

## CARTE DU BAR

Hôtel du Couvent  
*Nice, France*

## À MANGER

Pissaladière, avec ou sans anchois	14
Haricots en pickles	7
Frites fraîches	12
Hot-dog, saucisses, raito / picanta / mostarda et condiments... Tout maison	29
Terrine de lapereau, pickles du Couvent	21
Coquillage, beurre d'herbes	28
Thon à l'ail, pain, condiments	29
Anchois marinés à l'ail	19
Oeuf aioli du Couvent	9
Pains et fromage	17
Eclair au chocolat	12
Tarte à la confiture	11
Cerises à l'eau-de-vie	9
Crème caramel	9

## APÉRITIFS

(7 CL)

Rinquinquin	12
<i>Vin d'apéritif à la pêche</i>	
Lillet	12
<i>Blanc, rosé, rouge</i>	
Dubonnet	12
<i>Vin d'apéritif de Thuir</i>	
Dolin Vermouth	12
<i>Dry, blanc, rouge</i>	
Dolin Chambéryzette	12
<i>Vin d'apéritif à la fraise</i>	
Noix de la Saint Jean	12
<i>Vin d'apéritif à la noix</i>	

## PASTIS &amp; ABSINTHE

(5 CL / 10 CL)

Henri Bardouin Prestige	14 / 22
Ricard	12 / 20
Mauresque du Couvent <i>Ricard, prune, fleur d'oranger, soda au pamplemousse</i>	16
Absinthe Absente	14

## APERITIVO

Hugo <i>St-Germain, Champagne, menthe, Ricard, Amontillado, verjus</i>	16
Mimosa <i>Champagne, jus d'orange moelleux</i>	16
Adonis <i>Jerez Fino, 9 di Dante Vermouth, betterave, fraise</i>	16
Spritz du Couvent <i>Lillet rosé, Jerez Fino, Dolin Chambéryzette, fleur d'oranger, cidre</i>	16
Garibaldi <i>Campari, jus d'orange moelleux</i>	16
Alfonso <i>Champagne, Dubonnet, Noix de la Saint Jean, Angostura</i>	16

## COCKTAILS DU COUVENT

Negroni Numéro 1 <i>Gin, vermouth, Campari</i>	16
Negroni Numéro 2 <i>Gin, vermouth, Campari, betterave, fraise</i>	16
Bloody Mary <i>Vodka, piment vert, miso, épices, sauce Worcestershire, citron, poivron rouge, tomate</i>	18
French 75 <i>Gin, Jerez Fino, citron, pandan, Champagne</i>	18
Nuits Cubaines <i>Rhum blanc, mezcal, Aperol, ananas, citron vert, noix de coco</i>	18
14 de la Rosa <i>Saké, Dolin blanc, prune, poire, soda à la pomme et sésame grillé</i>	18
Un Ruban Rouge <i>Gin, Dolin Chambéryzette, verjus, amande</i>	18

## COCKTAILS DU COUVENT

Open Sesame <i>Bourbon, Symphony 6, soda à la pomme et sésame grillé</i>	18
Le Dernier Mot <i>Mezcal, cerise, céleri, citron vert, herbes, piment</i>	18
Gimlet <i>Gin, Jerez Fino, céleri, citron vert, fleur d'oranger</i>	18
Espresso Martini <i>Vodka, Dubonnet, liqueur de café, expresso, framboise et chocolat blanc</i>	18

## BIÈRES &amp; CIDRES

## EN BOUTEILLE (33 CL)

Brasserie du Comté - blonde 8  
*Saint-Martin-Vésubie*

Brasserie du Comté - IPA 8  
*Saint-Martin-Vésubie*

Brasserie du Comté - blanche 8  
*Saint-Martin-Vésubie*

## EN BOUTEILLE (75 CL)

3 Fonteinien - Armand et Gaston 36  
*Bruxelles*  
*Une plus large sélection des bières « 3 Fonteinien »  
est à votre disposition dans la « Carte des Vins et Bières »  
auprès de nos équipes.*

## EN BOUTEILLE (75 CL)

Cyclic saison 27  
*Barcelone*  
*Une plus large sélection des bières « Cyclic » est à votre  
disposition dans la « Carte des Vins et Bières »  
auprès de nos équipes.*

Brasserie des Voirons 36  
*Sarvoie*  
*Une plus large sélection des bières « Brasserie des Voirons »  
est à votre disposition dans la « Carte des Vins et Bières »  
auprès de nos équipes.*

Vulcain - Trois Pépins 39  
*Fribourg*  
*Une plus large sélection des Cidres « Vulcain »  
est à votre disposition dans la « Carte des Vins et Bières »  
auprès de nos équipes.*

CARTE DU BAR

## JUS DE FRUITS

Jus de la Table des Lutins 12

## BOISSONS SANS ALCOOL

Nos Jardins Imparfais 9  
*Soda Botanique Forêt*  
*Soda Botanique Rosat*

Limonade 8

Thé glacé 8

Coca-Cola 8

Orangina 8

*Prix nets en Euros - Service compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Carte des allergènes disponible auprès du Maître d'Hôtel*

*Provenance des viandes : France*

CARTE DU BAR

## CAFÉS

Expresso 6  
Café allongé 8  
Café américain 8  
Café noisette 8  
Cappuccino 8  
Café au lait 8  
Affogato 12

## THÉS

Earl Grey 9  
English Breakfast 9  
Lapsang Souchong 9  
Thé vert Sencha 9  
Thé vert jasmin 9  
Thé blanc 9  
Rooibos 9

