

À la carte
À LA CARTE

Au Comptoir des Sables

SALADES / SALADS

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES - Pour 2 personnes <i>Plate of cold cuts and cheese - For 2 persons</i>	21
ASSIETTE DE CHARCUTERIES <i>Plate of cold cuts</i>	15
ASSIETTE DE FROMAGES Végétarien <i>Cheese plate</i>	15
SALADE VÉGAN Vegan Salade romaine, carottes râpées, concombre, tomates et toast de pain <i>Romaine lettuce, grated carrots, cucumber, tomatoes, and toasted bread</i>	15

LES CLASSIQUES

WRAP POULET CROUSTILLANT Salade, tomates, oignons avec frites maison et sauce tartare <i>Crispy chicken wrap, lettuce, tomatoes, onions with homemade French fries and tartar sauce</i>	16
WRAP FALAFEL Vegan Salade, falafel, houmous, tomates, oignons et frites maison <i>Lettuce, falafel, hummus, tomatoes, onions, and homemade French fries</i>	15
ASSIETTE DE FRITES MAISON Vegan <i>Plate of homemade French fries</i>	10

A PARTAGER / TO SHARE

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

DESSERTS

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

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

BAY BREEZE

Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas
Vodka, cranberry juice, pineapple juice

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

MAI THAI

Rhum ambré, jus d'orange, jus de citron vert, sirop d'orgeat
Dark rum, orange juice, lime juice, orgeat syrup

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

44°N GINGER FLOWER

Gin 44°N de Grasse, purée de mangue, jus d'orange, ginger beer, gingembre
44°N Gin from Grasse, mango purée, orange juice, ginger beer, ginger

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 CLASSIQUE & FRUITS

Rhum, citron vert, menthe, Perrier, Angostura | Purée aux choix : fraise, framboise, passion, mangue

Rum, lime, mint, Perrier, Angostura | Choice of purée : strawberry, raspberry, passion fruit, mango

DAIQUIRI CLASSIQUE & FRUITS

Rhum, jus de citron vert, sucre | Purée aux choix : fraise, framboise, passion, mangue

Rum, lime juice, sugar | Choice of purée : strawberry, raspberry, passion fruit, mango

JASMIN

Gin, Campari, Cointreau, citron vert

Gin, Campari, Cointreau, lime

RASPBERRY DREAM

Crème de framboise, liqueur de Soho, liqueur de sureau, limonade

Raspberry liqueur, Soho lychee liqueur, elderflower liqueur, lemonade

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 CLASSIQUE & FRUITS

Menthe, citron vert, Perrier | Purée aux choix : fraise, framboise, passion, mangue

Mint, lime, Perrier | Choice of purée : strawberry, raspberry, passion fruit, mango

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

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

Pineapple juice, coconut cream

VIRGIN GIN TONIC

Gin 0.0%, Schweppes tonic, citron

Gin 0.0%, Schweppes tonic, lemon

SODAS

Pepsi, Pepsi-Max, Seven-Up - 33 cl	6
Limonade du Comté - Citron/Gingembre Bio	6
Orangina, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea, Limonade - 25 cl	6
Bitter Venezzio, 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, Fraise, Passion, Abricot, Cranberry, Tomate ou Pomme	5
Orange, Pineapple, Grapefruit, Strawberry, 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

Espresso, noisette ou décaféiné Espresso, white or decaffeinated	3
Double espresso 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

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 Bio	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	-	247

ROSÉ

Pommery Cuvée Rosé	-	152
--------------------	---	-----

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	-	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

LOIRE

AOP Reuilly « Jean Michel Sorbe » 2023	11	51
--	----	----

BOURGOGNE

AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée les Vénérables », Vieilles Vignes 2021	13	69
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 <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 <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 – Cru Classé « Cuvée La Réserve » <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i>	-	47
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49

BORDELAIS

AOP Château de Lamarque « Haut Médoc » 2016	13	67
AOP Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croix Montlabert » 2021	-	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 <i>Sommelier's suggestion</i>	9	-

WHISKIES

MALTS

Aberlour 10 ans, Glenfiddich 12 ans ou Dalwhinnie	15
Cardhu, Laphroaig	17

BLENDED

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

BLENDED 10 ANS ET PLUS

Johnnie Walker Black Label ou Chivas 12 ans	12
Monkey shoulders	14

BOURBONS

Jack Daniel's (Tennessee)	12
Woodford Reserve	17

IRISH WHISKIES

Jameson	13
---------	----

JAPANESE BLENDED WHISKY

Togouchi	17
----------	----

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
Absolut	12
Lugia Vodka	13
Grey Goose	16

RHUMS

Bacardi, Cachaça (Brésil)	9
Bacardi Carta Oro	12
Bacardi Reserva 8 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

Mirabelle, Kirsch ou Grappa	11
-----------------------------	----

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