

CARTE DU BAR

Hôtel du Couvent
Nice, France

À MANGER

Pickles de la ferme Notre-Dame	7
Huitre, gelée de vin	8
Oeuf à la coque, mouillette au lard	9
Salade du jardin	19
Frites fraîches	12
Terrine de lapereau, pickles de la ferme Notre-Dame	21
Pissaladière, avec ou sans anchois	14
Fritto misto, zestes d'agrumes	23
Anchois marinés	19
Couteaux farcis	28
Hot-dog, raïto / picanta / mostarda et condiments...	
Tout maison	29
Pain, fromage et fruit de saison	17
Éclair au chocolat	12
Tarte à la confiture	9
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 & 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 & 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 (33 CL)

Jus de la Table des Lutins 12

BOISSONS SANS ALCOOL (33 CL)

Nos Jardins Imparfais 9

Soda Botanique Forêt

Soda Botanique Rosat

Limonade 8

Thé glacé 8

Coca-Cola 8

Orangina (25 CL) 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

TISANES

Les tisanes de l'Herboristerie du Couvent 9

THÉS

Earl Grey 9

English Breakfast 9

Lapsang Souchong 9

Thé vert Sencha 9

Thé vert jasmin 9

Thé blanc 9

Rooibos 9

