES AGRUMES

Citron, citron vert, orange ou pamplemousse - *Lemon, lime, orange or grapefruit*

8 €

LES DÉTOX

Orange, carotte, pomme - *Orange, carrot, apple*

8 €

## EAUX MINÉRALES

Vittel (25cl)

4 €

Perrier (33cl)

4 €

Vittel, San Pellegrino (50cl)

5 €

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1L)

6 €

Chateldon (75cl)

9 €

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl)

6 €

Orangina, limonade, Schweppes Tonic, Gingerale (25cl)

6 €

Bitter vénezio (20cl)

6 €

## JUS DE FRUITS (25 cl)

Abricot, ananas, pomme, cranberry, tomate ou fraise

5 €

*Apricot, pineapple, apple, cranberry, tomato or strawberry*

## RHUMS (4 cl)

RhumCed Macadamia	9 €
RhumCed Pomme Poire "Bio Label"	9 €
Rhum St James Blanc ou Brun	10 €
Havana Club 3 ans	12 €
<b>Zacapa 23 ans</b>	25 €

## COGNACS (4 cl)

Hennessy fine de Cognac	12 €
Rémy Martin VSOP	16 €
Hennessy XO	30 €

## ARMAGNAC (4 cl)

Malandrie VSOP	12 €
"Delaitre" Hors d'Age	16 €
<b>Armagnac Ténarèze - Château du Busca 1976</b>	25 €

## CALVADOS (4 cl)

Père Magloire Fine V.S	12 €
Pays d'Auge 15 ans	17 €
Morin Napoléon 25 ans	28 €

## EAUX DE VIE (4 cl)

Grappa / Kirsch	10 €
Marc de Bourgogne Hors d'Age "Joseph Cartron"	14 €
Vieille prune "Bertrand"	14 €
Williamine	14 €

## VINOTHÈQUE

24 suggestions de vins au verre à déguster

Les rouges authentiques du Sud-Ouest, du Languedoc et de la Vallée du Rhône.

Une large gamme de blancs issus des meilleurs terroirs de France et d'ailleurs.

## ROSÉ

	(12 cl)	(75 cl)
Côtes de Provence - Minuty Prestige	12 €	50€
Côtes de Provence - "Château de Selle" - Domaine OTT		85 €

## BLANC

Bourgogne - Chablis - Domaine Garnier	10 €	58 €
Sancerre - Delaporte à Chavignol	10 €	55 €
Bourgogne - Chardonnay	8 €	48 €

## ROUGE

Crozes-Hermitage - Maison Delas	9 €	51 €
Fleurie - Mas de Carra	8 €	40 €
Haut Médoc - Château Sénéjac	10 €	60 €
Pomerol - Château La Croix de Gay		250 €

## LONG DRINKS (20 CL)

Cocktail du jour  
Notre Chef Barman vous propose un cocktail créé spécialement pour vous !

Americano  
Martini Rouge, Campari, Perrier - *Red Martini, Campari, Perrier*

Bloody Mary  
Vodka, jus de tomate - *Vodka, tomato juice*

Mojito  
Bacardi Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier - *Havana rum, fresh mint, lime, sugar, Perrier*

Gin Fizz  
Gin, jus de citron, sucre, Perrier - *Gin, lemon juice, sugar, Perrier*

Planteur/Punch  
Rhum blanc, Rhum brun, orange, ananas, citron - *White rum, brown rum, orange, pineapple, lemon*

Negroni  
Campari, Martini rouge, Gin - *Red Martini, Campari, Gin*

Tequila Sunrise  
Tequila, jus d'orange, grenadine - *Tequila, orange juice, grenadine syrup*

Piña Colada  
Rhum Blanc, Coconuts, ananas, crème fraîche - *Rum, Coconuts, pineapple, cream*

Cuba libre  
Rhum, Coca-cola - *Rum, Coca-Cola*

## SHORT DRINKS (8 CL)

Alexandra  
Cognac, crème de cacao, crème fraîche - *Cognac, cocoa cream, cream*

Margarita  
Tequila, Cointreau, jus de citron - *Tequila, Cointreau, lemon juice*

Daiquiri  
Rhum, jus de citron, sucre - *Rum, lemon juice, sugar*

Dry Martini Cocktail  
Gin ou Vodka, Vermouth dry - *Gin or Vodka, Vermouth dry*

Whisky Sour  
Bourbon, jus de citron, sucre - *Bourbon, lemon juice, sugar*

White lady  
Gin, Cointreau, jus de citron, sucre - *Gin, Cointreau, lemon juice, sugar*

Cosmopolitan  
Vodka, Cointreau, cranberry, jus de citron - *Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice*

Caïpirinha  
Cachaça, citron vert, sucre - *Cachaça, lime, sugar*

**DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ AU CHEF BARMAN  
ASK FOR YOUR FAVORITE COCKTAIL TO THE BARMAN**

Alcool à consommer avec modération - Alcohol to be consumed in moderation

## WHISKY (4 CL)

17 €	SINGLE MALT :	
14 €	Talisker 10 ans	14 €
	Oban 14 ans	16 €
14 €	Lagavulin 16 ans	20 €
14 €	Knockando 12 ans	19 €
	<b>Couvreur Clearach (France)</b>	20 €
	BLENDED SCOTCH, WHISKIES ET BOURBON :	
14 €	Johnnie Walker Red	10 €
14 €	Johnnie Walker Black 12 ans	15 €
14 €	Chivas Regal 12 ans	15 €
	Jack Daniel's	15 €
14 €	Johnnie Walker Blue	40 €

## GIN (4 CL)

	Gordon's	10 €
14 €	Bombay Sapphire, Hendrick's	12 €
	Tanqueray	13 €

## VODKAS (4 CL)

14 €	Russian Standart	10 €
14 €	Kremlin Award (Russie)	12 €
14 €	Hangar One (USA)	12 €
	Grey Goose (France)	14 €

## TEQUILA (4 CL)

14 €	"Jose Cuervo"	12 €
14 €	"Jose Cuervo"	13 €
	Patron Silver	15 €
	Patron Gold	17 €

Alcool à consommer avec modération - Alcohol to be consumed in moderation