

# LE BAR



Hôtel-Club Domaine  
d'Aiguebelle

Complex Member by OTHM Vacances

Le Lavandou



## APÉRO

Ricard	3.00€
Pastis	3.00€
Kir	3.00€
Sangria	5.00€
Punch	5.00€
Martini blanc et rouge	4.00€
Suze	3.50€
Porto Rouge/Blanc	4.00€
Get27	5.00€

## SPIRITUEUX

Whisky	4.50€
Vodka	4.00€
Gin	4.00€
Supplément Soda	1.50€
Whisky Jack / Chivas	6,00€

## LES BIÈRES

	12.5cl	25CL	50CL
Pression	2.00€	3,50€	6,00€
Panaché	2.00€	3.00€	
Picon 25cl		4.00€	7.00€

Supplément sirop : 0.50€

## LES SOFTS

SIROP À L'EAU	2.00€
DIABOLO <i>citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, orange,</i> <i>pamplemousse</i>	3.00€
LIMONADE	2,50€
COCA 33CL	3.50€
COCA ZERO 33CL	3.50€
ORANGINA 33CL	3.50€
LIPTON ICE TEA PECHE	3.50€
SCHWEPPE AGRUMES	3.50€
SCHWEPPE TONIC	3.50€
JUS DE FRUIT <i>ananas, orange, tomate pur jus, pomme,</i> <i>orange/carotte, abricot</i>	3.50€

# CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU  
SAINTE BÉATRICE

**CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE**  
*Lorgues*

Rosé: Cuvés des princes,  
VDF 75 cl 14€

*Carignan, Cinsault, Grenache*

Blanc : Cuvés des princes,  
VDF 75 cl 14€

*Rolle, Chardonnay*

Rouge: Cuvés des princes,  
VDF 75 cl 14€

*Grenache, Mourvèdre, Carignan*

**4B** Rosé : HIPPY IGP Méditerranée  
VDF 75 cl 18€



**CHÂTEAU ROUBINE**  
*Lorgues*

**4B** Rosé : La vie en Rose, AOP Côtes de Provence-Cru classé  
75cl 21€

*Grenache, Cinsault, Syrah*

**4B** Blanc : Premium Cru Classé, AOP Côtes de Provence  
75cl 24€

*Ugni Blanc, Sémillon*

**4B** Rouge : Premium Cru Classé, AOP Côtes de Provence  
75cl 24€

*Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Carignan*



**DOMAINE SIOUVETTE**  
*Canton de Saint-Tropez*

Rosé: Marcel Galfard  
75cl 26€

*Grenache, Cinsault*

Blanc : Marcel Galifard  
75cl 26€

*Sémillon, Rolle*

VIN au Pichet 50 cl  
IGP Méditerranée Vignerons de St Tropez  
ROUGE  
BLANC  
ROSE 8€

au Verre 3€



**NOMINÉ-RENARD**

Champagne nomine Renard 75cl 50€

# COCKTAILS

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

**GIN FIZZ** 7.00€  
*gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse,*



**BLEU D'AIGUEBELLE** 7.00€  
*Rhum, curaçao, jus d'ananas, lait de coco*

**BLUE LAGOON** 7.00€  
*Vodka, curaçao, jus de citron*

**COSMOPOLITAN** 7.00€  
*vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert*



**MOJITO** 7.00€  
*Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe*

**APÉROL SPRITZ** 7.00€  
*Apérol, prosecco, eau gazeuse*

## COCKTAILS SANS ALCOOL



**COUCHÉ DE SOLEIL** 5.00€  
*jus d'abricot, de pamplemousse, d'ananas*

**COCKTAIL FRUIT ROUGE** 5.00€  
*jus de citron vert, jus de fruits rouges, jus d'orange*

**VIRGIN MOJITO** 5.00€  
*citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe*



La Bière des Îles d'Or à Hyères est une bière locale qui revendique la qualité de vie de nos îles mais aussi des plages et des villes qui les bordent.

A l'entrée de la Zone du Palyvestre à côté de la Base Aéronautique Navale sur la route des plages juste avant le port de Hyères, retrouvez la brasserie de La Bière des Îles d'Or! Du concassage du malt à l'embouteillage, nous brassons toutes sortes de bières: la Virée à Porquerolles, l'Antigel et différentes bières à l'occasion.

Découvrez notre fabrique à bières située à Hyères, notre savoir-faire local et des conseils pour choisir votre bière : en bouteille, coffrets, idées cadeaux, accessoires.

# NOS BIÈRES



## L'ANTIGEL

5.00€

**TRIPLE 8.0%**

AMERTUME

ALCOOL

Légèrement épicée, haute en couleur et en arôme



## L'ANTIGEL

5.00€

**AMBRÉE 5.6%**

AMERTUME

ALCOOL

D'influence belge et légèrement épicée elle est parfaite pour l'apéro



## VIRÉE À PORQUEROLLES

5.00€

**BLONDE 5%**

AMERTUME

ALCOOL

Désaltérante, aux notes fruitées et à l'amertume équilibrée



## VIRÉE À PORQUEROLLES

5.00€

**BLANCHE 5.6%**

AMERTUME

ALCOOL

Ronde, avec des notes d'agrumes, de gingembre et de coriandre



## VIRÉE À PORQUEROLLES

5.00€

**IPA**

AMERTUME

ALCOOL

Un équilibre idéale entre aromatique et amertume



## CUL NU



5.00€

**BLONDE**

AMERTUME

ALCOOL

Désaltérante, aux notes fruitées et à l'amertume équilibrée