



# *Le Soleil d'Eau*

BAR



# Finger Food...

Caviar d'aubergines à la menthe sur pain grillé <i>Aubergine &amp; Mint Caviar on Toast</i>	14 €
Macaron à la mousse de jambon séché (4 pièces) <i>Cured Ham Mousse Macaroon (x4)</i>	14 €
Toasts de chèvre, céleri, olives, basilic <i>Chickpea Panisse or Socca Bread</i>	16 €
Bâtonnets de légumes, sauce anchoïade <i>Fresh Vegetable Sticks with an Anchoïade Dip</i>	18 €
Crevettes croustillantes, sauce épicée (4 pièces) <i>Crispy Prawns with a Spicy Sauce (x4)</i>	22 €
Tartine de pain de campagne au saumon fumé <i>Smoked Salmon on Farmhouse Bread</i>	24 €
Foie gras de canard, pain grillé, chutney <i>Duck Foie Gras with Toast &amp; Chutney</i>	24 €
Sélection de jambons, gressins et tapenade d'olives noires <i>Assortment of Hams, Grissini &amp; Green Olive Tapenade</i>	26 €
En-K de caviar Oscietre de la Maison Kaviari (15 gr) accompagné de blinis, pommes de terre, crème fraîche <i>Osetra En-K de Caviar by Maison Kaviari Served with Blinis, Potatoes &amp; Crème Fraîche</i>	75 €
Caviar Krystal de la Maison Kaviari (30 gr) accompagné de blinis, pommes de terre, crème fraîche <i>Krystal Caviar by Maison Kaviari Served with Blinis, Potatoes &amp; Crème Fraîche</i>	135 €
Sélection de bouchées sucrées (6 pièces) <i>Assortment of Sweet Nibbles (x6)</i>	16 €

SERVICE DE MIDI À 22H30 - SERVICE FROM NOON TO 10:30 PM

Prix nets en euros / Prices in euro, including tax & service charge  
Le bar est ouvert de 10.00 à minuit / The Bar is open from 10 am until midnight  
Les consommations servies après minuit seront majorées de 30 % /  
A 30% surcharge is applied to orders after midnight

# Notre Sélection de Champagne

## À LA COUPE EN BLANC

Brut sans année .....	22 €
Kir Royal .....	23 €
Brut Prestige .....	26 €
Brut Non Dosé .....	30 €
Blanc de Blancs .....	35 €
Grand Cuvée Millésimé .....	60 €

## À LA COUPE EN ROSÉ

Brut sans année .....	25 €
Brut Prestige .....	35 €

## COCKTAILS EFFERVESCENTS 25 €

### Royal Messardière

Fruits frais, Sirop de rose

### Royal Mojito

Bacardi Carta Oro, Lime, Menthe fraîche, Sucre roux

### Le Mandarin

Gin Bombay Sapphire, Mandarine Napoléon

### St-Germain Spritz

St-Germain, Lime

### Royal Création (Surprise du barman)

## CHAMPAGNE BRUT

Brut sans année .....	90 €
Moët & Chandon .....	120 €
Laurent Perrier .....	120 €
Ruinart .....	120 €
Veuve Clicquot .....	120 €
Bollinger spécial cuvée.....	140 €
Louis Roederer Blanc de Blancs 2010 .....	190 €
Ruinart Blanc de Blancs .....	220 €

## CHAMPAGNE ROSÉ

Brut sans année .....	110 €
Moët & Chandon .....	140 €
Laurent Perrier .....	160 €
Veuve Clicquot Vintage .....	180 €
Billecart - Salmon .....	200 €

## CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE

La Grande Dame Veuve Clicquot .....	350 €
Dom Pérignon .....	390 €
Dom Ruinart .....	440 €
Cristal Roederer .....	520 €
Dom Pérignon Rosé .....	650 €
Cristal Roederer Rosé .....	670 €

## EN MAGNUM

Veuve Clicquot .....	220 €
Moët & Chandon .....	240 €
Ruinart Blanc de Blancs .....	380 €
Dom Pérignon .....	920 €
Cristal Roederer .....	980 €

# Cocktails Signature

26 €

## **Soleil d'Eau**

Gin Hendrick's, Thé vert provence, Pêche blanche, Sirop de lavande, Bitter Truth Blossom

## **A Summer in London**

Gin Bombay's infusé au thé Earl Grey, Liqueur de St-Germain, Jus de mandarine Alain Millat, Lemon juice, Sirop de châtaigne

## **Basil Instinct**

London n°1, Nectar de poire, Lime, Basilic frais, Sirop de vanille, Poivre noir

## **French Riviera**

Vodka Grey Goose, Liqueur St-Germain, Jus de mangue, Jus d'orange, Sirop d'orgeat

## **Le Flamand Rose**

Vodka Cristal Head, Martini Blanc, Jus de pamplemousse, Sirop de rose, Bitter tonic

## **French Kiss**

Grey Goose Black Cherry, Liqueur St-Germain, Lime, Framboise fraîche, Schweppes Premium Hibiscus

# Cocktails Signature

26 €

## **El Sombrero**

Tequila Patron Silver, Liqueur de Yuzu, Liqueur de Violette, Jus de Pomme

## **Shikoku**

Sake Daishichi, Liqueur de Yuzu, Liqueur de St-Germain, Concombre, Blanc d'œuf, Sucre de canne

## **Le Diamant**

Bourbon Maker's Mark, Thé Rooibos Vanille, Sirop d'agave, Zeste d'orange, Bob's Abbots Bitter

## **L'Abeille**

Jack Daniel's, Liqueur St-Germain, Miel du château, Menthe, Schweppes Premium Ginger Ale

## **La Grande Lola**

Rhum Pyrat, Liqueur St-Germain, Grand Marnier, Porto, Jus d'ananas, Schweppes Premium Ginger Ale

## **Cinnamon Julep**

Cognac Hennessy, Jus d'ananas, Menthe fraîche, Sirop de cannelle, Fentiman's Elderflower

**Le Plaisir du Barman** (Cocktail surprise)

# Cocktails Classiques

25 €

Américano Martini, Alexander, Grey Goose Espresso Martini, Black Russian, Bloody Mary, Bronx, B52, Caïpirinha Leblon, Daïquiri Bacardi, Cosmopolitan, Dry Martini, Garibaldi, Grey Goose Grand Fizz, Grasshopper, Bombay Gin Fizz, Horse's Neck, God Mother, Long Island Ice Tea, Maï Taï, Hudson Manhattan, Mojito Bacardi, Negroni Martini, Piña Colada, Planter's Punch Saint-James, Patron Tommy's Margarita, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, ...

Ainsi que votre cocktail classique préféré ...

# Cocktails Sans Alcool

\_\_\_\_\_ CRÉATION 24 €

## **Saint-Tropez**

Jus de Pamplemousse, Sirop de rose, Schweppes Premium Tonic

## **Pampelonne**

Jus de pomme, Jus de cranberry, Schweppes Premium Ginger Beer

## **B.B.**

Fraise, Framboise, Jus d'ananas, Sirop de vanille

## **Citrojito**

Le virgin mojito made in France... complètement bluffant

\_\_\_\_\_ DETOX 28 € (Servis de 11h00 à 19h00)

## **Jus centrifugé minute :**

Ananas, Menthe, Orange, Gingembre, Betterave, Carotte, Concombre, Cèleri, Epinard, Pastèque, ...

\_\_\_\_\_ COCKTAILS ENFANT 14 €

## **Mini B.B**

Fraise, Framboise, Jus de pomme, Sirop de vanille

## **Shirley Temple**

Sirop de fraise bonbon, Limonade

## **Grumpy**

Fraise, Framboise, Lococo Caraïbos

## **Maya**

Mangue, Jus d'ananas, Pêche blanche

# Notre Sélection de Vins

\_\_\_\_\_ EN COCKTAIL 18 €

## Ice Messardière

Vin rosé, Liqueur pamplemousse rose,  
Purée de pêche blanche, Fleurs

## Le Rouge Royal

Vin rosé, Liqueur de Chambord, Confiture fruits rouges

## Le Cinnamon Provence

Vin Blanc, Noilly Prat Ambré, Sirop d'agave

**Kirs :** Cassis, Mûre, Framboise, Cerise, Pêche ..... 14 €

\_\_\_\_\_ AU VERRE

## Blanc

Vins de Provence ..... 12 €  
Sancerre Vacheron ..... 15 €  
Chablis 1er cru, les Vaudevey ..... 18 €

## Rosé

Vins de Provence ..... 12 €  
Domaine Bertaud Belieu, cuvée Héracléa ..... 16 €

## Rouge

Côtes de Provence ..... 12 €  
Bordeaux ..... 16 €

## Vin Doux Naturel

Muscat de Saint-Jean de Minervois ..... 14 €

# Apéritifs Courants

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry ..... 12 €  
Noilly Prat, Suze ..... 12 €  
Martini bitter ..... 12 €  
La Quintinye vermouth Royal (France) ..... 14 €

\_\_\_\_\_ APÉRITIFS ANISÉS

Ricard, Pastis 51 ..... 12 €  
Pernod, Ouzo ..... 12 €

\_\_\_\_\_ PORTO

Tawny Ramos Pinto ..... 13 €  
Tio Pepe Sherry ..... 13 €  
Ramos Pinto 10 ans ..... 20 €  
Ramos Pinto 20 ans ..... 25 €  
Ramos Pinto 30 ans ..... 40 €

\_\_\_\_\_ BIÈRE

La Trop, blanche ou rosée ..... 11 €  
Kronenbourg 1664 (France) ..... 9 €  
Heineken (Pays-Bas) ..... 9 €  
Budweiser (Etats-Unis) ..... 9 €  
Hoegaarden Blanche (Belgique) ..... 9 €  
Corona (Mexique) ..... 9 €  
Bière sans alcool ..... 9 €

\_\_\_\_\_ APÉRITIFS COUP DE CŒUR

Camus Ile de Ré Cliffside Cellar ..... 22 €  
Hennessy XO on the rocks ..... 40 €

# Notre Sélection d'Alcools

## GIN

Bombay Sapphire (Angleterre) .....	23 €
Hendrick's Gin (Ecosse) .....	23 €
London n°1 (Angleterre) .....	24 €
Monkey 47 (Allemagne) .....	24 €
The Botanist (Ecosse) .....	24 €
Elephant Gin (Allemagne) .....	24 €
Bulldog (Angleterre) .....	24 €
CopperHead Black Batch (Belgique) .....	24 €
Oxley (Angleterre) .....	24 €

## VODKA

Grey Goose (France) .....	23 €
Belvédère (Pologne) .....	23 €
Ketel One (Pays-Bas) .....	23 €
Absolut Elyx (Suède) .....	25 €
Crystal Head Aurora (Canada) .....	28 €
Stolichnaya Elit (Russie) .....	38 €

# Notre Sélection d'Alcools

## RHUM

Bacardi Carta Blanca (Cuba) .....	21 €
Bacardi Carta Oro (Cuba) .....	23 €
Bacardi 8 ans (Cuba) .....	25 €
Zacapa 23 ans (Guatemala) .....	25 €
Zacapa XO (Guatemala) .....	32 €
Summum (République Dominicaine) .....	25 €
Don Papa (Philippines) .....	25 €
Sailor Jerry (Etats-Unis) .....	25 €
Beach House (Ile Maurice) .....	25 €
Pyrat XO Reserve (Caraïbes) .....	25 €
Diplomatico Reserva (Venezuela) .....	25 €
Diplomatico Ambassador (Venezuela) .....	55 €

## TEQUILA (MEXIQUE)

Patrón Silver .....	23 €
Patrón Silver Añejo .....	28 €
Patrón XO café .....	23 €
Patrón Gran Platinum .....	40 €
Sangre de Vida Reposado .....	32 €
Sangre de Vida Añejo .....	38 €

# Notre Sélection de Whisky

## ECOSSE, BLENDED

Johnny Walker Red Label .....	21 €
Johnny Walker Black Label.....	25 €
Chivas Regal 18 ans .....	27 €

## ECOSSE, SINGLE MALT

Dalwhinnie 15 ans (Highland) .....	25 €
Craigellachie 13 ans (Speyside) .....	25 €
Oban 14 ans (Highland) .....	25 €
Glenlivet 18 ans (Speyside).....	27 €
Talisker 10 ans (Isle of Skye) .....	25 €
Cragganmore 12 ans .....	25 €
Lagavulin 16 ans (Islay) .....	28 €

## ECOSSE, WHISKY D'EXCEPTION

Glenfiddich 12 ans (Speyside) .....	25 €
Glenfiddich 30 ans (Speyside) .....	45 €
Johnny Walker Gold Label (Ecosse) .....	30 €
Jonny Walker Blue Label (Ecosse) .....	50 €
Macallan Amber (Highland).....	25 €
Macallan Sienna (Highland) .....	38 €
Macallan Ruby (Highland) .....	48 €

# Notre Sélection de Whisky

## IRLANDE

Jameson .....	21 €
---------------	------

## BOURBON

Maker's Mark (Kentucky).....	23 €
Jack Daniel's (Tennessee) .....	23 €
Hudson Baby Bourbon (New York) .....	25 €

## RYE

Hudson Manhattan Rye (New York) .....	25 €
Ole Smoky Moonshine : Harley-Davidson Charred .....	25 €

## CANADA

Crown Royal .....	25 €
-------------------	------

## JAPON

Yamazaki 12 ans .....	25 €
Yamazaki 18 ans .....	45 €



# Notre Sélection de Digestifs

## COGNAC

Fine de Cognac Hennessy .....	21 €
Fleur de Cognac .....	25 €
Camus XO Borderies .....	30 €
Hennessy XO.....	40 €
Camus Extra Élégance .....	60 €
Hennessy Paradis .....	140 €
Hennessy Paradis Impérial .....	260 €
Louis XIII Rémy Martin .....	290 €

## BAS ARMAGNAC

Laubade VSOP .....	21 €
Laubade XO .....	24 €
Laubade 1971 .....	30 €
Laubade 1972 .....	35 €
Laubade 1973 .....	60 €
Laubade 1976 .....	40 €
Laberdolive 1979 .....	60 €
Laubade 1964 .....	70 €

## CALVADOS

Roger Groult Age d'or .....	30 €
-----------------------------	------

# Notre Sélection de Digestifs

## EAUX-DE-VIE DE MARC

Grappa Cleopatra.....	24 €
Grappa Poli Moscato .....	25 €
Vieux Marc de Provence .....	21 €
Très Vieux Marc de Bourgogne des Dames Huguette .....	21 €

## EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Framboise .....	25 €
Vieille Prune .....	25 €
Williamine .....	25 €

## LIQUEURS DIGESTIVES

Bénédictine, Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte, Fernet-Branca, Limoncello, Fleur de Cognac, Sambuca, Frangelico Hazelnut, Bitter Truth Elixir, Absinthe La fée verte .....	25 €
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre .....	25 €
Grand Marnier Cuvée Centenaire .....	35 €

## LIQUEURS 22 €

Amaretto, Bailey's, Chambord, Cherry Heering, Cherry Marnier,  
Cointreau, Drambuie, Get 27, Get 31, Gloss, Grand Marnier,  
Kalhua, Mandarine Napoléon, Midori, Marie Brizard,  
Manzana Verte, Pimm's, St-Germain, So Yang,  
Sothorn Confort, Bitter Truth Pimento, Bitter Truth Violette, ...

# Soft Drinks

Schweppes Premium Tonic, Ginger & Cardamone,  
Pink Pepper, Hibiscus, Lavande & orange Blossom ..... 9 €

Fentiman's Victorian Lemonade,  
Rose Lemonade, Wild English Elderflower ..... 9 €

Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro ..... 8 €

San Bitter ..... 8 €

Ice Tea Pêche ..... 8 €

Red Bull ..... 8 €

Evian 33 cl ..... 7 €

Perrier 33 cl ..... 8 €

## JUS DE FRUITS

*Alain Millat :*

Pomme (Basse-Normandie)

Fraise (Région Lyonnaise)

Pêche blanche (Midi-Pyrénées)

Ananas (Panama )

Mangue (Colombie)

Raisin blanc Sauvignon (Rhône-Alpes)

Tomate noire de Crimée (Rhône-Alpes) ..... 9 €

Jus pressé minute : Orange ou Pamplemousse ou Citron ..... 14 €

Mix fruits centrifugés ..... 24 €

Légume centrifugé ..... 25 €

Mix légumes centrifugés ..... 28 €

# Boissons Chaudes

## THÉS

Thé glacé maison ..... 12 €

Une sélection de thé Mariage Frères ..... 9 €

### Ceylan

Orange Pékoe – Thé noir

Qualité exceptionnelle pour ce grand thé du Ceylan. Issu de la récolte de meilleure saison, ce thé aux longues et belles feuilles possède une saveur exquise et un corps subtil.

### French Breakfast

Mélange du matin

Thé noir avec ou sans lait pour accompagner le petit déjeuner, ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, puissante et raffinée. Un métissage fraternel dans la meilleure tradition du thé français.

### Empereur Chen-Nung

Mélange Fumé – Thé noir

Majestueux, ce mélange porte le nom de l'empereur de Chine qui a découvert le thé en 2737 avant J.C. Ce thé à l'arôme subtil légèrement fumé se boit sans lait.

### Darjeeling Himalaya

Inde – Thé noir

« Le roi des thés noirs indiens » Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

### Earl Grey Impérial

Bergamote – Thé noir

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Imperial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

# Boissons Chaudes

Une sélection de thé Mariage Frères ..... 9 €

**Marco Polo** Fruité & Fleuri – Thé noir  
Succès incontesté de la maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les lointaines et mystérieuses contrées.

**Vert Fuji-Yama** Japon – Thé vert  
Thé vert cultivé sur les pentes du Fuji-Yama. Goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée, stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

**Jasmin Mandarin** Fleuri – Thé vert  
Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

**Vert Provence** Fruité & Fleuri – Thé vert  
Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum fleuri marié aux saveurs de fruits de Provence, des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

**Rouge métis** Fruité & Fleuri « naturellement sans théine » Rooibos  
Beau mélange fruité et fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans théine il peut se boire du matin au soir, avec ou sans lait.

\_\_\_\_\_ INFUSIONS  
Sélections d'infusions Palais des Thés ..... 9 €

Camomille, Menthe, Tilleul, Verveine

L'Herboriste Verveine Orange - Menthe  
L'Herboriste Camomille - Pomme - Epices

# Boissons Chaudes

\_\_\_\_\_ CHOCOLAT  
Chocolat chaud, Malongo « Montana » ..... 12 €

\_\_\_\_\_ CAFÉ  
Café ou décaféiné ..... 7 €  
Double café ..... 9 €  
Cappuccino ..... 9 €  
Café latte ..... 12 €  
Café glacé maison ..... 12 €

Alcool 4 cl  
Digestif 4 cl  
Anisé 4 cl  
Apéritif 4 cl  
Porto 8 cl  
Vin et Champagne 14 cl

Alain PEANT, Responsable des bars  
Et son équipe vous accueillent de 10 h à minuit

*Alain PEANT, Bars Manager*  
*And his team will welcome you from 10.00 am till midnight*

Prix net en euros  
*All prices inclusive of tax in euros*

Les consommations servies après minuit sont majorées de 30 %  
*An extra charge of 30 % is applied to any order made after midnight*



Château de la Messardière  
Hôtel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez  
PALACE