

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.

A 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
Frerejean Frères, Brut 1er Cru
27

CHAMPAGNE BLANC
Adrien Bergère, Blanc de Blancs « Solera »
21

VINS BLANC :
Coteaux Varois en Provence, Château La Calisse « P.Ortelli » 2025
15

Macon La-Roche-Vineuse, Olivier Merlin 2022
13

VINS ROSÉ :
Côte de Provence, Valérie Courrèges, 2024
12

VINS ROUGE :
Côtes de Provence, Clos Servien 2024
12

Saint Joseph, Domaine Verzier « Madone » 2023
16

VIN LIQUOREUX :
Côte Rhodanienne, Viognier, Gourmandise, 2016
14

LES SPRITZ & CHAMPAGNE

COCKTAILS

HUGO

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

21

APÉROL

Apérol, eau pétillante, Prosecco, Orange & Citron

21

ITALICUS

Liqueur de Bergamote, eau pétillante, Prosecco
Pamplemousse & Basilic

21

BELLA CIAO

Jus et crème de Pêche, Prosecco & Fraises

21

FRENCH 83

Gin, Liqueur d'abricot, Citron, Prosecco,
Thym & spray d'Absinthe

21

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

LES APÉRITIFS

KIRS 16 CL

Cassis, framboise, pamplemousse, fraise, pêche, lavande

Vin blanc

14

Royal

21

ANISES 5CL

P'tit Bleu, pastis du liquoriste, Ricard

9

Pastis XO 2014, Pastis Henri Bardouin

11

AMERS 5CL

Campari, Apérol, Suze

12

VERMOUTHS 8CL

Dolin blanc, dry, rouge – AOP de Chambéry

Antica Formula Carpano

11

PORTOS 8CL

Quinta Do Noval tawny 20 ans

14

BIERES PRESSION 35 cl

Moretti blonde, Monaco / panaché

12

BIERES BOUTEILLES 33 cl

Blanche, Ambré : Brasserie des Maures à Bormes

Blonde, IPA : Brasserie des îles d'Or à Hyères

11

Petit Béret 0 % 33 cl

9

LES COCKTAILS CRÉATIONS

LE PROVENCAL

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

21

LE COCOTIER

Tequila infusée à la noix de coco, citron & sucre

21

TOUR DE FRANCE

Grand Marnier, cognac, crème d'abricot,
citron & ginger soda

21

LE RIVIERA

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

21

TIKKI BEACH

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

21

VAR FLEURI

Vodka verveine, Liqueur de Poire,
jus de pêche & gingembre, kombucha

21



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

Amer & Gin 0 %, citron soda pamplemousse
et sirop d'orgeat
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, Clémentine, Abricot, Pêche de vigne

10

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Citron, Orange, Pamplemousse

11

SODAS

Tonic, Ginger ale, ginger beer, Soda pamplemousse 20 cl
Kombucha detox, Coca-Cola, Coca zero, limonade 33 cl

9



EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl

7

Badoit, Evian 50 cl

8

*Sirop : Fraise, menthe, citron, pêche, orgeat,
grenadine, pamplemousse + 2 €*

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Vins et sélection sans alcool selon disponibilité

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

9

Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

GIN & TONIC

SWISS MOUNTAIN (en sus) 20CL

GIN BY LEOUBE

Orange & Basilic

16



MONKEY 47

Citron vert & Canneberge

16



MALFY ROSA

Pamplemousse & Fraises

14



POULPE BLEU

Thym & Citron

14



BELLE RIVE

Orange & Verveine

14



HENDRICK'S

Concombre & Rose

14



TANQUERAY TEN

Pamplemousse & Citron vert

16



OLI GIN

Zest Citron & Romarin

14



ACCOMPAGNEMENT EN SUS + 4 €

LES SPIRITUEUX 4CL

TEQUILA & PISCO

- Olmeca Altos Silver | 12
- Patron Reposado | 16
- Clase Azul Plata | 38
- Clase Azul Reposado | 48
- Pisco Waquar | 14

VODKA

- 42 Below | 14
- Grey Goose | 16
- Zubrowska | 12
- Vodka Oli | 12

RHUM

- Cachaça Leblon | 12
- Havana Especial | 14
- Dame Jeanne Cabo Verde | 14
- Trois Rivière 2004 | 14
- Bumbu X0 | 16
- Père Labat 8 ans | 16
- Longueueau Concerto | 18
- Santa Teresa 1796 | 18
- Hampden 8 ans | 18

WHISKY DU MONDE

- Penderyn | 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
- Auchentoshan Triple Wood | 14
- Lagavulin 16 ans | 14
- Jura 18 ans | 16
- Balvenie Carribbean Cask 14 ans | 18
- Dalmore 15 ans | 28
- Brenne Bio | 16
- Michel Couvreur Blossoming | 32
- Kurayoshi | 16
- Hakushu 12 ans | 38



Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

LES SPIRITUEUX 5CL

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

- Gauthier VSOP | 12
- Montifaud 2005 | 18
- Martell Cohiba | 45
- Dartigalongue Armagnac | 12
- Groult Vénérable Calvados | 12

EAUX DE VIE

- Framboise | 10
- Poire | 10
- Vieille Prune | 10
- Absinthe | 10
- Eau de vie d'Olive | 10
- Vieux Marc de Châteauneuf | 10
- Grappa Nardini | 10

LIQUEURS DIGESTIVES

- Limoncello | 12
- Liqueur de Clémentine | 14
- Grand Marnier | 10
- Cointreau | 9
- Amaretto | 9
- Baileys | 9
- Menthe Pastille | 9
- Sambuca | 9
- Chartreuse verte | 12
- Chartreuse MOF jaune | 14



Illustrations Maki Ohkojima

PRIX NET EN EUROS

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso, décaféiné

6

Café américain, double espresso

Café au lait, cappuccino, latte

8

Chai latte, Matcha latte

Chocolat chaud, Chocolat viennois

9

THÉS ET INFUSION “MARIAGE FRÈRES”

Thé Vert Fuji Yama

Thé vert menthe Casablanca

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, Thym

8

COMPOSITION D'INFUSIONS

Douce soirée

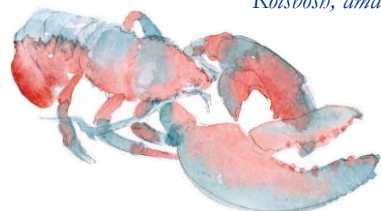
Fenouil, anis, lavande, Citronnelle, Verveine, Menthe “digestive”

8

Roisbosh nougat

Roisbosh, amande et pistache “relaxante”

8



Illustrations Maki Ohkojima

**ENCAS
POUR L'APERITIF**

ASSIETTE IBÉRIQUE

Sélection de charcuterie et Foccacia toasté
28

FRITES

Allumettes de Pomme de terre & fromage Feta
16

HOUMOUS AU EPICES

Houmous & pain Pita
18

BEIGNET DE GAMBAS

Gambas et sauce du moment – 5 pièces
26

STRACCIATELLA

Le cœur de la Burrata, huile d'olives et pain Pita
16

LEGUMES CROQUANTS

Mélange de légumes du moment, fromage blanc aux herbes
19

PANISSES

Frites à base de pois chiches et sauce aïoli
16

FRAICHEUR ITALIENNE

Tomates cerises garnis de mozzarella & Pesto
22

BOL DE FRUITS FRAIS

Cubes frais de Pastèque et melon
16

COUPE GLAÇÉE

3 boules au choix : Pistache, chocolat, vanille, amande,
abricot, framboise, citron, fraise
14

SELECTION DE DESSERT

Tiramisu, crème brûlée, mousse au chocolat,
crêpe, assiette de fruits taillés...
14

CAVE

A CIGARES

QUINTERO « Favoritos » 18

Fumée ample et crémeuse, le cacao puis les notes herbacées domine la dégustation. Le final doux donne l'impression d'un cigare accessible à tous

RAMON ALLONES « Specially selected » 24

Une dégustation qui séduit les plus exigeant. Des saveurs essentiellement boisé et torréfié avec quelques notes d'amandes grillées

BOLIVAR « Petit corona » 32

Tabac d'exception d'origine cubaine à la fumée dense et enveloppante. L'aficionado percevra des effluves boisées mêlée à des épices sucrées.

HOYO DE MONTERREY « Coronations » 24

Cigare doux et riche en arômes de bois, de terre et de cuir. Tirage et combustion impeccable. Un cigare cubain accessible pour tous.

CAO PILON « Toro » 24

Cacao , café et épices douces persistent tout au long de la dégustation. Un cigare du Nicaragua gourmand et engageant.

PARADISIO « Revelation Prophet » 32

Un robusto accueillant aux arômes de cacao, cuir et poivre blanc. La fumée harmonieuse est quintessence du savoir faire Nicaraguayen.

ESTELLI « Club 6 » 18

Volute d'origine Nicaraguayen de puissance moyenne aux saveurs légèrement épicés et boisées. Un profil aromatique équilibré. Un cigare apprécié par les néophytes et les connaisseurs.