

À la carte
À LA CARTE

Au Comptoir des Sables

SALADES / SALADS

SALADE VÉGAN <i>Vegan</i>	17
Salade romaine, carottes râpées, «Caponata» et toast de pain Romaine lettuce, grated carrots, «Caponata» and toast of bread	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES	17
Plate of cold cuts and cheese	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	15
Plate of cold cuts	
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Végétarien</i>	15
Cheese plate	

LES CLASSIQUES

TARTINE FRAICHEUR <i>Vegan</i>	19
Pain de campagne, compotée de légumes à l'italienne et condiments Country bread toast, Italian-style vegetable compote, and condiments	
WRAP POULET CROUSTILLANT	16
Salade, tomates, oignons avec frites fraîches et sauce tartare Crispy chicken wrap, lettuce, tomatoes, onions with fresh French fries and tartar sauce	
ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES <i>Vegan</i>	10
Plate of fresh French fries	

A PARTAGER / TO SHARE

BEIGNETS DE JALAPEÑOS AU CHEDDAR <i>Végétarien</i>	8
Jalapeño fritters with cheddar	
ONIONS RINGS SAUCE CHILI <i>Vegan</i>	8
Onions rings with chili sauce	
GUACAMOLE & TORTILLAS <i>Vegan</i>	8
SAMOSSAS DE LÉGUMES AU CURRY <i>Vegan</i>	8
Curried vegetables samossas	

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE <i>Végétarien</i>	12
Chocolate lava cake with vanilla ice cream	
TARTE TATIN AUX POMMES, GLACE VANILLE <i>Végétarien</i>	10
Thin apple pie, vanilla ice cream	
SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Vegan</i>	10
Seasonal fruit salad	

Le pain servi avec nos plats est un pain bio, respectueux de l'environnement | The bread served with our dishes is organic and environmentally friendly

Du pain sans gluten est à votre disposition | Gluten-free bread is at your disposal

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris | Net prices in euros, including taxes and service

Une carte avec les allergènes est à votre disposition ainsi que l'origine des viandes (lieu d'élevage, d'abattage et de préparation)

A card with the allergens is at your disposal as well as the origin of the meats (place of breeding, slaughter and preparation)

Drinks

DRINKS

Au Comptoir des Sables

LONG DRINKS - 12 CL

HIGHBALL

Whisky, eau pétillante, zeste 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 - 8 CL

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 LOCAUX - 12CL

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

AC STAR MARTINI

Vodka vanille, Passoa, jus de fruit de la passion, zeste de citron vert
Vanilla vodka, Passoa 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

LES SPRITZ - 12 CL

PIÑA COLADA SPRITZ

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

15

LE SAINT GERMAIN

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

15

MONACO SPRITZ

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

15

APEROL SPRITZ | CAMPARI SPRITZ | LIMONCELLO SPRITZ

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

13

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

Pepsi, Pepsi-Max, Seven-Up - 33 cl	6
Limonade du Comté - Citron/Gingembre <i>Bio</i>	6
Orangina, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea, Limonade - 25 cl	6
Bitter Venezio, Schweppes Ginger Ale - 20 cl	6
Fever Tree (Tonic water, Ginger beer, Mediterranean tonic water) - 20 cl	6
Red bull - 25 cl	7

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

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	

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Perrier ou Evian - 33 cl	5
Evian ou Badoit - 50 cl	6
Evian ou Badoit - 1 L	8

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

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 <i>Bio</i> Selection of organic teas or infusions	5
Café au lait d'amande <i>Bio</i> 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

LES BIÈRES / BEERS

PRESSION DRAFT - 25 cl / 50 cl	5/8
Kronenbourg 1664	

BOUTEILLE BOTTLE - 33 cl	
1664 0.0% Sans Alcool	6
Heineken	8
Corona	10

BRASSERIE DU COMTÉ - 33 cl <i>Bio</i>	9
IPA Pale Ale Blonde Ambré	
IPA Pale Ale Blonde Amber	

Champagne & Vin

CHAMPAGNE & PROSECCO

12 CL 75 CL

BRUT

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

ROSÉ

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

PROSECCO

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

BLANC / WHITE WINE

12 CL 75 CL

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 –		47
Cru Classé « Cuvée La Réserve » <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	49
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	-
---	---	---

ROUGE / RED WINE

12 CL 75 CL

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 –	-	47
Cru Classé « Cuvée La Réserve » <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>		
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	-	49
<i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>		

BOURGOGNE

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

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

ROSÉ / ROSÉ WINE

12 CL 75 CL

PROVENCE

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

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



WHISKIES

MALTS

Aberlour 10 ans, Glenfiddich 12 ans ou Dalwhinnie	14
Cardhu, Laphroaig	16

BLENDED

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

BLENDED 10 ANS ET PLUS

Johnnie Walker Black Label ou Chivas 12 ans	12
Monkey shoulders	13

BOURBONS

Jack Daniel's (Tennessee)	11
Woodford Reserve	16

IRISH WHISKIES

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

JAPANESE BLENDED WHISKY

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

GINS

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

VODKAS

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

RHUMS

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

TEQUILAS

San José Silver	9
José Cuervo Especial	10
Patron Silver	16

APÉRITIFS

Les Vermouths : Martini Bianco, Rosso, Dry	7
Vermouth 6PM - Grasse	8
Les Anisés : Pastis 51, Ricard	7
Porto : Sandeman rouge	7
Les Amers : Campari ou Suze	7
Kir vin blanc Kir Royal :	8/14
Cassis, Pêche ou Mûre Blackcurrant, Peach or Blackberry	

COGNACS

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

CALVADOS

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

ARMAGNAC & BAS ARMAGNAC

Armagnac Samalens VSOP	14
Darroze - Domaine de Rieston 2004	15
Darroze - Domaine de Poutëou 2000	17

EAUX DE VIE

Framboise, Mirabelle ou Grappa	11
Raspberry, Mirabelle or Grappa	

LIQUEURS

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



Au Comptoir des Sables

AC Hotel Ambassadeur
50-52 chemin des sables 06160 Juan les pins
04.92.93.74.32



@acmarriottambassadeur



@achotelambassadeur