

MAJESTIC
Bar

CANNES

Notre Chef Barman puise son inspiration dans notre jardin aromatique, les fleurs et les épices, pour créer des cocktails de mixologie botanique où arômes et saveurs se mêlent en parfaite harmonie. Le miel de nos ruches ainsi que nos agrumes et herbes aromatiques cultivés sur le toit de l'hôtel viennent sublimer chacune de ses créations.

Bonne dégustation !

Our Head Bartender draws inspiration from our aromatic garden, flowers, and spices to craft botanical mixology cocktails where aromas and flavors blend in perfect harmony. The honey from our own beehives, along with the citrus fruits and aromatic herbs grown on the hotel rooftop, delicately enhance each creation.

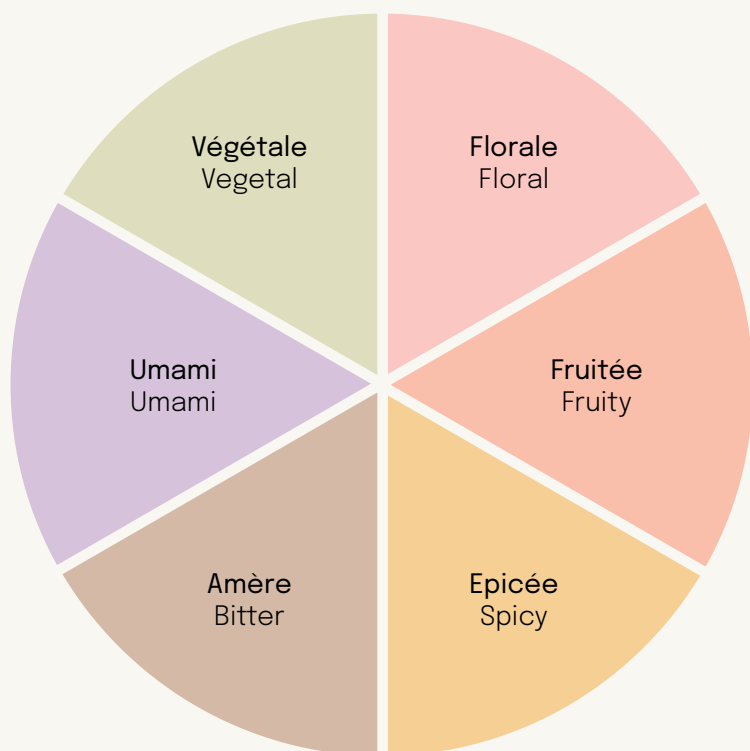
Enjoy your tasting!

NOTES DE DÉGUSTATION DE NOS COCKTAILS

COCKTAIL TASTING NOTES

Ce cercle de dégustation révèle les principales notes aromatiques de chaque cocktail signature imaginé par notre Chef Barman.

This tasting wheel reveals the key aromatic notes of each signature cocktail crafted by our Head Bartender.



COCKTAILS SIGNATURE

Golden Pavillon ●●●

Gin Tanqueray Ten, Saké Bijito Junmai, Cordial de Verveine et Combava, Bitters Coriandre

Tanqueray Ten Gin, Bijito Junmai Sake, Verbena & kaffir lime cordial, Coriander bitters

12 cl 25 €

Paloma Rosa ●●●

Tequila Don Julio Blanco, Sirop d'Agave à la rose, Jus de citron vert, Soda Pamplemousse London Essence

Don Julio Blanco Tequila, Rose agave syrup, Lime juice, London Essence grapefruit soda

20 cl 25 €

Rofinsky ●●●

Whisky Johnnie Walker Black Label, Shrub Framboise, Ginger Ale

Johnnie Walker Black Label Whisky, Raspberry shrub, Ginger ale

20 cl 25 €

Rosemary Mule ●●●

Vodka Ketel One infusée au romarin, Cordial Cannelle et épices, Jus de citron vert, Ginger beer London Essence

Ketel One Vodka infused with rosemary, Cinnamon & spices cordial, Lime juice, London Essence ginger beer

20 cl 25 €

Tobees Margarita ●●●●

Tequila Don Julio Blanco à l'immortelle, Sirop de miel, Jus de citron vert, Arôme Combava

Don Julio Reposado Tequila, Honey syrup, Lime juice, Kaffir lime aroma

12 cl 25 €

COCKTAILS SIGNATURE

Thyme Clover

Gin Tanqueray Ten, Jus de citron jaune, Sirop de Thym, Apona foamer, Framboises fraîches

Tanqueray Ten Gin, Lemon juice, Thyme syrup, Apona foamer, Fresh raspberries

14 cl 25 €

Old Coffee Fashioned

Rhum Zacapa Solera, Cordial de Cannelle & épices, Bitters Café, Solution saline

Zacapa Solera Rum, Cinnamon & spices cordial, Coffee bitters, Saline solution

12 cl 25 €

Negroni Camomille

Gin Tanqueray Ten, Campari infusé à la camomille romaine, Del Professore Blanc, Cocktail vielli en fut de chêne

Tanqueray Ten Gin, Campari infused with Roman chamomile, Del Professore White, Cocktail aged in oak barrels

9 cl 25 €

Lavandou

Gin Tanqueray Ten, 30&40 Double jus, Arôme à la Mandarine et lavande de nos jardins, Ginger Ale

Tanqueray Ten Gin, 30&40 Double Juice, Mandarin Flavored and Lavender from our gardens, Ginger Ale

18 cl 25 €

Tous les cocktails classiques sont réalisables aux prix de 25 €
All classic cocktails are available for €25

COCKTAILS LOW ABV 10%

A star is born ABV 7,7%

Limoncello, Frangelico, purée de passion, jus de citron, jus d'ananas, mousse de citron

Limoncello, Frangelico, passion fruit puree, lemon juice, pineapple juice, citrus foam

20 cl 22 €

Botanic Sunset ABV 4,4%

Amaro Santoni, Cordiale de Pelargonium Rosat, Ginger Ale

Amaro Santoni, Pelargonium Rosat Cordiale, Ginger Ale

20 cl 22 €

Venetian Blossom ABV 8,6%

Select apéritif, Napoléon mandarine, Soda fleur d'oranger

Select aperitif, Mandarine Napoléon, Orange blossom soda

20 cl 22 €

Kalimoxo ABV 6,9%

Hypocras, Amaro Montenegro, Ginger ale

Hypocras (spiced wine), Amaro Montenegro, Ginger ale

20 cl 22 €

Tous les cocktails Low ABV sont réalisables aux prix de 22 €
All Low ABV cocktails are available for €22

COCKTAILS BEEFBAR

Reform Club

15 cl 25 €

Gin Tanqueray Ten infusé à la fleur de sureau, Sherry Tio Pepe Fino, citron et citron vert, sirop de framboise, Apona Foamer

Gin Tanqueray Ten infused elderflower, Tio Pepe Fino Sherry, Lemon & Lime, Raspberry Syrup, Apona Foamer

Tropical Negroni

9 cl 25 €

Rhum Zacapa Solera, Mancino Rosso infusé à l'ananas et à la vanille, Campari Coco

Rum Zacapa Solera, Mancino Rosso infused with Pineapple & Vanilla, Campari Coco

Like a Porn Star

12 cl 25 €

Vodka Ketel One, Amaretto Adriatico, jus de citron, bitter cacao, sirop de vanille, purée de fruit de la passion

Vodka Ketel One, Amaretto Adriatico, Lemon juice, Bitter Cacao, Vanilla syrup, Passion fruit puree

Beefbar Mezcalita

10 cl 25 €

Mezcal Casamigos infusé à l'ananas et au romarin, Chartreuse jaune, jus de citron vert, Limoncello, sirop d'agave

Mezcal Casamigos infused Pineapple & Rosemary, Yellow Chartreuse, Lime juice, Limoncello, Agave syrup

Tous les cocktails classiques sont réalisables aux prix de 25 €
All classic cocktails are available for €25

COCKTAILS NON ALCOOLISÉS

Terre d'agrumes

20 cl 19 €

Bitter Osco 0.0, Oleo Saccharum de Pamplemousse, soda des nos fleurs d'oranger

Bitter Osco 0.0, Grapefruit Oil Saccharum, Orange Blossom soda

Calisson

20 cl 19 €

Sober Amaretto 0.0, Jus de citron, thé noir, Mousse d'agrumes

Sober Amaretto 0.0, Lemon juice, black tea, Citrus foam

Crispum Spritz

20 cl 19 €

Gin Tanqueray 0.0, Cordial de pelargonium Crispum, Tonic

Gin Tanqueray 0.0, Pelargonium Cordial Crispum, Tonic

Wake Me Up 0.0

20 cl 19 €

Cold Brew Café, Cordial de Cannelle & épices, Ginger beer London Essence, Jus de citron vert

Cold brew coffee, Cinnamon & spices cordial, London Essence ginger beer, Lime juice

Tous les cocktails sans alcools sont réalisables aux prix de 19 €
All non-alcoholic cocktails are available for €19

STREET FOOD

BEEF

Kobe Beef Prosciutto Jambon de Kobe beef, exclusivité mondiale & panettone salato <i>Kobe beef ham, worldwide exclusivity & panettone salato</i>	55 €
Jambon d'entrecôte Prosciutto de bœuf affiné 45 jours et fumé <i>45-day cured & smoked beef prosciutto</i>	29 €
Croquette Coquette Croquettes de bœuf braisé, mayo à la crème fraîche & caviar <i>Braised beef Dutch croquette, crème fraîche mayo & caviar</i>	26 €
Wagyu Kebabs Mini shawarma de bœuf wagyu & agneau, galettes de blé, tahini <i>Mini Wagyu beef & lamb shawarma, wheat galette, tahini</i>	28 €
Kobe Coq Poulet frit au beurre de bœuf de Kobe, mayonnaise sriracha <i>Kobe beef tallow fried chicken & sriracha pepper mayo</i>	27 €
Baby Quesadillas Effiloché de bœuf braisé, fromage oaxaca, sauce chimichurri, truffe <i>Braised pulled beef, oaxaca cheese, truffle & chimichurri sauce</i>	28€
Mini "Big" Smash Mini burgers de bœuf, fromage, sauce secrète, pickles <i>Baby beef burgers, cheese, secret sauce, pickles</i>	29 €
House Gyozas Bœuf de Kobe japonais, jambon d'entrecôte, chorizo de bœuf, chou croustillant & champignons <i>Japanese Kobe beef, ribeye ham, beef chorizo, crispy cabbage & mushroom</i>	27 €

GREEN

Crunchy Salad Concombre, avocat, chèvre frais, laitue, agrumes <i>Cucumber, avocado, goat cheese, little gem lettuce, citrus</i>	24 €
Super Kale Avocat, parmesan, tomates cerise, zestes de citron <i>Avocado, Parmesan, cherry tomatoes, lemon zest</i>	29 €

LEAF

Truffle Pizza Comté, crème de truffe et truffe <i>Comté, truffle cream & truffle</i>	44 €
Tomato Basil Pizzetta Tomate confite et basilic <i>Tomato confit and basil</i>	21 €
Avocado Hummus Avocat, tahini, pain Carasau <i>Avocado, tahini, carasau bread</i>	22 €

REEF

Mango Ceviche Dorade marinée dans un leche de tigre aux agrumes, sauce mangue, jalapeño, huile de coriandre <i>Seabream marinated in citrus tiger milk, mango sauce, jalapeño, coriander oil</i>	29 €
Summer Body Carpaccio Crevettes rouges, pamplemousse et caviar <i>Red shrimps, grapefruit & caviar</i>	49 €


CAVIAR

De 12h00 à 22h30 from 12:00 pm to 10:30 pm

Caviar Prunier - Oscietre	30g	50g	125g
<i>Prunier - Oscietra caviar</i>	95€	159€	380€

Garniture traditionnelle : Blinis, œufs, crème épaisse, ciboulette, échalote.

Blinis, eggs, double cream, chives, shallots.

 **Millefeuille de pomme de terre, caviar et crème d'Isigny** 46 €
Potato millefeuille with caviar and Isigny cream.

Nuggets et caviar 72 €
Nuggets and caviar.

COMFORT FOOD

Wagyu & Veal Bolognese 38 €
Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu et veau maison, Parmesan
Homemade Wagyu beef & veal ragu, pappardelle, Parmesan cheese

Tagliolini au caviar 34 €
Tagliolini au pesto de citron et caviar
Tagliolini with lemon pesto and caviar

Ultimate Smash Cheeseburger 34 €
Double steak de bœuf Black Angus USA, fromage, ketchup, moutarde, frites
Double American Black Angus beef patties, cheese, ketchup, mustard, French fries

The Beefbar Club Sandwich 29 €
Prosciutto cotto de bœuf Black Angus, salade d'œufs tamago, laitue, tomate & mayonnaise
Black Angus prosciutto cotto, tamago egg salad, lettuce, avocado, tomato & mayonnaise

SIDES

NOS PURÉES MAISON MASHED POTATOES

Classique <i>Classic</i>	8 €
Crème de truffe <i>Truffle Cream</i>	15 €
Truffe noire <i>Black Truffle</i>	17 €

NOS FRITES MAISON HOMEMADE FRENCH FRIES

Classique <i>Classic</i>	12 €
Parmesan & truffe <i>Parmesan & truffle</i>	16 €


LES LÉGUMES VEGETABLES

Piments jalapeños doux <i>Mild jalapeños peppers</i>	12 €
Légumes de saison <i>New vegetables</i>	12 €
Courgettes méditerranéennes <i>Mediterranean zucchini</i>	15 €

SAUCES SIGNATURE SIGNATURE SAUCES

Sauce Signature Beefbar <i>Beefbar Signature sauce</i>	11 €
Sauce poivre traditionnelle <i>Traditional pepper sauce</i>	11 €

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
List of allergenic products available.

 Plat Végétarien
Vegetarian dish

SWEET TREATS

Le plateau de pâtisseries Fouquet's 14 €

de notre chef pâtissier

Fouquet's pastries platter: one pastry of your choice

Café gourmand 16 €

Gourmet coffee

Assiette de fruits frais de saison 25 €

à partager

Platter of seasonal fresh fruits to share

Sélection de glaces et sorbets 5 €

Parfums au choix - la boule

Crèmes glacées : Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette du Piémont, Yaourt des Alpes, pistache de Bronté, vanille de Madagascar

Sorbets : Citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue

Ice creams and sorbets

Flavors of your choice - by scoop

Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, Piedmont hazelnut,

Alps yogurt, Bronte pistachio, Madagascar vanilla.

Sorbets: lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango

BIÈRES

Hoegaarden 33cl 14 €

Corona 33cl 14 €

Heineken 33cl 14 €

Lefte Blonde 33cl 14 €

Blue Coast Brewing IPA 33cl 14 €

SANS ALCOOL ALCOOL FREE

Heineken 0.0 33cl 10 €

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

CHAMPAGNES

Champagnes AOP au verre <i>Champagne by the glass</i>	15cl
Champagne Veuve Clicquot brut	28 €
Champagne Veuve Clicquot Rosé	30 €
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	38 €

VINS

Notre sélection de vins AOP blancs <i>The best white wines by the glass</i>	15cl
Sancerre - Domaine de Terres Blanches	16 €
Chablis - 1er Cru Mont de Milieu Château de Fleys	24 €

Notre sélection de vins AOP rouges <i>The best red wines by the glass</i>	15cl
Crozes-Hermitage - Les Launes - Delas	16 €
Pauillac - Prélude à Grand Puy Ducasse	20 €

Notre sélection de vins AOP rosés <i>The best rosé wines by the glass</i>	15cl
Côtes de Provence - Gassier « Le Pas du Moine »	15 €
Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans	17 €
Côtes de Provence - Minuty « Rose & Or »	20 €

APÉRITIFS

ANISÉS	4cl
Henri Bardouin	16 €
Pastis 51	14 €
Ricard	14 €

AMERS · GENTIANES · POMMEAU	8cl
30 & 40	18 €
Aperol	18 €
Campari	18 €
Select	18 €
Amaro Santoni	18 €
Amaro Montenegro	18 €
Gentiane Grandmont	18 €

VERMOUTHS	8cl
Carpano «Antica Formula»	18 €
Cocchi Rosso	18 €
Del Professore Rosso	18 €
Del Professore Bianco	18 €
Noilly Prat Dry	18 €

PORTOS · SHERRIES	8cl
Porto Graham's White	14 €
Porto Graham's Tawny	14 €
Porto Graham's 10 ans / 10 years	18 €
Porto Graham's 30 ans / 30 years	45 €
Tio Pepe	16 €

SPIRITUEUX

GIN	6cl
Bombay Sapphire - <i>Angleterre England</i>	23 €
Tanqueray - <i>Angleterre England</i>	23 €
Tanqueray Ten - <i>Angleterre England</i>	25 €
Gin 44 - <i>France</i>	26 €
Gin 44 Bigarade - <i>France</i>	28 €
Prince Explorer - <i>Monaco</i>	26 €
Hendrick's - <i>Ecosse Scotland</i>	28 €
Martin Miller's Westbourne Strength - <i>Angleterre England</i>	26 €
Monkey 47 - <i>Allemagne Germany</i>	28 €
The Botanist - <i>Ecosse Scotland</i>	26 €
Cap Gin - <i>France</i>	26 €
Oyster Gin - <i>Monténégro Montenegro</i>	28 €
VODKA	6cl
Ketel One - <i>Pays-Bas Netherlands</i>	24 €
06 Vodka Grasse - <i>France</i>	25 €
Beluga Noble - <i>Monténégro</i>	30 €
Beluga Gold Line - <i>Monténégro</i>	50 €
Belvedere - <i>Pologne Poland</i>	25 €
Grey Goose - <i>France</i>	25 €
Tito's Handmade - <i>USA</i>	24 €

Les accompagnements des spiritueux seront facturés 3 €
Spirit mixers will be charged at €3

SPIRITUEUX

RHUM / RUM / RON	6cl
Diplomatico Reserva Exclusiva - <i>Venezuela</i>	26 €
327 XO - <i>Estonie Estonia</i>	30 €
Hampden 8 ans - <i>Jamaïque Jamaica</i>	30 €
Hampden Over Proof HLCF 60° - <i>Jamaïque Jamaica</i>	42 €
Facundo Exquisito - <i>Puerto Rico</i>	60 €
Facundo Paraiso - <i>Puerto Rico</i>	90 €
Havana Club 3 ans d'âge 3 years - <i>Cuba</i>	23 €
Rhum Clairin Casimir, Vaval, Sajou, Communal - <i>Haïti</i>	26 €
Zacapa 23 ans 23 years - <i>Guatemala</i>	30 €
Zacapa XO - <i>Guatemala</i>	40 €
Zacapa Royal - <i>Guatemala</i>	120 €
Flor de Caña 12 ans 12 years - <i>Nicaragua</i>	26 €
Flor de Caña 18 ans 18 years - <i>Nicaragua</i>	40 €
Flor de Caña 25 ans 25 years - <i>Nicaragua</i>	90 €

Les accompagnements des spiritueux seront facturés 3 €
Spirit mixers will be charged at €3

SPIRITUEUX

CACHAÇA	6cl
<i>Abelha - Brésil Brazil</i>	24 €
TEQUILA	6cl
Don Julio Blanco	24 €
Don Julio Reposado	28 €
Don Julio 70 Cristalino	40 €
Don Julio Rosado	70 €
Don Julio 1942	80 €
Avion Cristalino	60 €
Avion Reserva 44	45 €
Adicción Tequila Reposado	45 €
Clase Azul Gold	190 €
Gran Patròn Platinum	60 €
Patròn Piedra	80 €
Casamigos Blanco	26 €
Casamigos Reposado	30 €
Casamigos Anejo	40 €
MEZCAL	6cl
Adicción Mezcal	45 €
Bruxo N°3	26 €
La Escondida	26 €
Casamigo Mezcal	35 €
PISCO	6cl
<i>Waquar - Chili Chile</i>	24 €

WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKIES	6cl
<i>Chivas 12 ans 12 years</i>	24 €
<i>Chivas 18 ans 18 years</i>	30 €
<i>Chivas Regal Royal Salute 21 ans 21 years</i>	65 €
Johnnie Walker Black Label	24 €
Johnnie Walker Gold Label	35 €
Johnnie Walker Blue Label	60 €
SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES	6cl
HIGHLAND/SPEYSIDE SCOTCH WHISKY	
<i>Craigellachie 23 ans 23 years</i>	60 €
<i>Dalwhinnie 15 ans 15 years</i>	26 €
<i>The Balvenie 12 ans 12 years</i>	24 €
SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES	6cl
HIGHLAND/SPEYSIDE SCOTCH WHISKY	
Glenfiddich 12 ans 12 years	24 €
Glenfiddich 21 ans 21 years	48 €
Glenfiddich 30 ans 30 years	260 €
Glenfiddich 40 ans 40 years	720 €
Glenmorangie 10 ans 10 years	24 €
Macallan Double Cask 12 ans 12 years	24 €
Macallan Double Cask 18 ans 18 years	110 €
Macallan Time: Space Mastery 200 Years Anniversary	280 €
Oban 14 ans 14 years	24 €

Les accompagnements des spiritueux seront facturés 3 €
Spirit mixers will be charged at €3

WHISKIES

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

ISLAY, SKYE

Bruichladdich Port Charlotte 10 ans 10 years - Islay	6cl	32 €
Lagavulin 16 ans 16 years - Islay		26 €
Laphroaig 10 ans 10 years - Islay		26 €
Talisker 10 ans 10 years - Skye		26 €

IRELAND

Bushmills Irish Whiskey - Irlande Ireland	6cl	24 €
Jameson Irish Whiskey - Irlande Ireland		24 €

WORLD WHISKIES

Bulleit Bourbon - U.S.A.	6cl	24 €
Bulleit Rye - U.S.A.		26 €
 Canadian Club - Canada		24 €
Jack Daniel's - U.S.A.		24 €
Kavalan - Taïwan		30 €
Knob Creek - U.S.A.		26 €
Maker's Mark - U.S.A.		24 €
Nikka from the barrel - Japon Japan		26 €
Nikka Coffey grain - Japon Japan		26 €
Nikka Taketsuru 17 ans 17 years - Japon Japan		110 €
Nikka Tsuru Ceramic 17 ans 17 years - Japon Japan		110 €
Woodford reserve - U.S.A.		26 €
Yamazaki 18 ans 18 years - Japon Japan		220 €

DIGESTIFS

COGNAC

Baron Otard 1795 "Extra"	2cl	4cl	90 €
Louis XIII	280 €		400 €

COGNAC

Hennessy XO		6cl	60 €
Martell XO			60 €
Martell V.S.O.P			26 €
Delamain Pale & Dry XO			40 €
Leopold Gourmel - Quintessence			40 €
Rémy Martin V.S.O.P			26 €
Rémy Martin XO			60 €

CALVADOS

Château du Breuil Fût n° 97 52,2 degrés 15 ans 15 years		6cl	26 €
Château du Breuil Réserve des Seigneurs 20 ans 20 years			30 €
Roger Groult Doyen d'Age			112 €

BAS-ARMAGNAC

J. Goudoulin 1933		6cl	250 €
J. Goudoulin 1955			190 €
J. Goudoulin 1985			45 €

EAUX-DE-VIES

Framboise Mette		6cl	24 €
Poire Williams Mette			24 €
Vieille Mirabelle Mette			24 €
Grappa Triple A			24 €
Mouton Rothschild, Marc d'Aquitaine			40 €
Mouton Rothschild, Prune			40 €

DIGESTIFS

LIQUEURS

	6cl
Amaretto "Disaronno"	21 €
Bailey's	21 €
Bénédictine	21 €
Chartreuse Verte	21 €
Cointreau	21 €
Cynar	21 €
Fernet Branca	21 €
Frangelico	21 €
Get 27	21 €
Grand Marnier Cordon Rouge	21 €
Italicus	21 €
Jagermeister	21 €
Kahlua	21 €
Limoncello	21 €
Marie Brizard	21 €
Sambuca "Molinari"	21 €
St-Germain	21 €
Curaçao Triple Sec Grandmont	21 €
Menthe glaciale Grandmont	21 €

BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX WATER

Vittel	25cl	8.50 €
	100cl	12 €
Perrier	33cl	8.50 €
	75cl	11 €
Evian	75cl	11 €
Badoit	75cl	11 €

LES SODAS SODA

Coca-Cola	33cl	12 €
Coca-Cola Zero	33cl	12 €
Orangina, Seven Up	25cl	12 €
Red Bull	25cl	12 €
London Essence, Tonic, Pamplemousse Rose	20cl	12 €
Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	12 €

BOISSONS FRAÎCHES

LES JUS JUICES

Jus de fruits et nectars L'Atelier du Jus 25cl 13 €

Élaborés à partir de fruits BIO issus de petits producteurs locaux. Labellisés « Sud de France », ils incarnent un savoir-faire artisanal et un fort ancrage local, avec des recettes 100% pur jus, sans sucre ajouté ni additif.

Tomate, Abricot, Pêche Blanche, Poire, Ananas, Pomme, Citronnade, Mangue

Juices and nectars L'Atelier du Jus

Made from organic fruits sourced from local small producers.

Certified "Sud de France", they reflect strong local roots and artisanal know-how, with recipes that are 100% pure juice, with no added sugar or additives.

Tomato, Apricot, White Peach, Pear, Pineapple, Apple, Lemonade, Mango

Les jus de fruits et légumes frais 20cl 13 €

Ananas, citron 8cl, carotte, orange, pamplemousse, pastèque (selon saison)

Fresh fruit and vegetable juices

Pineapple, Lemon, Carrot, Orange, Grapefruit, Watermelon

BOISSONS FRAÎCHES

Café Espresso, décaféiné *Espresso, decaffeinated* 8 €

Café Espresso double *Double Espresso* 10 €

Café au Lait *Latte* 10 €

Cappuccino *Cappuccino* 10 €

Chocolat chaud *Hot chocolate* 10 €

Latte Macchiato *Latte Macchiato* 10 €

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS PALAIS DES THÉS

THÉS NOIRS BIO ORGANIC BLACK TEAS 11 €

Earl Grey

Golden Darjeeling

Breakfast Tea

THÉS VERTS BIO ORGANIC GREEN TEAS 11 €

Grand Jasmin Impérial

Sencha Ariake

Vive le thé !

Thé vert à la menthe

INFUSIONS BIO ORGANIC HERBAL TEAS 11 €

Chamomile

Rooibos Spicy Passion

Détox Scandinave

Le bar vous accueille tous les jours de 10 heures à minuit.
Prix Nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil. Carte mise en place le xx mai 2026.

*The bar is open from 10am to midnight.
Net prices. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.
List of allergenic products available. Menu starting on May XX 2026.*

MODES DE RÉGLEMENTS

