

LOU  PINET

LE BAR

beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

COCKTAILS SIGNATURES

POOL SPRITZ 16€

Aperol, Blanco Tequila, sirop de rhubarbe,
jus de citron jaune, pincée de sel, Prosecco.
Aperol, Blanco Tequila, rhubarb syrup, lemon juice, salt pinch, Prosecco.

MOSLOW MULE 16€

Linie Aquavit, Lustau Oloroso Sherry,
jus de citron vert, sirop de gingembre, bière.
Linie Aquavit, Lustau Oloroso Sherry, lime juice, ginger syrup, beer.

LOU PINET 21€

Vodka infusée à l'hibiscus, shrub à la myrtille, verjus, Champagne.
Hibiscus infused Vodka, blueberry shrub, verjuice, Champagne.

COCONUT OLD FASHIONED 16€

Buffalo Trace Bourbon infusé à l'huile de coco, Pedro Ximenez Sherry,
sirop d'érable, orange bitters, Angostura Bitters.
*Coconut oil infused Buffalo Trace Bourbon, Pedro Ximenez Sherry,
maple syrup, orange bitters, Angostura Bitters.*

SMOKED & STORMY 16€

Mezcal infusé à la fève de tonka, fruit de la passion,
jus de citron vert, concombre, sirop de gingembre.
*Tonka bean infused Mezcal, passion fruit, lime juice, cucumber,
ginger syrup.*

PANDANQUIRI 16€

Rhum Plantation à l'ananas, sirop de pandan, jus de citron vert.
Pineapple rum Plantation, pandan syrup, lime juice.

SAINT-GERMAIN-DES-PRES 16€

Gin, St Germain, jus de citron vert, liqueur de sureau,
jus de concombre, albumine, piment oiseau.
*Gin, St Germain, lime juice, elderflower liqueur, cucumber juice, albumin,
chilli.*

ST TROPEZ FIZZ 16€

Cognac infusé au beurre noisette et camomille, liqueur de pêche,
jus de citron jaune, albumine, sauvignon blanc.
*Hazelnut butter and chamomile infused Cognac, peach liqueur,
lemon juice, albumin, sauvignon blanc.*

PICASSO COLADA 16€

Absinthe infusée à la vanille et à la cardamome, Pastèque,
crème amande-coco, cannelle, eau de coco.
*Vanilla and cardamom infused Absinthe, watermelon,
Almond and coconut cream, cinnamon, coconut water.*

COCKTAIL CLASSIQUE 12CL 16€
CLASSIC COCKTAIL 12CL

BELLINI
COSMOPOLITAN
MARTINIS
NEGRONI
MOJITO

À VOTRE DEMANDE, NOTRE BARMAN SE FERA UN PLAISIR
DE PRÉPARER VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ.

SNACK

De 18H à 22H
From 6pm to 10 pm

LE JAMBON D'ENTRECÔTE 19€
DRY AGED BEEF PROSCIUTTO

Boeuf fumé affiné 40 jours
Smoked beef ribeye ham, cured for 40 days

LE JAMÓN DE BUEY DE KOBE 49€
KOBE BEEF JAMÓN

Élevé au Japon & affiné en Espagne, exclusivité mondiale
Kobe beef jamón, worldwide exclusivity

LE KOBE KEBAB 16€

Mini shawarma au boeuf de Kobe & Angus, galette de blé, tahini
Kobe & Angus döner kebab, tahini sauce

LES PETITS BURGERS 18€
SIGNATURE SLIDERS

Mini burgers d'Angus, truffe, chimichurri, sauce secrète & chips de Kobe
Mini burgers, truffle, chimichurri & secret sauce

LES TOSTADAS DE THON 13€
TUNA TOSTADITAS

Tacos croustillant de thon, sauce habanero
Crunchy tuna tacos, habanero sauce

LA PIZZA 19€
ICONIC PIZZA

Roquette, Parmesan, crème de truffe
Roquette, Parmesan, truffle cream

PROCACCI DE JAMBON 9€
HAM PROCACCI

Sandwich italien au jambon d'entrecôte
Italian sandwich with beef ham

PROCACCI À LA TRUFFE 9€
TRUFFLE PROCACCI

Sandwich italien à la crème de truffe
Italian sandwich with truffe cream

LE GUACAMOLE 16€
FRESH GUACAMOLE

Grenade, tortillas de maïs
Pomegranate, corn tortillas

VENTRÊCHE DE THON ORTIZ 37€
ORTIZ TUNA BELLY

Toast, beurre demi-sel
Toast, semi-salted butter

FRITES MAISON 12€
HOMEMADE FRENCH FRIES

FRITES MAISON À LA TRUFFE ET AU PARMESAN 16€
HOMEMADE TRUFFLE AND PARMESAN FRENCH FRIES

JUS DÉTOX

DETOX JUICE

15 CL — 18€

Les jus verts et rouges sont une grande source de vitamines, d'enzymes et de minéraux. Ils sont de véritables cocktails pleins d'enzymes.

*Green and red juices are a great source of vitamins, enzymes and minerals.
They are real cocktails full of enzymes.*

JUS VERTS DÉTOX / DETOX GREEN JUICE

La couleur verte des jus correspond à la phase de nettoyage de l'organisme.

Très riches en chlorophylle aux vertus purifiantes, oxygénantes et régénérantes. La chlorophylle est la base de toute la vie des plantes.

La chlorophylle est le premier produit de la lumière.

The green colour of the juices corresponds to the cleaning phase of the body.

Very rich in chlorophyll with purifying, oxygenating and regenerating properties. Chlorophyll is the basis of all plant life. Chlorophyll is the first product of light.

① HEALTHY DETOX

Kale, Cèleri, Concombre, Citron, Pomme verte, Gingembre frais, Menthe
Kale, Celery, Cucumber, Lemon, Green Apple, Fresh Ginger, Mint

② GREEN PEACEFUL

Ananas, Citron, Pomme verte, Coriandre, Gingembre frais
Pineapple, Lemon, Green Apple, Coriander, Fresh Ginger

JUS ROUGES-ORANGES ANTIOXYDANTS
ANTI-OXIDANT RED-ORANGE JUICE

Les jus rouges et orange sont très riches en antioxydants et sont très dynamisants ! Les vitamines et enzymes sont très importantes pour l'oxygénation des cellules. Les enzymes sont les seules à faire le travail réel pour nous maintenir en santé et nous guérir.

Red and orange juices are very rich in antioxidants and are very energizing!
Vitamins and enzymes are very important for the oxygenation of cells.
Enzymes are the only ones who do the real work to keep us healthy and heal us.*

① TROPICAL CAROTTES POMMES
TROPICAL APPLE CARROTS

Pommes vertes, Carottes, Cèleri, Gingembre
Green Apple, Carrots, Celery, Ginger

② BEAUTY

Pamplemousse, Citron, Curcuma, Gingembre, Cayenne
Grapefruit, Lemon, Turmeric, Ginger, Cayenne

SMOOTHIES

25 CL— 18€

① GREEN AVOCADO

Fromage blanc de brebis, Avocat ou poire, Citron

Ewe's white cheese, Avocado or pear, Lemon

② GREEN MATCHA ENERGY

Kiwis, Epinard, Pomme verte, Menthe, Lait d'amande

Kiwis, Spinach, Green Apple, Mint, Almond Milk

LES LIMONADES & THÉS GLACÉS *LEMONADE & ICED TEA*

① LIMONADE AU CITRON / LEMON LEMONADE 10€

② THÉ GLACÉ AU CHOIX / ICED TEA OF YOUR CHOICE 10€

Thés verts, Thés noirs, Infusions

Green Tea, Black Tea, Infusion




: Produit issu de l'agriculture biologique.

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'hôtel n'accepte pas les chèques.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VERRES DE VIN

ROSÉS

15 cl

- 2018 CHÂTEAU LA FONT DU BROC, Côtes de Provence  12€
- 2018 CHÂTEAU ROUBINE, La Vie en Rose, Côtes de Provence 13€
- 2018 CHÂTEAU MINUTY, Rose&Or, Côtes de Provence 15€

BLANCS

- 2014 CHÂTEAU HOSTENS-PICANT, Cuvée des Demoiselles, Bordeaux Sainte-Foy 14€
- 2018 CHÂTEAU SAINT-MAUR, L'excellence, Côtes de Provence 14€
- 2015 MERCUREY, Clos Rochettes, Domaine Faiveley 15€

ROUGES

- 2014 CROZES-HERMITAGE, Les Meysonniers, Domiane M. Chapoutier 14€
- 2016 SANCERRE, Les Panseillots, Domaine du Prieuré, Vallée de la Loire 14€
- 2016 CHÂTEAU FONTAINEBLEAU, Côtes de Provence 12€

CHAMPAGNES À LA COUPE

15 cl

- NV JEEPER « Grand Assemblage » BeefBar 19€
- NV HENRIOT Brut Souverain 19€
- NV LOUIS ROEDERER Rosé 22€



: Product from organic farming.

Net prices in euros, taxes and services included. The hotel does not accept checks.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

VINS & CHAMPAGNES

PROVENCE ROSÉS 75 cl

- 2018 CHATEAU D'ESCLANS, Whispering Angel, Côtes de Provence 54 €
- 2018 CHATEAU DE PAMPELONNE, Légende, Côtes de Provence 73 €
- 2018 CHATEAU SAINT-MAUR, Clos de Capelune, Côtes de Provence 92 €

SÉLÉCTION VINS BLANCS 75 cl

- 2015 DOMAINE MILLAN, Le Grand Blanc, Provence 77 €
- 2018 SANCERRE, Le Chêne Marchand, Domaine P. Jolivet 78 €
- 2017 CHABLIS, Domaine du Chardonnay 42 €

SÉLÉCTION VINS ROUGES 75 cl

- 2011 VILLA VALLOMBROSA, Les Terrasses, Côtes de Provence 49 €
- 2017 SANCERRE, Iconoclaste, Domaine Fouassier 68 €
- 2011 CHÂTEAU BEYCHEVELLE, Saint-Julien 320 €

CHAMPAGNES BRUT 75 cl

- NV GOSSET Grande Réserve 80 €
- NV BOLLINGER Spécial Cuvée 135 €
- NV CATTIER Blanc de Blancs 1^{er} Cru 150 €
- NV JEEPER Extra Brut Naturelle 165 €



: Produit issu de l'agriculture biologique.

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'hôtel n'accepte pas les chèques.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS ALCOOLS

LES GINS	5 cl
· Gin Hendrick's	16 €
· GIN London N°1	18 €
· Gin Tanqueray 10	19 €
· Gin Monkey 47	24 €
· Gin Bombay Sapphire	20 €
· Gin Citadelle	22 €
· Gin Mare	22 €
· Gin Mistral Rosé	20 €

LES VODKAS	5 cl
· Vodka Ketel One	16 €
· Vodka Belvedere	19 €
· Vodka Greygoose	19 €
· Vodka Fair (Quinoa)	21 €
· Vodka Solichnaya Elit	24 €
· Vodka Beluga Gold Line	35 €

LES TEQUILAS	5 cl
· Téquila Patron Silver	16 €
· Téquila Don Julio Reposado	22 €
· Téquila Patron Anejo	25 €
· Téquila Don Julio 1942	120 €
· Téquila Ocho Bianco	19 €
· Mezcal Vida	17 €
· Cachaca Leblond	17 €
· Pisco Macchu Pisco	17 €

LES RHUMS	5 cl
· Havana 7 ans	16 €
· Rhum Don Papa 7 ans	21 €
· Rhum Zacapa 23	26 €
· Rhum Arcane Extraroma	19 €
· Rhum Sailor Jerry	17 €



: Product from organic farming.

Net prices in euros, taxes and services included. The hotel does not accept checks.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

LES RHUMS (SUITE) 5 cl

- Rhum Diplomatico Reserva 26 €
- Rhum Plantation Pineapple 19 €

LES WHISKIES
BLENDED 5 cl

- Johnny Walker Black Label 17 €
- Johnny Walker Blue Label 115 €
- Nikka From Barrel 23 €
- Jameson Premium 19 €
- Monkey Shoulder 25 €
- Hibiki Harmony 27 €

SINGLE MALT 5 cl

- Talisker 10 ans 21 €
- Lagavulin 16 ans 33 €
- Glenfiddich 18 ans 25 €
- Oban 14 ans 25 €
- Cardhu 12 ans 19 €
- Macallan Ruby 55 €
- Yamazaki 18 ans 60 €
- Caol Ila 12 ans 19 €
- Aberlour 12 ans non filtré 17 €

BOURBON ET RYE 5 cl

- Bulleit Bourbon 22 €
- Maker's Mark 20 €
- Woodford Reserve 24 €
- Bulleit Rye 22 €
- Mitcher's Single Barrel Rye 26 €



: Produit issu de l'agriculture biologique.

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'hôtel n'accepte pas les chèques.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES DIGESTIFS

5 cl

· Hennessy Cognac XO	35 €
· Armagnac Goudoulin 1985	43 €
· Armagnac Goudoulin 1990	47 €
· Hennessy Paradis	85 €
· Calvados XO, Eaux de vie, liqueurs	22 €

LES APÉRITIFS

5 cl

· Pastis ,Ricard	15 €
· Formule Antica, Campari	15 €
· Suze, Lillet blanc	15 €
· Portos Ramos Pinto 20 ans	19 €
· Portos Ramos Pinto 30 ans	34 €

LES BIÈRES

· Peroni	33cl	9 €
· Blonde de Saint-Tropez	33cl	9 €
· Blonde de Saint-Tropez Magnum	150cl	49 €
· Corona	33cl	9 €
· Edelweiss Blanche	33cl	9 €
· Heineken sans Alcool	33cl	7 €



: Product from organic farming.

Net prices in euros, taxes and services included. The hotel does not accept checks.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

NON ALCOOLISÉES

LES SOFTS

· Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Sprite, Perrier	33 cl	9 €
· Redbull, Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Fuze-Tea	20 cl	9 €

LES EAUX

· Evian	33 cl	75 cl	9 €
· Chateldon		75 cl	9 €
· Badoit	33 cl	75 cl	9 €
· San Pellegrino		75 cl	9 €

LES JUS DE FRUITS

· Jus de Fruits Frais Pressés	25 cl
Orange, Pamplemousse, Citron	12 €
· Jus de Fruits Alain Millat	33 cl
Ananas, Mangue, Fraise, Pêche Blanche, Pomme	8 €

LE CHAUD

· Espresso ou Americano	7 €
· Café Latte, Capuccino, Chocolat Chaud, Double Espresso	8 €
· Sélection de la Maison Palais des thés	8 €



: Produit issu de l'agriculture biologique.

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'hôtel n'accepte pas les chèques.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



: Product from organic farming.

*Net prices in euros, taxes and services included. The hotel does not accept checks.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.*



MAISONS HÔTELS
DE FAMILLE PARIENTE