



# MAS VALENTINE

HÔTEL\*\*\*\* SAINT-RÉMY DE PROVENCE

## CARTE BAR / SNACKS

### BOISSON SANS ALCOOL / SOFT DRINK

Coca-cola	33cl	6,00 €
Coca-cola zero	33cl	6,00 €
Orangina	25cl	6,00 €
Limonade	25cl	5,00 €
Schweppes Indian Tonic	25cl	6,00 €
Perrier	33cl	5,00 €
Ice tea	25cl	6,00 €
Jus de pomme	25cl	6,00 €
Jus d'orange	25cl	6,00 €
Nectar Abricot	25cl	6,00 €
Sirops à l'eau - fraise, grenadine, menthe, citron, pêche		4,00 €
Vittel/Vichy	1l	5,00 €

### THES & CAFES / TEA & COFFEE

Café - fin, léger, fort, décaféiné	4,00 €
Thé - noir, vert, breakfast, jasmin	4,00 €
Tisane - thym, verveine	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €

### COCKTAILS

Mojito avec alcool	12,00 €
Virgin Mojito	8,00 €
Spritz	12,00 €
Gin tonic	12,00 €

### BIERES & CHAMPAGNE / BEERS & CHAMPAGNE

1664 Blonde	33cl	6,00 €
Abbaye de Leffe blonde	33cl	6,00 €
Bière blanche Hoegaarden	33cl	6,50 €
Champagne A. Bartel	75cl	42,00 €
Coupe champagne A. Bartel	12cl	10,00 €
Kir royal - crème de cassis	12cl	12,00 €

### LIQUEURS LOCALES / LOCAL LIQUORS

Liqueur de thym (40°)	5cl	9,50 €
Liqueur verveine et citron (24°)	5cl	8,50 €
Liqueur lavande (24°)	5cl	8,50 €
Liqueur melon (17°)	5cl	8,00 €

### DIGESTIFS

Dry Curaçao	5cl	9,50 €
Limoncello	5cl	7,50 €
Gin	5cl	7,50 €
Get 27	5cl	7,50 €
Get 31	5cl	7,50 €
Chartreuse verte	5cl	9,50 €
Marie Brizard	5cl	7,50 €
Crème de châtaigne	5cl	6,00 €
Crème de cassis	5cl	6,00 €
Liqueur de prune	5cl	9,50 €

### APÉRITIFS, WHISKY ET ARMAGNACS

Pastis	2cl	6,00 €
Martini	5cl	8,50 €
Bourbon whisky Elijah Craig (12 ans)	5cl	16,00 €
Scotch whisky Big Peat	5cl	14,00 €
Whisky Blend Chivas (12 ans)	5cl	10,00 €
Vieil armagnac 1955	5cl	17,00 €

### NOS PLANCHES / SNACKS

L'ARTISANALE - terrine de taureau, saucisson de taureau, jambon cru, jambon blanc, fromage de chèvre, tomate	25,00 €
LA PROVENÇALE- tomate, mozzarella, pesto	15,00 €
L'ESTIVALE - melon, jambon cru	15,00 €



MAS  
VALENTINE  
HÔTEL\*\*\*\* SAINT-RÉMY DE PROVENCE

## CARTE VIN / SNACKS

		VERRE	BOUTEILLE
<b>ROSÉ</b>			
Valdition, Cuvée du batonnier, IGP Alpilles, Bio	2022	7,00 €	27,00 €
Séguret, AOP Côtes du Rhône	2023	6,50 €	25,00 €
<b>BLANC</b>			
Séguret, AOP Côtes du Rhône	2022/23	6,50 €	25,00 €
Santa Duc, Les grands calcaires, AOP Côtes du Rhône	2017	5,00 €	18,00 €
Matthieu Barret, Brise cailloux, AOC Côtes du Rhône	2017	X	64,00 €
Domaine de Lauzières, Sine nomine, IGP Alpilles, Bio	2015	X	60,00 €
Doré des Bernardins, Muscat petits grains, IGP Vaucluse	2016	6,00 €	24,00 €
Muscat de Beaumes de Venise, AOC Domaine des Bernardins	2017	X	56,00 €
Dominique Piron, Beaujolais	2016	5,50 €	20,00 €
<b>ROUGE</b>			
Séguret, AOP Côtes du Rhône	2019/20	6,50 €	25,00 €
E. Guigal, AOC Côtes du Rhône	2015	6,00 €	24,00 €
Valdition, Cuvée unique, IGP Alpilles, Bio	2022	7,00 €	27,00 €
Château de Ciffre, Terroirs d'Altitude, AOC Faugères	2013	8,50 €	32,00 €
Château de Ricaud, AOC Côtes de Bordeaux	2011/12	6,50 €	25,00 €
Château Rahoul, AOC Graves, Bordeaux	2014	X	40,00 €
Château Belgrave, AOC Haut-Médoc	2011	X	80,00 €
Château de Pennautier, Terroirs d'Altitude, AOC Cabardès	2013	6,00 €	24,00 €
Dominique Piron, Côte du Py, AOP Morgon	2015	X	40,00 €
<b>NOS PLANCHES / SNACKS</b>			
L'ARTISANALE - terrine de taureau, saucisson de taureau, jambon cru, jambon blanc, fromage de chèvre, tomate			25,00 €
LA PROVENÇALE- tomate, mozzarella, pesto			15,00 €
L'ESTIVALE - melon, jambon cru			15,00 €