



*Les*  
**Alcyons**  
*Hôtel* ★ ★ ★ ★



# CARTE TAPAS

## Rooftop

Prix nets - Service compris  
Ouverture 18h00

Room service (service en chambre) 18h00 - 22h



## Tapas

<b>Tortilla de patatas et chorizo</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Œufs, pommes de terre, chorizo</i>	
<b>Melon jambon Ibérique</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Pinza à la truffe</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Crème de parmesan, carpaccio de truffes</i>	
<b>Pinza Ibérique</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Jambon, chorizo</i>	
<b>Pinza de poivron grillés et thon</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Pinza burrata mortadelle</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Brochettes de gambas décortiquées, 6 pièces</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Brochettes de poulet marinées, 4 pièces</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Servies avec des frites et salade</i>	
<b>Brochettes de boeuf, 4 pièces</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Servies avec des frites et salade</i>	
<b>Beignets de fleur de courgettes, 6/8 pièces</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Crème de poivron, sauce aigre douce</i>	



<b>Tomates anciennes Burrata</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Plancha saumon fumé</b> <i>Avec son guacamole et fromage blanc</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Assortiment végétarien grillé</b> <i>Poivrons, courgettes, asperges, champignons à la plancha, falafel de pois chiche</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Assortiment de tapas chauds, 10 pièces</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Planche Ibérique</b> <i>Jambon cru, saucissons, lomo, chorizo</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Planche mixte</b> <i>Jambon cru, jambon blanc, saucisson, chorizo, chèvre, tome, camembert</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Planche de fromage de l'étale</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Paëlla sur commande, min. 3 personnes</b>	<b>24,00 €</b>

## *Nos petites douceurs*

<b>Pâtisserie</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Glaces artisanales en pot</b> chocolat, vanille, fraise, framboise, caramel beurre salé, mangue, citron	<b>4,50 €</b>



## Vins - Côte de Provence

### Domaine de Figuière, La Londe les Maures

- Cuvée Méditerranée 2022**, le **rosé** d'apéritif par excellence **6,00 € - 12cl | 28,00 € - 75cl**  
*Cépages : Grenache, cinsault, syrah et cabernet*
- Cuvée Méditerranée 2022**, le **blanc** parfait pour une mise en bouche à l'apéritif **6,00 € - 12cl | 28,00 € - 75cl**  
*Cépages : Vermentino*
- Cuvée Première 2022**, le **rosé** parfait pour les viandes blanches et poissons crus **8,00 € - 12cl | 38,00 € - 75cl**  
*Cépages : Mourvèdre, cinsault, grenache*
- Cuvée Première 2022**, le **blanc** en accord avec les poissons grillés ou cuisinés **8,00 € - 12cl | 38,00 € - 75cl**  
*Cépages : Rolle et Sémillon*
- Cuvée Première 2020**, le **rouge** compagnon des viandes grillées et fromages affinés **8,00 € - 12cl | 40,00 € - 75cl**  
*Cépages : Mourvèdre et Syrah*

### Domaine des Campaux, Bormes les Mimosas

- Cuvée OséRosé 2022**, Notre coup de coeur pour ce domaine authentique, niché dans le massif des Maures, un **rosé** sec et tout en fraîcheur **9,00 € - 12cl | 45,00 € - 75cl**  
*Cépages : 100% Rolle*

### Domaine de la Maïonette, Vallée de Sauvebonne

- Cuvée La Maïonette 2023**, Ce **rosé** frais, léger et délicat, cultivé dans la Vallée de Sauvebonne, entre Pierrefeu et La Crau, présente des arômes de fleurs blanches et de petits fruits **7,00 € - 12cl | 29,00 € - 75cl**  
*Cépages : Cinsault, Cabernet, Rolle et Grenache*

### Domaine de la Maïonette, Vallée de Sauvebonne

- Cuvée La Maïonette 2023**, Le **blanc** partenaire idéal des instants de convivialité et de gourmandise. Ce vin exprime de subtiles notes d'agrumes, de poires et de miel. **7,00 € - 12cl | 29,00 € - 75cl**  
*Cépages : Rolle, Viogner, Sémillon Sauvignon*



## Champagnes

### EPC Côteaux du Cézannais

Cuvée Brut

12,00 € - 12cl | 68,00 € - 75cl

Cuvée Blanc de Blanc

78,00 € - 75cl

### Malard AY

Cuvée Blanc de Noir

72,00 € - 75cl

## Aperitifs

Ricard/Pastis

5,00 € - 3cl

Martini Blanc et Rouge

7,00 € - 5cl

Kir

7,00 € - 12cl

Suze

7,00 € - 5cl

Whisky JB

8,00 € - 6cl

Whisky Jack Daniel's

9,00 € - 5cl

Whisky Chivas 18 ans

15,00 € - 5cl

## Spiritueux, 6cl

Jet 31/Jet 27

9,00 €

Téquila

10,00 €

Gin Bombay Sapphire

10,00 €

Rhum Havana/Bacardi

10,00 €

Cognac

10,00 €

Cointreau

10,00 €

Armagnac

10,00 €

Grand Marnier

10,00 €

Rhum Diplomatico

13,00 €

## Bieres

	25cl	50cl
Pression Jupiler	4,50 €	8,00 €
Panaché	4,50 €	8,00 €
Monaco	4,50 €	8,00 €
Desperados, 33cl		7,00 €
Corona, 33cl		7,00 €



## Bieres - Suite

### Bières artisanales



#### **Cul nu au Levant, 33cl**



Une belle blonde Bio, chaleureuse et culottée - 5.2%

8,00 €

#### **Virée à Porquerolles**

Bière blanche de soif par excellence, avec beaucoup de rondeur et faible en amertume - 5%

8,00 €

## Cocktails

### **Mojito**

Rhum blanc, sucre de canne, citrons vert, eau pétillante, feuille de menthe

13,00 €

### **Piña Colada**

Rhum, blanc, jus d'ananas, crème de coco

13,00 €

### **Spritz**

Apérol, prosecco, eau pétillante

13,00 €

### **Cosmolitan**

Vodka, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

13,00 €

### **Lemon Spritz**

Limoncello, prosecco, eau pétillante

13,00 €

### **Blue Lagon**

Vodka, curaçao bleu

13,00 €

### **Americano**

Campari, vermouth rouge, eau pétillante

13,00 €

### **Royalcyon**

Champagne, gin, jus de citron, sucre de canne, zeste de gingembre

15,00 €

### **Moscow mule**

Vodka, citron vert, ginger beer

13,00 €

### **Caïpirinha**

Cachaça, sucre blanc, citron vert

13,00 €

### **Sex on the pool**

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

13,00 €

### **Caïpirinha mangue framboise**

Cachaça, sucre blanc, citron vert, sirop de mangue ou framboise

13,00 €

### **Saint Germain Spritz**

Prosecco, Perrier

14,00 €



## Gin - 6cl



**Gin Bombay Sapphire** \_\_\_\_\_ **10,00 €**  
*Un gin traditionnel un peu velouté, sec et doux, avec des parfums équilibrés.*



**Gin Après 92 - Orange épicee** \_\_\_\_\_ **10,00 €**  
*Inspiré du vin chaud, notes d'épices et d'agrumes douces-amères.*



**Gin Après 92 - Classique** \_\_\_\_\_ **10,00 €**  
*Un gin traditionnel sec et équilibré avec une saveur de pin et d'agrumes florales.*



**Gin Après 92 - Framboise noire** \_\_\_\_\_ **10,00 €**  
*Nuances florales et fruitées mettant en valeur les baies de genièvres.*

## Mocktails - Sans alcool

**Virgin Mojito**, framboise ou mangue \_\_\_\_\_ **10 €**

**Piña Colada**, sans alcool \_\_\_\_\_ **10 €**

## Soft, 25cl

**Coca, Coca light** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Perrier** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Orangina** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Red Bull** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Schweppes** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Pago**, orange, ananas, pomme, abricot \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Schweppes agrumes** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**San Bitter** \_\_\_\_\_ **5,00 €**

**Ice Tea** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Expresso** \_\_\_\_\_ **3,00 €**

**Limonade** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

**Décaféiné** \_\_\_\_\_ **3,00 €**



## *Brasero*

---

### *Côté Terre*

Côte de boeuf \_\_\_\_\_ 32,00 €

Entrecôte \_\_\_\_\_ 26,00 €

Filet de poulet \_\_\_\_\_ 20,00 €

### *Côté Mer*

Poisson à la suggestion \_\_\_\_\_ 22,00 €

Noix de St-Jacques \_\_\_\_\_ 22,00 €