

CARTE DU BAR

Hôtel du Couvent
Nice, France

CARTE DU BAR

À MANGER

Assiette de Prisuttu AOP	18
Rillettes de poissons,	
pickles de la Ferme Notre-Dame	11
Truite du Cians fumée	21
Oeuf aux herbes	8
Salade d'herbes fraîches	12
Brousse de chèvre	17
Pissaladière, avec ou sans anchois	14
Frites fraîches	12
Fritto misto, zestes d'agrumes	23
Pan Bagnat	28
Eclair au chocolat	12
Millefeuille vanille caramel	14
Gâteau de Savoie, à partager	16
Flan	12

CARTE DU BAR

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>	

CARTE DU BAR

PASTIS & ABSINTHE

(5 CL / 10 CL)

Henri Bardouin Prestige	14 / 22
-------------------------	---------

Ricard	12 / 20
--------	---------

Absinthe Absente	14
------------------	----

CARTE DU BAR

APERITIVO

Spritz du Couvent (20 CL)	17
<i>Lillet rosé, Dolin Chambéryzette, amontillado, clémentine, vin pétillant</i>	
Hugo (20 CL)	17
<i>Fleur de sureau, verjus, amontillado, menthe, bergamote</i>	
Mauresque (15 CL)	17
<i>Henri Bardouin pastis, fleur d'oranger, coing, soda de pamplemousse</i>	
Alfonso (12 CL)	17
<i>Vermouth, Dubonnet, cassis, bitter, Champagne</i>	
Milano Torino (12 CL)	17
<i>Vermouth, fraise, thé blanc, Campari, framboise</i>	
Pêche Ramos Fizz (15 CL)	17
<i>Rinquinquin, Lillet blanc, crème, fleur d'oranger, citron, poire et anis soda</i>	

CARTE DU BAR

APERITIVO

Adonis (12 CL) 17
Fino, vermouth, cassis, betterave

Fino Mary (20 CL) 17
*Fino, piments rouges, tomate, poivre,
cèpes, citron jaune*

Americano (20 CL) 17
*Vermouth, fraise, Campari,
soda de melon, verjus*

COCKTAILS DU COUVENT

Negroni Numéro 1 (8 CL)	14
<i>Gin, vermouth, Campari, thé blanc</i>	
Negroni Numéro 2 (8 CL)	14
<i>Gin, vermouth, Campari, cassis, betterave</i>	
Spitfire (12 CL)	19
<i>Gin 44, amontillado, vin blanc, citrons, abricot, miel</i>	
Paloma (20 CL)	19
<i>Tequila blanco, Lillet blanc, huile d'agrumes, soda de pamplemousse, épices</i>	
Sgroppino (12 CL)	19
<i>Sorbet de citron amer, gin, cacao blanc, Lillet blanc, vin pétillant</i>	
Lemon Tonic (20 CL)	19
<i>Vodka, beurre, citron, Lillet blanc, Suze, mimosa, limoncello, tonic</i>	

COCKTAILS DU COUVENT

Mai Tai (12 CL)	19
<i>Rhum blanc, Dolin blanc, banane, riz, citron vert</i>	
Treacle (12 CL)	19
<i>Armagnac, amontillado, pomme verte, verjus, bitters</i>	
Gimlet (11 CL)	19
<i>Gin, fino, citrons, céleri, fleur d'oranger</i>	
Brandy Alexander (12 CL)	19
<i>Cognac, cacao blanc, crème, cépes</i>	
Affinity (10 CL)	19
<i>Whisky, dry vermouth, vermouth, distillat d'olives, cassis, bitters framboise et chocolat blanc</i>	

BIÈRES & CIDRES

EN BOUTEILLE (33 CL)

Brasserie du Comté - blonde <i>Saint-Martin-Vésubie</i>	8
Brasserie du Comté - IPA <i>Saint-Martin-Vésubie</i>	8
Brasserie du Comté - blanche <i>Saint-Martin-Vésubie</i>	8

EN BOUTEILLE (75 CL)

3 Fonteinen - Armand et Gaston <i>Bruxelles</i>	36
--	----

*Une plus large sélection des bières « 3 Fonteinen »
est à votre disposition dans la « Carte des Vins et Bières »
auprès de nos équipes.*

CARTE DU BAR

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 *Savoie*

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 Imparfaits	9
<i>Soda Botanique Forêt</i>	
<i>Soda Botanique Rosat</i>	

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

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

TISANES 9

Les tisanes de l'Herboristerie du Couvent

THÉS 9

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