

L'OURSIN

LE BAR

LES ROCHES

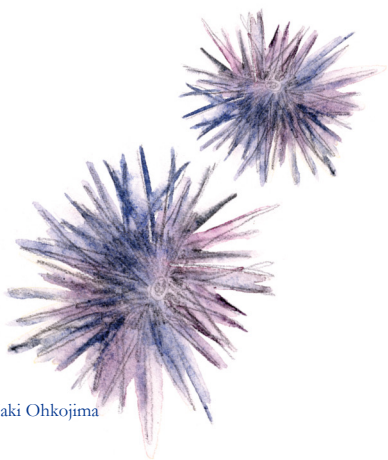


BIENVENUE À L'HÔTEL LES ROCHES

Ancien rendez-vous d'Humphrey Bogart,
de Churchill ou de Cocteau...
L'hôtel Les Roches enserré dans une calanque de rêve
ouverte sur les îles d'Or est un hôtel incontournable
et mythique de la côte d'Azur.

Dans un cadre rêveur, symbole de renouveau,
d'authenticité et de modernité, les équipes s'appliquent
à mettre en valeur l'art de vivre méridional.

à flanc de rochers et à fleur d'eau, sublimé par un décor
de jardin exotique, notre motivation est de valoriser les
produits de l'environnement méditerranéen en travaillant
avec des partenaires et artisans locaux.



Illustrations Maki Ohkojima

CHAMPAGNE A LA COUPE ET VINS AU VERRE 16CL

CHAMPAGNE ROSÉ

Alexandre Bonnet

20

CHAMPAGNE BLANC

Billecart Salmon, Brut Réserve

24

VINS BLANC :

Côtes de provence La Londe, "Prestige" Château Angueiroun 2023

10

Montagny, "Tête de Cuvée", Domaine Berthenet 2022

12

Saumur, Clos de l'Ecotard 2022

14

VINS ROSÉ :

Domaine des Murennnes, Côte de Provence, 2024

12

VINS ROUGE :

Château Angueiron, Côtes de Provence "Prestiges", 2020

10

Vacqueras, "Grande Garrigue" A. Jaume 2022

13

Sancerre, Gérard Fiou, 2020

15



VIN LIQUOREUX :

Vincent Foreau Vouvray Moelleux, 2018

14

LES SPRITZ & CHAMPAGNE COCKTAILS

HUGO

Liqueur de Sureau, eau pétillante, Prosecco,
Concombre & Menthe

19

APÉROL

Apérol, eau pétillante, Prosecco, Orange & Olives

19

CÉDRAT

Liqueur de cédrat, eau pétillante, Prosecco
Citron & Basilic

19

BELLA CIAO

Cjus et crème de Pêche, Prosecco & Fraises

19

FRENCH 83

Gin citrus, Lavande, Citron, Prosecco & zest d'agrumes

19

LES COCKTAILS CLASSIQUES

21

Demandez à notre équipe et retrouvez tous vos cocktails favoris :

Caipirinha, Mojito, Martinis, Fizz, Bloody Mary,
Mule, Sours, Pina Colada, Negroni... sans hésitation



Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

LES APÉRITIFS

KIRS 16 CL

Cassis, framboise, pamplemousse, fraise, pêche, figue

Vin blanc

13

Royal

21

ANISES 5CL

Pastis 51, P'tit Bleu, pastis du liquoriste

9

Pastis XO 2014, Pastis Sentema

11

AMERS 5CL

Campari, Apérol, Suze

12



VERMOUTHS 8CL

Antica Carpano rouge, Dolin blanc, dry – AOP de Chambéry

11

PORTOS 8CL

Quinta Do Noval LBV 2017

13

BIERES PRESSION 25cl

Moretti blonde, Monaco / panaché

12

BIERES BOUTEILLES

La Maure Bormes Blanche, Ambré Corona, Leffe 33cl

11

Heineken sans alcool 25 cl

9

LES COCKTAILS CRÉATIONS

LE PROVENÇAL

Vodka /Gin parfumé à l'olive noire, sirop citron
vert et farigoule

19

LE COCOTIER

Tequila infusée à la noix de coco, citron & sucre

19

TOUR DE FRANCE

Grand Marnier, crème de pêche, confiture d'abricot,
citron & ginger soda

19

LE RIVIERA

Gin, Apérol, jus pamplemousse, citron
& marmelade d'orange

19

TIKKI BEACH

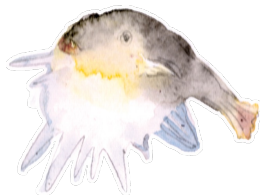
Rhum blanc, rhum ambré, liqueur clémentine,
citron vert, jus passion & orgeat

19

VAR FLEURI

Vodka verveine, Liqueur framboise et Yuzu,
jus de pêche, limonade

19



Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktails vitalisant & apaisant

L'EXIL

Jus de passion, citron vert, bitters,
gingerbeer

15

MISTRAL GAGNANT

Menthe, citron, Sirop de barbarie,
concombre, soda

15

LE LEVANT

Jus de cranberry, citron soda pamplemousse
et sirop d'orgeat "falernum"

15

BORA BORA

Orange, abricot, mangue, curcuma
& sirop de fraise

15

GARRIGUE

Jus de tomate et pickles,
assaisonnement provençal

15

SIROCCO

Jus d'ananas, banane, crème de coco
& épices Chai

15



BOISSONS SANS ALCOOLS

& EAUX MINÉRALES

JUS DE FRUITS BISSARDON 25CL

Pomme, Fraise, Tomate, Cranberry, Ananas, Passion,
Framboise, Mangue, Abricot, Pêche de vigne, Clémentine

9

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Citron, Orange, Pamplemousse

11

SODAS

Sprite, Fuzetea, Orangina 25 cl

Tonic, Ginger ale, limonade, ginger beer, Salty grapefruit 20 cl

Kombucha detox, Coca-Cola, Coca zero 33 cl

8

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl

7

Badoit, Evian 50 cl

8

Eau de source 808 70 cl

10

*Sirop : Fraise, menthe, citron, pêche, orgeat,
grenadine, pamplemousse*

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Vins et sélection sans alcool selon disponibilité

9

THÉ & CAFÉS GLACÉS

Thé vert glacé : gingembre, agrumes, mangue, rose

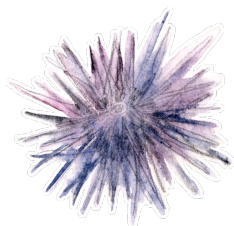
Thé noir glacé : hibiscus, pêche, fruits rouges, agrumes

Café glacé : au lait, sucré ou non, émulsion café

9

Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS



GIN & TONIC

SWISS MOUNTAIN 20CL

GIN BY LEOUBE

Orange & Basilic

16



MONKEY 47

Citron vert & Canneberge

16



MALFY ROSA
Pamplemousse & Fraises

14



MAGINSTERE
Verveine & Citron

14



BELLE RIVE
Orange & Lavandin

14



HENDRICK'S NEPTUNIA
Concombre & Rose

12



TANQUERAY TEN
Pamplemousse & Citron vert

14



OLI GIN
Zest Citron & Romarin

16



LES SPIRITUEUX 4CL

TEQUILA & PISCO

- El Jimador | 12
- Patron Reposado | 14
- Komos Reposado Rosa | 30
- Clase Azul Plata | 38
- Pisco Waquar | 14

VODKA

- 42 Below | 12
- Grey Goose | 14
- Zubrowska | 10
- Vodka Oli | 12

RHUM

- Cachaça Leblon | 10
- Havana Especial | 12
- Dame Jeanne Cabo Verde | 14
- Bristol Barbados | 14
- Père Labat 8 ans | 16
- Santa Teresa 1796 | 18
- Hampden 8 ans | 18

WHISKY DU MONDE

- Jpenderyn | 12
- Compass Box Nectarosity | 12
- Haig club | 12
- Johnny Walker Black | 14
- Jack Daniels Single Barrel | 12
- Mitcher's Rye | 14
- Blanton's Gold | 18
- Glendalough GC Bourgogne | 12
- Redbreast 15 ans | 18
- Ben Nevis 10 ans | 14
- Auchentoschan Triple Wood | 14
- Lagavulin 8 ans | 14
- Caol Ila 12 ans | 16
- Jura 18 ans | 16
- Balvenie Carribean Cask 14 ans | 18
- Dalmore 15 ans | 28
- Brenne Bio | 16
- Michel Couvreur Blossoming | 32
- Hakushu 12 ans | 38



Illustrations Maki Ohkojima

LES SPIRITUEUX 4CL

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Montifaud VSOP | 10

Delamain XO | 16

Martell Cohiba | 45

Dartigalongue Armagnac | 10

Groult Vénérable Calvados | 10

EAUX DE VIE

Framboise | 8

Poire | 8

Vieille Prune | 8

Absinthe | 9

Eau de vie d'Olive | 9

LIQUEURS

DIGESTIVES

Limoncello | 12

Liqueur de Clémentine | 14

Grand Marnier | 10

Cointreau | 9

Amaretto | 9

Baileys | 9

Get 27 | 9

Get 31 | 9

Sambuca | 9

Chartreuse verte | 10

Chartreuse MOF jaune | 12



Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso, décaféiné

Café américain, double expresso

6

Café au lait, cappuccino

Latte, Chai latte, Matcha latte

Chocolat chaud, Chocolat viennois

8

THÉS ET INFUSION “MARIAGE FRÈRES”

Thé Blanc à la rose

Thé Vert Fuji Yama

Thé Vert Provence fuité et fleurie Thé Vert Jasmin

Thé Noir Earl Grey

Thé Noir Darjeeling

Thé Noir Abricot

Thé Noir fumé Lapsang

Menthe Fraîche, Verveine, Camomille

8

COMPOSITION D'INFUSIONS

Nuit d'été

Reglisse, Menthe, Citron vert, Verveine “réconfortante”

8

Douce soirée

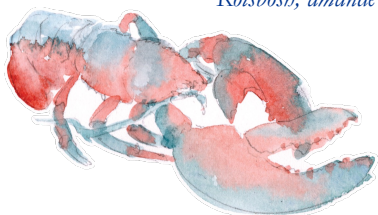
Fenouil, anis, lavande, Citronnelle “digestive”

8

Roisbosh nougat

Roisbosh, amande et pistache “relaxante”

8



Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

ENCAS

POUR L'APERITIF

ASSIETTE IBÉRIQUE

Sélection de Pata Negra, Chorizo et Foccacia toasté

29

BROCHETTE YAKITORI

Brochettes de poulet sauce Yakitori et sésame – 7 pièces

24

HOUMOUS AU CUMIN

Houmous et ses panés carasau croquant

15

BEIGNET DE GAMBAS

Gambas et sauce du moment – 4 pièces

28

STRACIATTELLA

Le cœur de la Burrata, huile d'olives et pané carasau

18

ARANCINI

Arancini et crème de parmesan – 4 pièces

18

COUPE GLAÇÉE

3 boules au choix : Pistache, chocolat, vanille, noisette,
pêche, framboise, citron, fraise

14

CAVE

A CIGARES

HABANA CUABA TRADITIONAL

Module de puissance progressive délivrant des notes
végétales d'amandes grillées et boisées

25

COHIBA SIGLO 1

Vitole aux arômes de café torréfié et de cacao,
une fumée crémeuse portant sur la réglisse

55

ROMEO Y JULIETTA N° 1

Un corona aux notes de mousse de chêne
légèrement terreux

35

