

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 <i>Végétarien</i> <i>Cheese plate</i> | 15 |
| SALADE VÉGAN <i>Vegan</i> 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 fraîches et sauce tartare <i>Crispy chicken wrap, lettuce, tomatoes, onions with fresh French fries and tartar sauce</i> | 16 |
| WRAP FALAFEL <i>Vegan</i> Salade, falafel, houmous, tomates, oignons et frites fraîches <i>Lettuce, falafel, hummus, tomatoes, onions, and fresh French fries</i> | 15 |
| ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES <i>Vegan</i> <i>Plate of fresh French fries</i> | 10 |

A PARTAGER / TO SHARE

| | |
|--|---|
| LES ACCRAS DE MORUE <i>Cod fritters</i> | 9 |
| BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTES <i>Zucchini flower fritters</i> | 9 |
| LES BARBAJUANS <i>Monegasque Swiss chard and ricotta fritters</i> | 9 |
| ARRANCINI À LA TRUFFE <i>Truffle arancini</i> | 9 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, CŒUR CAMEL AU BEURRE SALÉ <i>Végétarien</i> <i>Dark chocolate lava cake with a salted butter caramel center</i> | 12 |
| TARTE TATIN AUX POMMES, GLACE VANILLE <i>Végétarien</i> <i>Thin apple pie, vanilla ice cream</i> | 10 |
| SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Vegan</i> <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

13

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

LEMON DROP MARTINI

Vodka, jus citron, sirop sucre
Vodka, Lemon juice, simple syrup

MARGARITA MIMOSA SUNRISE

Tequila, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine
Tequila, pineapple juice, orange juice, grenadine syrup

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

FRESH HOUR 44°

Gin 44°N de Grasse, liqueur Saint-Germain, sirop de concombre, citron vert et basilic frais
44°N Gin from Grasse, Saint-Germain, cucumber syrup, lime juice and fresh basil

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

PRETTY PINK

Rhum blanc, jus pamplemousse, jus cranberries, purée coco
White rum, grapefruit juice, cranberry juice, coconut purée

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

MOCKTAILS - 12 CL

9

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 Venezio, Schweppes Ginger Ale - 20 cl | 6 |
| Fever Tree (Tonic water, Ginger beer, Mediterranean tonic water, Raspberry & Rhubarb tonic water, Sparkling pink grapefruit) - 20 cl | 6 |
| Red bull - 25 cl | 7 |

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

| | |
|--|---|
| Orange, Ananas, Pamplemousse, Fraise, Passion, Abricot, Cranberry, Tomate ou Pomme | 5 |
| <i>Orange, Pineapple, Grapefruit, Strawberry, Passion Fruit, Apricot, Cranberry, Tomato or Apple</i> | |
| Les pressés : Orange, Citron ou Pamplemousse | 9 |
| <i>Freshly squeezed juices : Orange, Lemon or Grapefruit</i> | |

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

LES BIÈRES / BEERS

| | |
|--|-----|
| PRESSION DRAFT - 25 cl / 50 cl | 5/8 |
| Kronenbourg 1664 | |
| BOUTEILLE BOTTLE - 33 cl | |
| 1664 0.0% <i>Sans Alcool</i> | 6 |
| Heineken | 8 |
| Corona | 10 |
| BRASSERIE DU COMTÉ - 33 cl Bio | 9 |
| IPA Pale Ale Blonde Ambré | |
| <i>IPA Pale Ale Blonde Amber</i> | |

Champagne & Vin

CHAMPAGNE & PROSECCO

12 CL 75 CL

BRUT

| | | |
|----------------------|----|-----|
| Delamotte | 14 | 84 |
| 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 « Domaine Val D’Astier » | - | 41 |
| 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 |

ALSACE

| | | |
|--|----|----|
| AOP Gewurztraminer « Domaine Vincent Stoeffler » | 11 | 51 |
| <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i> | | |

BOURGOGNE

| | | |
|---|----|----|
| AOP Chablis « Isabelle et Denis POMMIER » | 13 | 79 |
| <i>Certifié AB – Agriculture Biologique</i> | | |

Suggestion du sommelier | *Sommelier’s suggestion*

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 « Domaine Val D’Astier » | - | 41 |
| 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 « Domaine Val D’Astier » | - | 41 |
| 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 <i>0.0% sans alcool</i> | 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 : | 8/15 |
| Cassis, Pêche ou Mûre Blackcurrant, Peach or Blackberry | |

COGNACS

| | |
|------------------|----|
| Hennessy VS | 12 |
| Remy Martin VSOP | 13 |
| Hennessy XO | 24 |

CALVADOS

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

ARMAGNAC & BAS ARMAGNAC

| | |
|-----------------------------------|----|
| 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