

Champagne & Vin

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS CHAMPAGNES & SPARKLING

12CL 75CL

Brut

Quenardel & Fils	13	78
Laurent Perrier La Cuvée	15	95
Veuve Clicquot	-	195
Pommery Louise 1995	-	240

Rosé

Pommery Cuvée Rosé	-	160
--------------------	---	-----

Prosecco

Torresella brut	8	48
-----------------	---	----

BLANC / WHITE WINE

12CL 75CL

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	7	36
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	39
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	10	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve » <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	47
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49

Loire

AOP Reuilly « Jean Michel Sorbe » 2023	-	48
--	---	----

Bourgogne

AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée les Vénérables », Vieilles Vignes 2019	13	69
--	----	----

Suggestion du sommelier <i>Sommelier's suggestion</i>	9	-
---	---	---

ROSÉ / ROSÉ WINE

12CL 75CL

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	7	36
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	39
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	10	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve » <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	47
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49

Suggestion du sommelier | *Sommelier's suggestion* 9 -

ROUGE / RED WINE

12CL 75CL

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	7	36
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	10	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve » <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	47
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49

Bordelais

AOP Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croix Montlabert » 2020	-	89
--	---	----

Loire

AOP Saumur Champigny « Domaine Fouet » 2021 <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	49
---	---	----

Bourgogne

AOP « Domaine Saint Germain », Pinot Noir 2022	13	52
--	----	----

Suggestion du sommelier | *Sommelier's suggestion* 9 -

GINs - 5CL

Ceder's Wild 0.0% sans alcool	7
Gordon's	9
La Distillerie de Monaco - Gin aux agrumes <i>Citrus gin</i>	12
Bombay Sapphire	13
Tanqueray Hendrick's	15
Gin 44 - Grasse	17

WHISKIES - 5CL

Single Malts

Aberlour 10 ans Glenfiddich 12 ans Dalwhinnie	14
Cardhu Laphroaig	16

Blended

J&B Ballantines	9
-------------------	---

Blended 10 ans et plus

Johnnie Walker Black Label Chivas 12 ans	12
Monkey Shoulder	13

Bourbons et Tennessee

Jack Daniel's	11
Woodford Reserve	16

Irish Whiskies

Jameson	11
---------	----

Japanese Blended Whisky

Togouchi	16
----------	----

VODKAS - 5CL

Wyborowa	9
Vodka 06 - Grasse	11
Absolut	12
Lugia Vodka	13
Grey Goose	15

TÉQUILAS - 5CL

San José Silver	9
José Cuervo Especial	10
Patron Silver	16

RHUMS - 5CL

Bacardi Cachaça (Brésil) Havana Club 3 ans	9
Havana Club 7 ans Diplomatico Angostura 1919	15
Zacapa 23 ans	21

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc - 12cl	8
Kir Royal (Cassis, Pêche, Mûre Blackcurrant, Peach, Blackberry) - 12cl	14

Les Anisés - 4cl	
Pastis 51 Ricard	7

Les Vermouths - 7cl	
Martini Bianco Rosso Dry	7
Vermouth 6PM - Grasse	8

Porto - 7cl	
Sandeman Rouge	7

Les Amers - 7cl	
Campari Suze	7

BIÈRES / BEERS 25CL 33CL 50CL

Pression - Draft			
Kronenbourg 1664	5	-	8

Bouteille - Bottle			
1664 0.0% Sans Alcool	-	6	-
Heineken	-	8	-
Corona	-	10	-

Brasserie du Comté Bio			
IPA Pale Ale Blonde Ambré	-	9	-
IPA Pale Ale Blonde Amber			

COGNACS - 5CL

Hennessy VS	12
Remy Martin VSOP	13
Frapin Fontpinot XO	16
Frapin Signature	17
Hennessy XO	24

CALVADOS - 5CL

Père Magloire Fine VS	9
Bapt & Clem's - 6 ans d'Âge	12

ARMAGNAC - 5CL

Armagnac Samalens VSOP	14
------------------------	----

BAS ARMAGNAC - 5CL

Darroze - Domaine de Rieston 2004	15
Darroze - Domaine de Poutéou 2000	17

EAUX DE VIE - 5CL

Framboise Mirabelle Grappa	11
--------------------------------	----

LIQUEURS - 5CL

Get 27 Get 31 Limoncello Malibu Grand Manier Kalhua Drambuie Bailey's Amaretto Liqueur d'oranges amères de Monaco	9
---	---

LONG DRINKS - 12CL

Highball

Whisky, eau pétillante, zest de citron vert

Whisky, sparkling water, lime zest

Paloma

Tequila, jus de pamplemousse, eau pétillante, sirop de canne, citron vert

Tequila, grapefruit juice, sparkling water, cane syrup, lime

London Mule | Moscow Mule

Gin | Vodka, ginger beer, jus de citron vert

Gin | Vodka, ginger beer, lime juice

SHORTS DRINKS - 8CL

13

Manhattan

Whisky, Vermouth doux, Bitter Angostura, zeste d'orange

Rye Whisky, Sweet Vermouth, Angostura Bitter, orange zest

Negroni

Gin, Campari, Vermouth, zeste d'orange

Gin, Campari, Vermouth, orange zest

Old Fashioned

Jack Daniels, Bitter Angostura, sucre, zeste d'orange

Jack Daniels, Bitter Angostura, sugar, orange zest

Caïpirinha | Caïpiroska

Rhum | Vodka, citron vert, sucre de canne

Rum | Vodka, lime, cane sugar

Margarita Mimosa sunrise

Tequila, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

Tequila, pineapple juice, orange juice, grenadine syrup

COCKTAILS - 12CL

14

AC Star Martini

Vodka vanille, Passoã, jus de fruit de la passion, zest de citron vert

Vanilla vodka, Passoã liqueur, passion fruit juice, lime zest

Mojito | Mojito fraise | Mojito passion | Mojito mangue

Rhum, citron vert, menthe, Perrier, Angostura | Purée de fraise | Purée de passion | Purée de mangue

Rum, lime, mint, Perrier, Angostura | Strawberry purée | Passion fruit purée | Mango purée

Daiquiri | Daiquiri fraise | Daiquiri passion | Daiquiri mangue

Rhum, jus de citron vert, sucre | Purée de fraise | Purée de passion | Purée de mangue

Rum, lime juice, sugar | Strawberry purée | Passion fruit purée | Mango purée

Jasmin

Gin, Campari, Cointreau, citron vert

Gin, Campari, Cointreau, lime

El Diablo

Tequila, crème de cassis, citron vert, ginger beer

Tequila, blackcurrant cream, lime, ginger beer

COCKTAILS LOCAUX - 12CL

19

French 44

Gin 44°N de Grasse, Prosecco, jus de citron, sirop de sucre

44°N Gin from Grasse, Prosecco, lemon juice, simple syrup

44°N Negroni

Gin 44°N de Grasse, Vermouth 6PM de Grasse, Campari, zeste d'orange

44°N Gin from Grasse, 6PM Vermouth from Grasse, Campari, orange zest

LES SPRITZ - 12CL

Piña Colada Spritz

15

Rhum, jus d’ananas, citron vert, purée de coco, eau gazeuse, tranche de citron vert
Rum, pineapple juice, lime, coconut purée, sparkling water, lime slice

Le Saint Germain

15

Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse
Saint Germain liqueur, Prosecco, sparkling water

Monaco Spritz

15

Liqueur d’oranges amères de Monaco, Prosecco, eau gazeuse, tranche d’orange
Bitter orange liqueur of Monaco, Prosecco, sparkling water, slice of orange

Aperol Spritz | Campari Spritz | Limoncello Spritz

13

Aperol | Campari | Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche d’orange
Aperol | Campari | Limoncello, Prosecco, sparkling water, slice of orange

MOCKTAILS - 12CL

9

AC Summer

Jus de cranberry, jus d’orange, purée de fraise, citron vert
Cranberry juice, orange juice, strawberry purée, lime

Virgin Mojito | Virgin Mojito fraise | Virgin Mojito passion | Virgin Mojito mangue

Menthe, citron vert, Perrier | Purée de fraise | Purée de passion | Purée de mangue
Mint, lime, Perrier | Strawberry purée | Passion fruit purée | Mango purée

Green Apple

Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, sirop Curaçao bleu
Apple juice, lime, brown sugar, blue Curaçao syrup

Bora Bora

Jus de passion, jus d’ananas, citron vert, grenadine
Passion fruit juice, pineapple juice, lime, grenadine



SODAS

20CL 25CL 33CL

Pepsi Pepsi Max Seven-Up	-	-	6
Limonade du Comté - Citron ou Citron/Gingembre Bio	-	-	6
Orangina Schweppes Tonic Lipton Ice Tea Limonade	-	6	-
Bitter Venezzio Schweppes Ginger Ale	6	-	-
Fever Tree (Tonic water, Ginger beer, Mediterranean tonic water)	6	-	-
Red Bull	-	7	-

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

33CL 50CL 1L

Perrier	5	-	-
Evian	5	6	8
Badoit	-	6	8

JUS DE FRUITS / FRUITS JUICE

Orange, Ananas, Pamplemousse, Passion, Abricot, Cranberry, Tomate ou Pomme	5
Orange, Pineapple, Grapefruit, Passion fruit, Apricot, Cranberry, Tomato or Apple	

Les Pressés : Orange, Citron ou Pamplemousse	9
Freshly squeezed juices : Orange, Lemon or Grapefruit	

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Expresso, noisette ou décaféiné Espresso, white or decaffeinated	3
Double expresso Double espresso	5
Cappuccino Cappuccino	5
Chocolat chaud Hot chocolate	5
Thés ou infusions Bio Selection of organic teas or infusions	5
Café au lait d'amande Bio Organic almond milk coffee	6
Café Gourmand Gourmet coffee (Coffee with assortment of mini desserts)	8
Ice coffee vanille ou chocolat Vanilla or chocolate ice coffee	9

A red circular graphic element consisting of two concentric arcs, one above and one below the text, forming a partial circle.

Au Comptoir des Sables

Restaurant
Ouvert tous les jours
12h – 22h30

50 chemin des Sables, 06160 Juan-Les-Pins | 0492937432