

Digestifs 4cl

Bas Armagnac : Darozze 8 ans / 12 ans	12/14 €
Calvados : Julien Fremont	12 €
Eaux de vie Laurent Cazottes : Coings Sauvages, Prunelart, Pomme Gueule, Cédrats, Reine Claude Dorée	12 €
Eaux de vie Sabs : Poire / Fine	14/16 €
Cognac : Metaxa 7 ans / 12 ans, Rémi Martin VSOP	12/14 €

Liqueurs 4cl

Limoncello, Skinos, Amaretto, Baileys, Sambuca, Get 27, Génépi, Myrte, Uzes	8 €
Chartreuse : Verte, Jaune	12 €



**Le bar de l'Hôtel Amour
est ouvert
tous les jours de 7h30 à 00h30.**



Hôtel Amour à la plage
3 avenue des fleurs
06000 Nice
04.65.27.10.10

Prix nets TTC. Service compris.
Nous n'acceptons pas les chèques.

Nous sélectionnons pour vous tous nos produits
avec soin en favorisant l'artisanat,
le local, les circuits courts & le bio.

Caféterie

Café « Lomi », Honduras Las Capucas Bio

Café expresso, noisette, allongé	3 €
Flat white	6 €
Double expresso	5 €
Cappuccino, Latte	5,5 €
Café filtre	4 €
Café frappé	6 €
Café Glacé	5,5 €

Café déca	3 €
-----------	-----

Café LOMI, Café du Perou, Décaféiné à l'eau (Swisswater Prozess)

Boissons chaudes

Chocolat chaud	6,5 €
----------------	-------

Disponible jusqu'à 16h

Matcha latte	7 €
--------------	-----

Green paste « La main noire »

Golden latte	7 €
--------------	-----

Golden paste Curcuma « La main noire »

Chai latte	7 €
------------	-----

Sticky chai « La main noire »

* Laits végétaux disponibles : Avoine, Amande, Coco

Alcools 4cl

Whisky

Irish : Jameson / Sexton	12/14 €
Japanese : Nikka, Toki / Chita	14/16 €
Hibiki / Yamazaki 12	25/40 €
Bourbon : Marker's Mark, Woodford reserve, Bullet	14 €

Scotch

Glenmorangie 10, Talisker 10, Oban 14, Glenfiddich 15, Lagavullin 16	16 €
--	------

Vodka

Le Philtre	12 €
Belvédère, Ciroc	14 €

Gin

Hendrick's	12 €
Botanist, Monkey 47, Citadelle	14 €
Mare, Sab's, Gin 44	16 €

Rhum

Havana 7, Bumbu	12 €
Eminente de Cuba 7, Diplomatico	16 €
Zacapa 23, Bumbu XO	18 €

Tequila

1800	12 €
Patrón Silver, Casamigos	16 €
Patrón reposado	18 €
Clase Azul	40 €

Mezcal artisanal

Mezcal union / Lost explorer	12/14 €
------------------------------	---------

Accompagnement soft

2 €

Boissons fraîches

Eaux:

33cl : Perrier	4,5 €
50cl : Evian, Badoit, Orezza	4,5 €
1L : Evian, Badoit, Orezza	8 €



Sodas:

Coca Cola 33cl, Coca sans sucres 33cl,	5 €
Leamo Limonade 33cl, Leamo ginger beer 33cl,	
Shôzu Yuzu 33cl, Arancia Rossa 20cl	

Jus de fruits Benedetti Bio 33cl : Pomme, Abricot,	7 €
Pêche, Poire Williams, Pétillant pomme-framboise	7 €

Jus de « Tomate-O-cœur » 20cl, tomates selon arrivage 6 €

Kombucha Riviera Bio 33cl: Verveine, Détox, Mandarine 7 €

Faits maison

Thé glacé 50cl : Thé blanc abricot, sirop de pêche 7 €

Infusion « Cœur de grenadine & hibiscus » 50cl 7 €

Infusion « A l'ombre du citronnier et menthe » 50cl 7 €

Infusion glacée du moment 33cl 4,5 €

Citronnade 50cl : Citron, sirop de menthe, menthe 7 €

Jus pressés jusqu'à 16h :

Fruits pressés 25cl : Orange, Pamplemousse, Citron 7 €

Détox 33cl : Pomme-carotte-orange-gingembre 8 €

Green 33cl : Pomme-concombre-céleri 8 €

Fresh 33cl : Pomme-kiwi-citron-menthe 8 €



Mocktails 35cl 10 €

Pomme d'Amour :

Pomme, basilic, kiwi, perrier, framboises

Virgin Mojito :

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

Apéritifs 4cl

Campari, Muz, Martini blanc, Fernet-Branca 6 €

Anisés : Pastis de Nice, H.Bardouin, Ptit bleu, Ouzo 6 €

Pastiche Saint Quen&in 7 €

Absinthe 13 €

Bières Bio de Nice « Blue Coast » 33cl

Blonde Azur : dorée & légère 7 €

Lager : notes fruitées & d'amandes torréfiées 7 €

Blanche : fruitées d'agrumes & légère 7 €

Blanche Abricot : fraîche & légère 7 €

IPA : bière de caractère intense & désaltérante 7 €

Blonde 0% alcool : notes de pamplemousse 6 €

Spritz 16cl

Apérol spritz 12 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Saint Germain spritz 14 €

Saint germain, prosecco, eau gazeuse

Campari spritz 12 €

Campari, prosecco, eau gazeuse

Myrte spritz 12 €

Liqueur de myrte rouge, prosecco, eau gazeuse

Limoncello spritz 12 €

Limoncello artisanal de Nice, prosecco, eau gazeuse

Cocktails 35cl

Feu de l'amour 15 €

Rhum Havana Especial, piment, gingembre, citron, sucre & framboises

Greek negroni 15 €

Gin Hendrick's, Otto's Athens Vermouth, Campari

Mikonos 16 €

Gin Hendrick's, liqueur de mastika, jus de concombre, Citron, eau pétillante de Mastiqua, bitter cherry

Romeo 15 €

Gin Hendrick's, liqueur de banane, basilic, concombre, citron vert, ginger beer, bitter chocolat, romarin,

Juliette 15 €

Vodka Philtre, jus de litchi, citron vert, framboise, ginger beer, bitter cherry

Bonnie 15 €

Rhum Havana Especial, nectar de poire, jus de fruit de la passion, sirop de vanille, citron vert, bitter cherry

Clyde 13 €

Whisky Johnny Walker Red, liqueur de pomme, citron vert, jus de cranberry, bitter chocolat

Kiss n' Love 15 €

Saint germain, Cointreau, citron vert, nectar de poire, bitter cherry

Aphrodite 15 €

Gin Hendrick's, liqueur de Myrte rouge, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

Classiques 15 €

Bisous / bisous alcool premium (3cl) 5 / 8 €

Thés sélection « L'Autre thé bio » 6 €

Lapsang Souchong Fumé : *thé chinois fumé à la racine de pin*

Earl grey Royal : *thé chinois, bergamote, fleur de bleuet*

Thai kio Royal : *thé thaïlandais aux notes de mangue & litchi*

Ruby Oolong : *thé thaïlandais aux notes de fruits noirs*

Grand jasmin bio : *thé vert de Chine*

Rooibos vanille : *thé rouge à la vanille, sans théine*

Green detox : *rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron*

Darjeeling yanki tea : *fruité avec des notes amandées et vanillées*

Blanc chinois Nan Mei sauvage : *thé blanc aux arômes de fruits*

Hong Cha Royal : *thé de Thaïlande récolté à la main*

Thés japonais sélection « Jugetsudo » 6 €

Sencha : *thé vert, frais et relaxant aux saveurs printanières*

Genmaïcha : *thé vert aux grains de riz soufflé, matcha*

Hojicha : *thé vert grillé*

Infusions « L'Autre thé bio » 6 €

Infusion des Montagnes : *sideritis (vivaces grecques), détoxifiante*

Sobatcha : *infusion aux graines de sarrasin*

Eglantine : *pommes, fraises, hibiscus, écorce d'églantier*

Pure camomille : *camomille matricaire, notes fraîches et fruitées*

Verveine menthe : *légèrement citronné*

La cigale : *notes anisées, eucalyptus & sauge*