

RHUMS (4 CL)

Rhum Saint James Blanc ou Brun

Havana Club 3 ans

Zacapa 23 ans

COGNACS (4 CL)

Hennessy fine de Cognac

Rémy Martin VSOP

Hennessy XO

ARMAGNAC (4 CL)

Malandrie VSOP

"Delaitre" Hors d'Age

Armagnac Ténarèze - Château du Busca 1976

CALVADOS (4 CL)

Père Magloire Fine V.S

Pays d'Auge 15 ans

Morin Hors d'Age

EAUX DE VIE (4 CL)

Grappa / Kirsch

Marc de Bourgogne Hors d'Age "Joseph Cartron"

Vieille prune "Bertrand"

Williamine

GIN (4 CL)

Bombay Sapphire, Hendrick's

Tanqueray

VODKAS (4 CL)

Kremlin Award (Russie)

Hangar One (USA)

Grey Goose (France)

VIRGIN COCKTAILS (20 CL)

10€ Paradise 10€

12€ Orange & pamplemousse pressés, ananas, grenadine

25€ Orange & grapefruit, pineapple, grenadine syrup

Virgin Mojito 12€

Menthe verte, citron vert, sucre, limonade

12€ Fresh mint, lime, sugar, lemonade

16€ Best Sunrise 10€

Orange, ananas, grenadine

Orange pineapple, grenadine syrup

FRUITS PRESSÉS (20 CL)

12€

LES AGRUMES

16€ 8€

Citron, citron vert, orange ou pamplemousse

Lemon, lime, orange or grapefruit

LE DÉTOX 10€

Orange, carotte, pomme - Orange, carrot, apple

12€

17€

EAUX MINÉRALES

23€

Vittel (25cl) 4€

Perrier (33cl) 4€

10€ Vittel, San Pellegrino (50cl) 5€

14€ Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1L) 6€

14€ Chateldon (75cl) 9€

14€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) 6€

12€ Orangina, limonade

13€ Schweppes Tonic, Gingerale (25cl) 6€

Bitter vénezio (20cl) 6€

JUS DE FRUITS (25 CL)

12€

12€ Abricot, ananas, pomme, cranberry, tomate ou fraise 5€

14€ Apricot, pineapple, apple, cranberry, tomato or strawberry

HÔTEL JUANA



CARTE BAR BAR MENU

A PARTAGER

Service de 17h à 22h

Served from 5 pm to 10 pm

Wrap aux légumes croquants ● 16€

Sauce fromage blanc et herbes fraîches

Crunchy vegetable wrap - Cottage cheese and fresh herb sauce

Caviar d'aubergine, pain toasté 14€

Eggplant caviar, toasted bread

Taco façon ceviche, tartare de saumon et crudités 18€

Ceviche Taco with Salmon Tartar and Raw Veggies

Planche charcuterie/fromage 24€

Cold cuts and cheese selection

SUR LE POUCE

Tomates et mozzarella di Buffala, sauce pesto ● / 22€

Fresh tomato and mozzarella di Buffala, pesto sauce

Buddha Bowl 26€

Quinoa, avocat, fruit de saison, poisson mariné et crudités

Marinated fish, quinoa, raw vegetables, radish, wakame, avocado

and seasonal fruit

Bagel au saumon, frites 28€

Emmental, sucrine, saumon fumé, concombre, crème aneth

Salmon bagel - emmental cheese, salad, smoked salmon, cucumber

and dill cream

Salade César 24€

Romaine, croûtons à l'ail, parmesan, petites olives Niçoises,

vinaigrette aux anchois

Roman salad, garlic croûtons, « Niçoise » olives and anchovies

Melon du marché d'Antibes et jambon de Parme 23€

Melon from Antibes market, Parme ham

Lasagne aux légumes du soleil et parmesan ● 24€

Lasagna with vegetables and parmesan cheese

COLLECTION DE PÂTISSERIES

Café Gourmand 12€

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier

Home made pastries, selection by Steve Moracchini - Pastry Chef

Compote de pommes-poires maison 6€

Homemade apple & pear compote

Salade de fruits de saison 6€

Seasonal fruit salad

Fromage blanc 0% 6€

Low-fat cottage cheese

COCKTAILS CHAMPAGNE (12 CL)

Royal Juana 16€

Kirsh, framboise, Champagne

Kirsh, raspberry, Champagne

Mandarine Impérial 16€

Mandarine impériale, rhum, Champagne

Madarine Imperial, rum, Champagne

CHAMPAGNES BRUT

Charles Mignon "1^{er} cru" Coupe 50 cl 75 cl 150 cl 15€ 45€ 95€

Deutz Classic 19€ 120€ 210€

CHAMPAGNES ROSÉS

Charles Heidsieck Rosé 18€ 115€

Louis Roederer rosé 160€

Bollinger rosé 220€

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

Pol Roger «Winston Churchill» 2006 420€

Dom Pérignon 450€

APÉRITIFS (7 CL)

Campari, Suze, Martini blanc, Martini rouge, 7€

Pastis 51, Ricard, Casani, Tiopepe, Spritz, St Germain Spritz...

BIÈRES (33 CL)

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken, Leffe Brune 10€

Bière pression Leffe 25cl/50cl 8€ / 12€

SHORT DRINKS (8 CL)

Whisky Sour 14€

Bourbon, jus de citron, sucre

Bourbon, lemon juice, sugar

L'Amandine 14€

Calvados, Amaretto, jus de poire

Amaretto, Angustura, lime

Gin Basil Smash 17€

Gin, citron vert, basilic, sucre de canne

Gin, lime, basil, cane sugar

Blue Bird 14€

Eau de vie de poire, crème de pêche, jus ananas & citron

Pear brandy, peach cream, pineapple juice and lime

LONG DRINKS (20 CL)

San Francisco 14€

Vodka, Triple sec, orange, ananas, banane, grenadine

Vodka, Triple sec, orange, pineapple, banana cream, grenadine

Abricotine 16€

Bourbon, liqueur d'abricot, jus d'abricot, citron

Bourbon, apricot liqueur and juice, lemon

Flamingo 16€

Havana Club, jus de poire, pêche et citron vert

Rhum Havana, peach, pear and lime

Mojito Spritz 16€

Apérol, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

Aperol, Prosecco, lime, fresh mint, cane sugar

Mojito Framboise 16€

Gin, menthe fraîche, citron vert, coulis de framboise, ginger beer

Gin, fresh mint, raspberry purée, ginger beer

Monkey Mule 16€

Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, sucre de canne

Jack Daniel's, Angustura, ginger ale, cane sugar

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

VINOTHÈQUE

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

Côtes de Provence

IGP Méditerranée Art des Anges  7€ 36€

Minuty Prestige 10€ 50€

"Château de Selle" - Domaine OTT 90€

BLANC

Loire - Sancerre 15cl 75cl

Delaporte 10€ 55€

Bourgogne - Chardonnay

Joseph Drouhin 48€

Vallée du Rhône - Chardonnay

Côteaux du Lyonnais - Traboules  7€ 36€

Chablis - Blois d'Yver  64€

ROUGE

Crozes-Hermitage

Emmanuel Darnaud 8€ 48€

Côte du Rhône

Béatus Ilé  49€

Médoc

La Chapelle de Potensac 12€ 68€

TEQUILA (4 CL)

«Jose Cuervo» (blanche) 12€

«Jose Cuervo» (brune) 13€

Patron Silver 15€

Patron Gold 17€

WHISKY (4 CL)

SINGLE MALT :

Talisker 10 ans 14€

Oban 14 ans 16€

Lagavulin 16 ans 20€

Knockando 12 ans 19€

Couvreur Clearach (France) 20€

BLENDED SCOTCH, WHISKIES ET BOURBON :

Johnnie Walker Red 10€

Johnnie Walker Black 12 ans 15€

Chivas Regal 12 ans 15€

Jack Daniel's 15€

Johnnie Walker Blue 40€

● Plats végétariens / Vegetarian dishes - / Plats sans gluten - gluten free dishes

Origine des viandes : France - Meats from France

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