

Cafés (torréfaction par LOMI) :

Espresso	3 €
Double espresso	6 €
Latte	5.5 €
Flat white	6 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	5.5 €

Thés (Sélection L'autre thé) : 5.5 €

Thé noir : earl grey , ruby oolong
 Rooibos (sans théine): fruits rouge, vanille
 Thé vert : thai kio royal , jasmin green

Sélection Maruyama Nori : 5.5 €

Sencha : thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C
 Hojicha : thé vert grillé, moins de théine, doux pour l'estomac
 Genmaicha : thé vert aux grains de riz soufflés, relaxant

Tisanes glacées (Les tisanes d'Anais) : 5.5 €

Verveine citronnée
 Menthe

Boissons fraîches :

eaux ½ / 1L : évian, badoit, orezza 5 / 9 €
 sodas : coca cola, light, zéro, orangina, perrier 5 €
 Belvoir : ginger beer, lemonade 5 €

Citronnade maison : citron bio, eau de source 6 €

Fruits bio pressés : orange, pamplemousse, citron 6 €

Super jus : 8 €

Recharge : pomme, orange, carotte, gingembre
 Detox : épinard, cresson, concombre, persil, granny smith
 Antioxi : ananas, banane, kiwi, gingembre

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

Cocktails : 13 €**THE SOCCA EFFECT**

Gin Socca, sirop de sarriette, citron jaune, Aquafaba, bitter
 Coriandre

THE GINGER EFFECT

Gin Tanqueray, sirop de citronnelle, Purée de fraise, citron vert,
 Ginger Beer

PASSIONS DECHAINÉES

Rhum Havana 7 ans, jus de citron vert frais, purée de fruit de la
 passion, sirop d'ananas rôti

A TASTE OF JOY

Vodka Ketel One, jus de pamplemousse frais, jus de citron vert
 frais, Amaretto Disaronno, liqueur de framboise Chambord

GOJI SPRITZ

Liqueur de goji, prosecco, perrier

Cocktails classiques : 12 €

Old Fashioned, Negroni, Dark & Stormy, Moscow mule
 Amaretto Sour, Whisky Sour, Mojito (royal +3€), Margarita,
 Caipirinha (Passion +1€), Spritz

Anisés (2cl) :

Pastis de Nice	5 €
Pastis p'tit bleu	5 €
Anisé Aqualanca	5 €
Pastis du comte Rouge	6 €
Pastis Bardouin	6 €

Bières pressions locales artisanales : 5/9 €

Brasserie blue coast : blanche, blonde

Bières bouteilles locales artisanales : 7 €

Brasserie blue coast : blonde, amber ale, IPA
 Brasserie l'Azurée : blonde, brune, litchi rose

Alcools (4cl) (supplément soft 2€) :

Whisky Domaine des Hautes Glaces :	
Moissons Malt, single malt	8 €
Moissons Rye, single rye	8 €
Flavis, climatic malt	12 €
Secale, climatic rye	12 €

Malt bio Distillerie O'Baptiste* :
 Esprit de malt 6 mois brut de fût 10 €

Rhums bios Distillerie O'Baptiste :
 Rhum Humble ambré 10 €
 Rhum brut de fût 12 €

Rhum blanc Ferroni :
 Boucan d'enfer 10 €

Vodka liquoristerie de Pce :
 Vodka de vigne 12 €

Gin domaine la Chanenche :
 Gin bio 8 €

Digestif (5cl) :

Eau de vie Laurent Cazotte:
 prune, poire, sureau, Reine Claude, Guines de guins 10 €
 Julien Frémont : calvados 12 €
 Cognac : Baron Otard VS/ VSOP, Hine 12 €
 Armagnac: Tenareze de Laveze, folles blanches, 1992 14 €

la plage
 Hotel Amour
 N I C E

