



Les
Aicyons
Hôtel



CARTE

Rooftop

Prix nets - Service compris

Room service (service en chambre) uniquement le soir



A partager / Entrées

Melon jambon Ibérique	18,00 €
Tomates anciennes Burrata	18,00 €
Pinza à la truffe <i>Crème de straciatella, parmesan, carpaccio de truffes</i>	22,00 €
Pinza ibérique <i>Jambon, chorizo, sauce tomate</i>	22,00 €
Pinza pesto mortadelle <i>Crème de straciatella</i>	20,00 €
Beignets de fleur de courgettes, 6/8 pièces <i>Crème de poivron, sauce aigre douce</i>	19,00 €
Planche veggie <i>Tempura de légumes, beignet de fleur de courgette, panisse marseillais, houmous, tapas de falafel, menthe coriandre</i>	19,00 €
Assortiment de tapas chauds, 12 pièces <i>Bouchées de camemberts, nems de poulet, samoussa de légumes, beignets de calamars, accras de morue, pépite d'encornets, oignons fris, panisse marseillais</i>	15,00 €
Plancha saumon fumé <i>Avec son guacamole et fromage blanc</i>	22,00 €
Planche mixte - ibérique <i>Jambon cru, saucisson, lomo, chorizo, chèvre, tome, camembert</i>	25,00 €
Planche de fromage de l'étale	16,00 €
Demi planche de fromage	9,00 €



Brasero / Plancha

Côté Terre

Côte de bœuf	9,00 € /100gr
Magret de Canard entier	28,00 €
Pièce du boucher	23,00 €
Brochettes de poulet mariné	22,00 €
Burger de viande de bœuf <i>Steak haché 150 gr, cheddar, oignons, tomate et salade</i>	22,00 €
Burger de poulet <i>Tenders, cheddar, oignons, tomate et salade</i>	22,00 €

Côté Mer

Poisson à la suggestion	24,00 €
Noix de St-Jacques	24,00 €
Gambas décortiquées <i>Frites et légumes</i>	25,00 €

Nos petites douceurs

Pâtisserie du jour	9,90 €
Glace artisanale en pot <i>chocolat, vanille, fraise, framboise, caramel beurre salé, citron</i>	4,00 €
Glace en bâton	3,50 €



Vins - Côte de Provence

Domaine de Figuière, La Londe les Maures

- Cuvée Méditerranée, le rosé** d'apéritif par excellence _____ **6,00 €** - 12cl | **28,00 €** - 75cl
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah et Cabernet
- Cuvée Méditerranée, le blanc** parfait pour une mise en bouche à l'apéritif _____ **6,00 €** - 12cl | **28,00 €** - 75cl
Cépages : Vermentino
- Cuvée Première, le rosé** parfait pour les viandes blanches et poissons crus _____ **8,00 €** - 12cl | **38,00 €** - 75cl
Cépages : Mourvèdre, Cinsault, Grenache
- Cuvée François, le rouge** _____ **7,00 €** - 12cl | **33,00 €** - 75cl
Cépages : Syrah, Cabernet, Mourvèdre
- Cuvée Première, le blanc** en accord avec les poissons grillés ou cuisinés _____ **8,00 €** - 12cl | **38,00 €** - 75cl
Cépages : Mourvèdre et Syrah
- Cuvée Première, 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**, Notre coup de coeur pour ce domaine authentique, niché _____ **9,00 €** - 12cl | **45,00 €** - 75cl
dans le massif des Maures, un **rosé** sec et tout en fraîcheur
Cépages : 100% Rolle
- Canissons, le rosé** _____ **8,00 €** - 12cl | **38,00 €** - 75cl
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah et Carina
- Canissons, le blanc** _____ **8,00 €** - 12cl | **38,00 €** - 75cl
Cépages : Rolle et d'Ugni-blanc



Vins - Côte de Provence Suite

Domaine de la Maïonette, Vallée de Sauvebonne

Cuvée La Maïonette, 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
Cépages : Cinsault, Cabernet, Rolle et Grenache

7,00 € - 12cl | 29,00 € - 75cl

Domaine de la Maïonette, Vallée de Sauvebonne

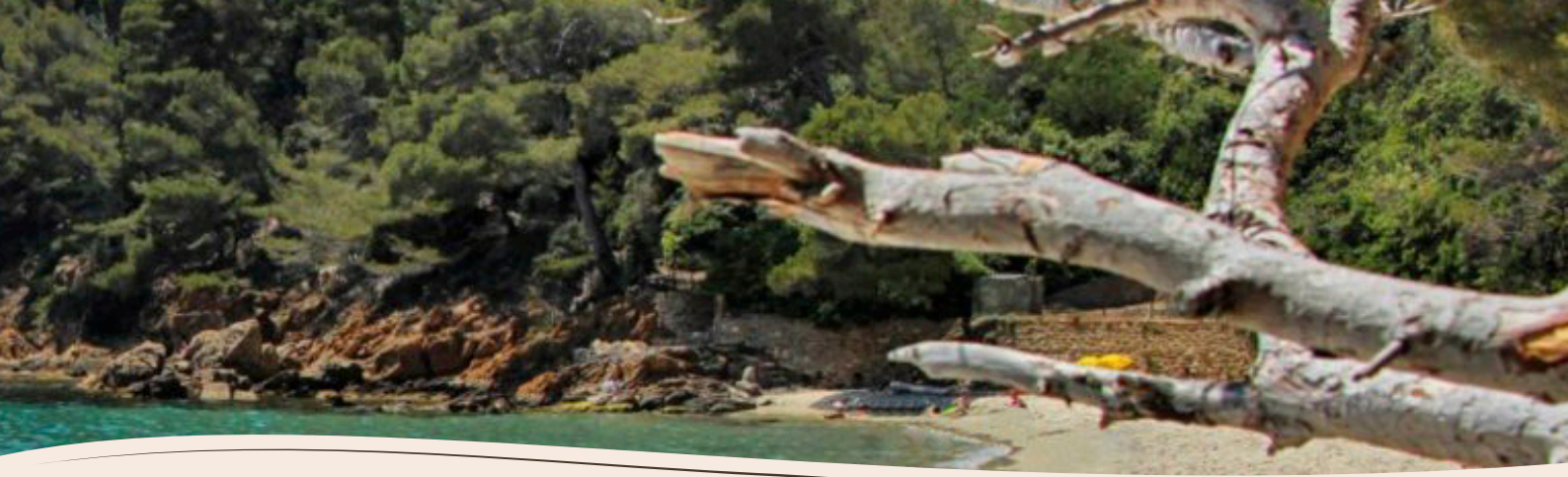
Cuvée La Maïonette, Le **blanc** partenaire idéal des instants de convivialité et de gourmandise. Ce vin exprime de subtiles notes d'agrumes, de poires et de miel.
Cépages : Rolle, Viogner, Semillon Sauvignon

7,00 € - 12cl | 29,00 € - 75cl

Domaine de Brégançon, Bormes les Mimosas

Aur blanc
Cépages : 100% Rolle

50,00 € - 75cl



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

Apéritifs

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 €**

Gin - 6cl



Gin Bombay Sapphire _____ **10,00 €**

Un gin traditionnel un peu velouté, sec et doux, avec des parfums équilibrés.



Gin Après 92 - Orange épicée _____ **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.



Bières

	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 €

Bières artisanales



Cul nu au Levant, 33cl **8,00 €**
Une belle blonde Bio, chaleureuse et culottée - 5.2%

Virée à Porquerolles **8,00 €**
Bière blanche de soif par excellence, avec beaucoup de rondeur et faible en amertume - 5%

Cocktails

Mojito 13,00 € <i>Rhum blanc, sucre de canne, citrons vert, eau pétillante, feuille de menthe</i>	Cosmolitan 13,00 € <i>Vodka, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry</i>
Americano 13,00 € <i>Campari, vermouth rouge, eau pétillante</i>	Royalcyon 15,00 € <i>Champagne, gin, jus de citron, sucre de canne, zeste de gingembre</i>
Negroni 14,00 € <i>Campari, vermouth rouge, gin</i>	Caïpirinha 13,00 € <i>Cachaça, sucre blanc, citron vert</i>
Moscow mule 13,00 € <i>Vodka, citron vert, ginger beer</i>	Caïpirinha mangue ou framboise 13,00 € <i>Cachaça, sucre blanc, citron vert, sirop de mangue ou framboise</i>
Sex on the pool 13,00 € <i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>	Paloma 13,00 € <i>Tequila, citron vert, limonade au pamplemousse</i>
Piña Colada 13,00 € <i>Rhum, blanc, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Porn star martini 13,00 € <i>Vodka, fruit de la passion, vanille, passoa, shot de prosecco</i>	



Spritz

Spritz _____ **13,00 €**
Apérol, prosecco, eau pétillante

Lemon Spritz _____ **13,00 €**
Limoncello, prosecco, eau pétillante

Spritz sarti rosa _____ **13,00 €**
Santi, prosecco, eau gazeuse

Hugo Spritz _____ **14,00 €**
*Citron vert, feuille de menthe,
liqueur de sureau*

Mocktails - Sans alcool

Virgin Mojito _____ **10,00 €**
Framboise ou mangue

Spritz Crodino _____ **10,00 €**
Sans alcool

Piña Colada _____ **10,00 €**
Sans alcool

Soft, 25cl

Coca, Pepsi, Pepsi 0, Coca light _____ **4,50 €**

Orangina _____ **4,50 €**

Schweppes _____ **4,50 €**

Schweppes agrumes _____ **4,50 €**

Ice Tea _____ **4,50 €**

Limonade _____ **4,50 €**

Perrier _____ **4,50 €**

Red Bull _____ **4,50 €**

Granini _____ **4,50 €**
*orange, ananas, tomate,
pomme, fraise, citron-poire*

San Bitter _____ **5,00 €**

Expresso _____ **3,00 €**

Décaféiné _____ **3,00 €**



HOTEL LES ALCYONS

Plage d'Aiguebelle
83980 Le Lavandou

04.94.05.84.18

www.hotellesalcyons.com