



—
BAR
—



À PARTAGER

FRITES DE PANISSE, TOUM À L'AIL - 15.
Chickpea fries, garlic dressing

POUTARGUE MOELLEUSE SUR CROÛTONS - 23.
Soft bottarga on croutons

LA BOÎTE DE SARDINES, BEURRE DEMI-SEL ET PAIN GRILLÉ - 24.
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread

CECINA DE BŒUF WAGYU, PAN CON TOMATE - 49.
Wagyu beef cecina, pan con tomate

ARTICHAUTS MARINÉS, CONDIMENT À L'ANCHOIS - 18.
Marinated artichokes, anchovy condiment

TARAMA À L'HUILE «EXCEPTION SAUVAGE», LÉGUMES, CROUSTILLANTS AU SEIGLE - 18.
Tarama with «Exception Sauvage» olive oil, raw vegetables and rye crackers

CHÈVRE FRAIS, RAISINS CONFITS ET NOIX DE LA BÂTIE - 16.
Fresh goat's cheese, candied grapes and La Bâtie walnuts

 **GUACAMOLE DE BROCOLI, CHIPS DE POLENTA** - 16.
Broccoli guacamole, polenta chips

BEIGNETS DE CREVETTE OBSIBLUE, CONDIMENT COCO CURRY HERBACÉ - 26.
Obsiblu prawn fritters, coconut, curry and herb condiment

CAVIAR ROLL, AVOCAT ET SAUMON FUMÉ - 78.
Caviar roll, avocado and smoked salmon

CAVIAR PETROSSIAN 50G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 199.
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

CAVIAR PETROSSIAN 125G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 495.
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream

POUR CONCLURE

ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET AU CAFÉ - 40. (20. la part)
XXL éclair with Madagascan vanilla and coffee (20. per share)

BARRE GLACÉE À LA CACAHUÈTE ET AU CARAMEL - 17.
Caramel and peanut ice-cream bar

Les prix s'entendent en euros, taxe et service compris / All prices are in euros and include VAT

 @lilyofthevalleyhotel



VISTA

COCKTAILS SIGNATURES

LOU PENTAI 14cl - 27.

Gourmand, exotique, épices subtiles

Rhum Planteray Dark

Liqueur Maraschino, fruit de la passion

Jus de citron vert, chaï Cordial palo santo

Clarifié au lait végétal

PINK LILY 14cl - 28.

Léger, frais et floral

Vodka Grey Goose infusée au pamplemousse

Liqueur de rose, cordial timut

Jus de citron, Champagne

NONINO'S SECRET 18cl - 25.

Frais, agrumes, légère amertume

Rhum Planteray Dark, Amaro Nonino

Jus de citron vert, sirop de citrouille épicée

Schweppes Sélection Pomelo

OLI' TREAT 10cl - 27.

Bel équilibre, complexe, frais et végétal

Oli'Gin, Amaro Montenegro

Liqueur Skinos Mastiha, Lillet blanc

Verjus, fleur d'oranger

GENEROUS SUNSET 18cl - 26.

Belle complexité, fleurs et agrumes

Gin Generous Purple Grape Berry

Vermouth Del Professore blanc, jus de citron

Schweppes Sélection Hibiscus

QUINCY J. TRIBUTE 13cl - 25.

Rond et subtil

Vodka Renaissance

Xérès Pedro Ximénez

Purée de coing, vanille, jus de citron

PIMIENTO DULCE 15cl - 26.

Fruits rouges, végétal, piment doux

Mezcal The Lost Explorer 8 ans

Liqueur de piment Ancho Reyes

Jus de citron vert, purée de fraise

Eau de poivron

SMOKY HIBIKI OLD FASHIONED

FUMÉ AUX AIGUILLES DE PIN 8cl - 47.

Rond, puissant, fumé, belle complexité

Whisky Hibiki Japanese Harmony

Miel de Grimaud, fève de tonka

Bitter cacao

ROSE PROVENCE * 15cl - 26.

Fruité, pointe d'amertume

Apérol, Cointreau

Apéritif au melon Manguin

Purée de coing, jus de citron

* Dans le cadre d'Octobre Rose, Lily of the Valley s'engage à reverser 2€ par cocktail à une association de lutte contre le cancer du sein.



VISTA

CLASSIQUES ET CONTEMPORAINS

PINE PEPPER CRUSH 13cl - 26.

Rond, exotique, végétal, fruits mûrs

Tequila The Lost Explorer & Patron Silver

Porto Graham's 10 ans

Jus d'ananas et de citron vert, sirop d'agave,

Clarifié au lait végétal

TAMPICO 11cl - 25.

Désaltherant, légère amertume

Campari, Cointreau

Jus de citron

Schweppes Sélection Original Tonic

NEXT TO THE LAST WORD 11cl - 25.

Frais, puissant, floral, aromatique

Gin Hendrick's, Liqueur Maraschino Luxardo

Saint Germain, jus de citron

NOPALLI 18cl - 25.

Fruits noirs, belle complexité

Mezcal The Lost Explorer 8 ans

Purée de mûre et purée de figue

Jus de citron vert, agave

Eau gazeuse, bitter cardamome

HUGO SPRITZ 25cl - 22.

Fleurs blanches, végétal, mentholé

Liqueur de fleur de sureau

Prosecco, eau gazeuse

Menthe fraîche, citron vert

ITALICUS SPRITZ 25cl - 25.

Élégant, fleurs blanches, agrumes

Liqueur de bergamote Italicus

Prosecco

Eau gazeuse

APÉROL SPRITZ 25cl - 22.

Doux, agrumes, légère amertume

Apérol

Prosecco

Eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 25cl - 22.

Doux et amer

Campari

Prosecco

Eau gazeuse

N'hésitez pas à demander le cocktail classique de votre choix.

Please don't hesitate to request any classic cocktail of your choice.



GINs & TONICS

Nos gins sont servis avec le tonic et le garnish qui le révèle le mieux.

N'hésitez pas à nous faire part de vos préférences !

Each gin is served perfectly paired, let us know your preferences

FRANÇAIS 4cl

NOUAISON - 21.

Agrumes, épices, belle rondeur

NOUAISON RÉSERVE - 25.

Épicé, boisé, complexe

GIN D'AZUR - 26.

Frais, floral, équilibré

GENEROUS - 28.

Frais, floral, agrumes, légèrement épicé

GENEROUS PURPLE GRAPE BERRY - 28.

Pamplemousse, poivre, tannins fins

MANGUIN OLIGIN - 30.

Olives mûres, végétal, finale iodée

CAP GIN - 33.

Agrumes, fleurs blanches, épices douces

CITADELLE NO MISTAKE OLD TOM - 33.

Rond, floral, épicé et boisé

PRINCE EXPLORER - 37.

Mandarine, poivre, cardamome

INTERNATIONAUX 4cl

TANQUERAY - 19.

Genièvre, agrumes, herbes aromatiques

MARE - 22.

Onctueux, citronné, dominante végétale

HENDRICK'S - 24.

Rose, concombre, floral, végétal

HENDRICK'S ANOTHER - 24.

Belle rondeur, fleur d'oranger, cacao

ROKU SAKURA BLOOM - 27.

Doux, frais, citronné, fleurs de cerisier

THE BOTANIST - 28.

Complexe, herbacé, légèreté salinité

MONKEY 47 - 34.

Intense, fruité, citronné, épicé, herbacé

SEVENTY ONE - 49.

Complexe, rond, floral, boisé, vanille

Schweppes Sélection 20cl

Original Tonic
Hibiscus Tonic
Pomelo

Swiss Mountain Spring 20cl

Provençale Tonic
Premium Tonic
Tonic Zéro



COCKTAILS VINTAGE

Chaque cocktail révèle le caractère d'un spiritueux rare.

Une invitation à savourer le temps et le savoir-faire.

Each cocktail reveals the character of rare spirits. An invitation to savor the essence of time and craftsmanship.

CHERRY MIXTURE 9cl - 65.

1930 by Harry Craddock

Cap Corse rouge Mattei 1983-1991

Vermouth Carpano Punt e Mes 1960-1965

Xérès Tio Pepe Palomino Fino

Maraschino Buton 1963-1969

Angostura Bitter

VODKA MARTINI 7cl - 70.

1950 by Ian Fleming

Vermouth Noilly Prat Dry 1983-1990

Vodka Grey Goose Altius

Olive verte du Lucques

NEGRONI OU BOULEVARDIER 9cl - 70.

1919 by Conte Negroni ou

Boulevardier 1927 by Harry MacElhone

Vermouth Cinzano Rosso 1963-1975

Bitter Gancia Americano 1980-1985

Tanqueray London dry gin

ou Woodford Reserve Bourbon Whiskey

BIJOU 8cl - 80.

1882 by Harry Johnson

Vermouth rouge de Chambéry Richard 1930

Gin G'Vine Nouaison Réserve

Chartreuse V.E.P verte 2025

ROB ROY 8cl - 90.

1894 at Hôtel Waldorf Astoria

Quinquina Saint Raphaël Blanc 1963-1968

Whisky The Balvenie Caribbean 14 ans

MANHATTAN 8cl - 80.

1882 by O.H Byron

Vermouth Martini Rosso 1930-1940

Woodford Reserve Rye Whiskey

Angostura Bitter

HARVARD 8cl - 80.

1895 by George J.Kappeler

Amaro Rabarbaro Zucca 1949-1959

Vermouth Carpano Punt e Mes 1960-1965

Cognac Camus Borderies Single Estate VSOP

Regan's Bitter

VIEUX CARRÉ 9cl - 95.

1938 by Walter Bergeron

Quinquina Byrrh 1983-1991

Liqueur Benedictine 1960-1965

Cognac Hennessy XO

Woodford Reserve Rye Whiskey

MARTINEZ 9cl - 80.

«à la Thomas» 1887 by Jerry Thomas

Vermouth rouge Vanizzo 1942

Gin Citadelle «No Mistake» Old Tom

Liqueur Maraschino Buton 1963-1969

Boker's Bitter

COCKTAILS SANS ALCOOL

Nous avons élaboré pour vous des recettes sans alcool et légèrement sucrées, à partir de spiritueux désalcoolisés.

Savourez également vos classiques préférés, l'esprit léger.

*We've crafted alcohol-free recipes, lightly sweetened, using dealcoholized spirits.
You can also enjoy your favorite classics with a light, carefree spirit.*

FRENCH BLOOM MOJITO 16cl - 24.

Frais et acidulé

Rhum 0%, menthe fraîche, jus de lime
Sirop d'agave, French Bloom extra brut

APPLE PILAR 18cl - 17.

Frais et désaltérant

Menthe, jus de pomme, jus de citron vert
Ginger Beer

BASIL SMATCHA 10cl - 20.

Doux, acidulé et herbacé

Gin Tanqueray 0%, basilic, jus de citron
Thé vert matcha, hydrolat de thym

PALOMASCA 18cl - 22.

Vivacité, amertume, fraîcheur

Tequila 0% Almave, jus de citron vert
Drims soda pamplemousse, agave

ALMOND MULE 18cl - 20.

Bel équilibre, fruité et gourmand

Amaretto Adriatico sans alcool
Jus d'abricot et jus de citron vert
Schweppes Sélection Hibiscus

FALL'N LOVE 22cl - 22.

Fruité et subtil

Vermouth Martini Floréal 0%
Purée de figue, Thé Parisian Breakfast
Sirop de sucre, jus de citron

MIONETTO SPRITZ 24cl - 20.

Doux, agrumes, amertume

Mionetto Aperitivo sans alcool
Mionetto Prosecco sans alcool
Eau gazeuse

YOGA 24cl - 17.

Rond, fruits rouges

Jus de fruits rouges, fraise, framboise
Canneberge, cerise

QUEEN'S VIBRANTE * 16cl - 18.

Rond et Délicat

Vermouth Martini Vibrante 0%
Jus d'orange, purée de coing, jus de citron

* Dans le cadre d'Octobre Rose,
Lily of the Valley s'engage à reverser 2€
par cocktail à une association de lutte contre le
cancer du sein.

BOISSONS SPORTIVES

Toutes nos boissons sportives sont préparées à la minute
Les lattes sont servis chauds ou froids

Each drink is freshly crafted. Lattes are served perfectly hot or iced

Nos boissons sont servies avec le lait végétal de votre choix : amande, coco, avoine
All our drinks are available with your preferred plant-based milk : almond, coconut, or oat

LATTES AU COLLAGÈNE 20.

 MATCHA GLOW LATTE 28cl
Collagène Matcha Glow Aïme
Thé vert, acérola, vanille, lait de coco

 MOCCHA GLOW 28cl
Collagène Moccha Glow Aïme
Café espresso, chicorée, ginseng,
Acérola, agave, caramel, lait d'avoine

 AMBER GLOW 28cl
Collagène Glow Aïme, jus de carotte,
Sirop de citrouille épicée, poudre d'ube,
Acérola, lait d'amande

 CHAÏ GOLDEN GLOW 28cl
Collagène Glow Aïme
Élixir de chaï Kodama, curcuma
Acérola, agave, lait de coco

SMOOTHIES PROTÉINÉS 20.

 BERRY POWER 28cl
Fraise, baies de goji
Protéine végétale, lait d'amande

 FIGS ME UP 28cl
Purée de figue, verjus, hydrolat de thym,
Protéine végétale, lait d'amande

 BANANA FIT 28cl
Banane, beurre de cacahuète
Pâte de tamarin, protéine végétale,
Lait d'avoine

 GREENER STRONGER 28cl
Concombre, menthe
Spiruline bleue, fleur de sureau
Protéine végétale, lait de coco

BOOSTERS

Extra scoop de collagène - 3.
Extra scoop de protéine - 3.
Beurre de cacahuètes - 3.
Spiruline - 3.
Curcuma - 3.



APÉRITIFS

BIÈRES DE LA RADE, TOULON

La Daurade Blanche Bio 33cl	12.	XÉRÈS 7cl	15.
La Girelle Bio Pale Ale 33cl	12.	Xérès Tio Pepe Jerez Sherry Palomino Fino	15.
La Barrac' IPA Bio 33cl	12.	Xérès Don Zoiolo Pedro Ximénez	22.

BIÈRES INTERNATIONALES

Heineken 33cl	11.	GENTIANE - BITTER - AMARO 6cl	15.
Peroni 33cl	11.	Suze	16.
Corona 35.5cl	11.	Campari	16.
		Aperol	16.
		Amaro Nonino Quintessentia	22.
		Amaro Montenegro	18.
		Fernet Branca	19.
		Amaro Rabarbaro Zucca 1949-1959	95.

BIÈRES SANS ALCOOL

Heineken sans alcool 33cl	10.	QUINQUINA - VINS AROMATISÉS 6cl	40.
Goxoa sans alcool 33cl	10.	Byrrh 1983-1991	40.

L'APÉRITIF PROVENÇAL 3cl

Ricard	11.	Cap Corse A. Mattei rouge 1983-1991	40.
Pastis 51	11.	Cuvée Jean Lillet blanc 2010	50.
Pastis 12/12	12.	Saint Raphaël blanc 1963-1968	65.

Pastis Henri Bardouin

Pastis Manguin

Supplément sirop

Absente 55°

PORTO 7cl

Graham's Tawny 10 ans	20.	VERMOUTH 6cl	15.
Graham's Tawny 20 ans	47.	La Quintinye Royale Blanc	15.
Quevedo Colheita 1992	38.	La Quintinye Royale Extra Dry	15.
Quevedo Colheita 1974	78.	La Quintinye Royale Rouge	15.
		Lillet blanc	18.
		Del Professore bianco	19.
		Del Professore rosso	19.
		Noilly Prat dry 1983-1990	40.
		Cinzano rosso 1963-1975	50.
		Carpano Punt E Mes 1960-1965	65.
		Martini rosso 1930-1940	70.
		Vanizzo rouge 1942	70.
		Richard Rouge de Chambéry 1930-1940	80.

MADÈRE 7cl

D'oliveiras 10 ans Tinta Negra Sec	32.		
D'oliveiras 2007 Verdelho Demi-sec	48.		
D'oliveiras 1910 Sercial Sec	435.		



VINS AU VERRE

LES CHAMPAGNES

Blanc	AOC Champagne	14cl
Rosé	AOC Champagne	23.
Blanc de blancs / Blanc de noirs	AOC Champagne	28.
		35.

LES VINS ROSÉS

2025	Château Minuty «281»	AOC Côtes-de-Provence	35.
2025	Cht Barbeyrolles «Pétale de Rose» BIO	AOC Côtes-de-Provence	19.
2025	Guado al Tasso «Scalabrone»	DOC Bolgheri	14.

LES VINS BLANCS

2024	Clos Saint-Vincent «Le Clos» BIO	AOC Bellet	26.
2025	Domaine de La Madrague «Claire» BIO	AOC Côtes-de-Provence	17.
2023	Château de Chamirey	AOC Mercurey	23.
2025	Arianna Occhipinti «SP 68» BIO	IGT Terre Siciliane	16.

LES VINS ROUGES

2020	Cht Pibarnon «Les R. de Pibarnon»	AOC Bandol	25.
2024	Domaine Dancer BIO	AOC Bourgogne	30.
2024	Domaine La Ferme St-Martin BIO	AOC Beaumes-de-Venise	16.
2024	Casa Vinicola Zonin	DOC Montepulciano d'Abruzzo	15.

LA SÉLECTION PRESTIGE VINS BLANCS

2018	Domaine Arnaud Ente	AOC Meursault	150.
2023	Domaine Guiberteau «Le Bourg»	AOC Saumur	35.

LA SÉLECTION PRESTIGE VINS ROUGES

2022	Domaine Christian Clerget BIO	AOC Chambolle Musigny	45.
2023	Domaine de Trévallon	IGP Alpilles	50.

À LA FIN DU REPAS

2013	Château d'Yquem (150cl)	AOC Sauternes 1er Cru Classé	140.
2022	Stéphane Montez	AOC Condrieu	30.
2024	Château du Breuil BIO	AOC Coteaux-du-Layon	16.
SA	Cardamaro	Vino Aromatizzato Amaro al Cardo	25.



— SPIRITUEUX^{4cl} —

VODKAS

Renaissance	15.
Grey Goose	20.
Haku	20.
Guillotine Caviar	55.
Beluga Gold Line	55.
Grey Goose Altius	60.

TEQUILAS

Silver	
The lost Explorer Blanco	22.
Patrón Silver	34.
Clase Azul Plata	50.
Patrón El Cielo	74.
Reposado	
Patrón Reposado	37.
Clase Azul Reposado	70.
Añejo	
Don Julio 1942	75.
1800 Milenio Extra Anejo	95.
Clase Azul Añejo	150.
Cristalino	
Dobel Diamante	38.
1800 Cristalino	40.

MEZCALS

The Lost Explorer Espadin 8 ans	25.
The Lost Explorer Tobala 10 ans	40.
The Lost Explorer Salmiana 12 ans	50.
Clase Azul Mezcal Guerrero	95.

RHUMS D'ICI

Saint James Fleur de Canne	17.
Saint James XO	24.
Trois Rivières 1999	65.
Montebello 6 ans	24.
Montebello 8 ans	25.

RHUMS INTERNATIONAUX

Planteray Original Dark	18.
Diplomatico Reserva Exclusiva	23.
Santa Teresa 1796	28.
Havana Club 3 ans	17.
Havana Club 7 ans	24.
Appleton 15 ans	29.
Zacapa Solera 23 ans	36.
Zacapa XO	50.
Velier Caroni 1998 17 ans	145.

CACHAÇA

Leblon	18.
--------	-----

PISCO

Demonio de los Andes	18.
----------------------	-----



— WHISKIES^{4cl} —

BLENDED SCOTCH WHISKIES

Monkey Shoulder	21.
Chivas Regal 12 ans	20.
Chivas Regal 18 ans	30.
Johnnie Walker Blue Label	75.

ISLANDS

Bowmore 12 ans, Islay	20.
Caol Ila 12 ans, Islay	23.
Laphroaig 10 ans, Islay	24.
Talisker 10 ans, Skye	28.
Lagavulin 16 ans, Islay	35.

HIGHLAND

Dalwhinnie 15 ans	28.
Oban 14 ans	30.
Dalmore 12 ans	34.

LOWLAND

Glenkinchie 12 ans	24.
--------------------	-----

SPEYSIDE

Balvenie 14 ans A week of Peat	31.
Balvenie 12 ans Double Wood	33.
Balvenie 14 ans Caribbean Cask	35.
Balvenie 15 ans Sherry Cask	45.
Balvenie 21 ans Port Cask	70.
Balvenie 25 ans Single Barrel	130.
Balvenie 26 ans Dark Barley	150.
Balvenie 30 ans	170.
Balvenie 40 ans	335.

SPEYSIDE

Cragganmore 2005	29.
Macallan 12 ans Double Cask	35.
Macallan 18 ans Double Cask	90.
Glenfiddich 15 ans Solera	23.
Glenfiddich 21 ans Winter Storm	58.
Glenfiddich 23 ans Grand cru	60.
Glenfiddich 26 ans Excellence	100.
Glenfiddich 30 ans	110.
Glenfiddich 40 ans	370.

IRLANDE DU NORD

Bushmill's Original	16.
Bushmill's 16 ans Three Woods	35.
Bushmill's 21 ans Three Woods	60.

ÉTATS-UNIS

Jack Daniel's	18.
Maker's Mark Bourbon	20.
Woodford Reserve Bourbon	23.
Woodford Reserve Rye	33.

FRANCE

Évadé tourbé	21.
Alfred Giraud Heritage	35.

JAPON

Nikka COFFEY GRAIN	25.
Hibiki Japanese Harmony	45.



DIGESTIFS & LIQUEURS 4cl

MARC

Domaine Trapet	30.
Chateau Pibarnon 1997	40.

GRAPPA

Tignanello de Marchesi Antinori	20.
Polj Sassicaia 2018	38.

COGNAC

Rémy Martin 1738 Accord Royal	34.
Camus XO Borderies	55.
Hennessy XO	70.
Bache Gabrielsen hors d'âge	98.
Martell Cordon Argent « 60 ans »	295.
Période 1934-1945	
Delamain Liquid Gold « 40 ans »	370.
Vieille Fine Champagne Période 1920-1930	
Rémy Martin Louis XIII	400.
Période 1969-1978	

BAS ARMAGNAC

Bordeneuve Hors d'Âge	30.
La Fontaine de Coincy 2000	80.
La Fontaine de Coincy 1982	105.
La Fontaine de Coincy 1961	165.

CALVADOS

Adrien Camut 6 ans	20.
Adrien Camut 25 ans	40.

EAUX-DE-VIE

Nusbaumer Poire Williams	20.
Nusbaumer Vieux Kirsch	20.
Manguin Vieille Prune	18.
Manguin Mirabelle	20.
Manguin Abricot	35.
Manguin Poire Williams rouge n°47	49.

CHARTREUSE

Chartreuse verte, jaune	25.
Chartreuse MOF	29.
Chartreuse Liqueur d'Elixir	29.
Chartreuse du 9eme centenaire	32.
Chartreuse Santa Tecla 2022	60.
Chartreuse VEP Jaune	85.
Chartreuse VEP Verte 2020	98.
Chartreuse VEP Verte 2025	85.
Chartreuse Reine Des Liqueurs 2024	115.
Chartreuse Tarragone jaune	285.
Chartreuse Tarragone verte	295.

LIQUEUR D'ICI

Cointreau	15.
Get 27	15.
Get 31	15.
Manguin Melon	15.
Bénédictine	17.
Liqueur de café Nusbaumer	17.
Manguin Farigoule	19.
St-Germain	19.
Liqueur de Clémentine Zuria	22.
Liqueur d'Abricot Manguin	26.
Benedictine « 1960-1965 »	80.
Grand Marnier Revelation	95.

LIQUEUR INTERNATIONALE

Bailey's	15.
Limoncello Mamma Mia	15.
Amaretto Adriatico roasted almonds	16.
Amaretto Adriatico blanco	16.
Frangelico	17.
Italicus	17.
Marasquin Buton « 1963-1969 »	50.



LE CORNER BARISTA

BARISTA CORNER

CAFÉS MALONGO Torréfié en france

Espresso	6.
Allongé	6.
Double Espresso	9.
Flat White / Cappuccino	9.
Latte macchiato	12.
Café glacé	12.
Café frappé au lait et sirop de vanille	13.

THÉS VERTS KODAMA 2'30 - 75°C

Sencha Bio	9.
<i>Thé vert</i>	
Genmaicha	
<i>Thé vert, riz soufflé</i>	
Jasmin Bio	
<i>Thé vert, jasmin</i>	

INFUSIONS JARDIN DE LA PIBOULE 4' - 90°C

Verveine	9.
Camomille	
Tisane Sérénité	
<i>Hibiscus, menthe, verveine</i>	

INFUSIONS KODAMA 4' - 90°C

La Vie à Pleine Dents	9.
<i>Rooibos, pomme, épices douces</i>	
La Vie Comme Elle Vient	
<i>Hibiscus, pomme, orange sanguine</i>	

BOISSONS CHAUDES OU GLACÉES

Chocolat Valrhona	12.
Matcha latte	15.
Chaï latte à l'elixir Kodama	15.
Ube latte	15.
Extra scoop de protéine ou de collagène	3.

THÉS NOIRS KODAMA 3' - 85°C

Earl Grey Bio	9.
<i>Thé noir, bergamote</i>	
Parisian Breakfast Bio	
<i>Thé noir Assam</i>	
Chaï Bio	
<i>Thé noir, cannelle, cardamome, anis</i>	
Cartes sur Table Bio	
<i>Thé noir, fleur d'oranger</i>	

TISANES DES PÈRES CHARTREUX

Désert Cartusien	10.
<i>Romarin, pissenlit, laurier, origan</i>	
Spaciement	
<i>Marjolaine, pin sylvestre, sauge, thym</i>	
Œuvres communes	
<i>Sureau, cassis, ronce, lavande, frêne</i>	



VISTA

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX

Evian, Perrier *33cl*
Acqua Panna, Evian, San Pellegrino *75cl*
Châteldon *75cl*

SODAS

Sirop à l'eau *33cl*
Limonade Azuria Bio *33cl*
Limonade maison à la fleur d'oranger *25cl*
Fuze Tea *25cl*
Coca-Cola, Sans sucres, Cherry *33cl*
Orangina *25cl*

Schweppes Sélection *20cl*

Original Tonic
Ginger Beer
Ginger Ale
Sélection Hibiscus Tonic
Sélection Pomelo

San Bitter *10cl*
RedBull *25cl*

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange *20cl*
Pamplemousse *20cl*
Citron *10cl*
Gingembre *10cl*

BIERES SANS ALCOOL

8. Heineken sans alcool *33cl* 9.
11. Goxoa sans alcool *33cl* 10.
13.

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Alain Milliat *33cl* 11.
4. Fraise
10. Mangue
12.
10. Maison Benedetti, Bio *33cl*
10. Tomate
10. Pomme
10. Pêche
10.

KOMBUCHA

10. Feuilles de Figuier Alain Milliat *33cl*
10. Feuilles de Clementine Alain Milliat *33cl*

DOUZE « Pétillant sans alcool »

10. Abricot et Zaatar *20cl*
10. Orange Sanguine et Piment *20cl*
15.

SPIRITUEUX SANS ALCOOL

14. Amaretto Adriatico roasted almonds 0% *4cl*
20. Gin Tanqueray 0% *4cl*



EFFERVESCENTS FRANÇAIS 0.0% D'ALCOOL

	<i>14cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
French Bloom Le Blanc, Effervescent 0.0% d'alcool	18.	50.	95.
French Bloom Le Rosé, Effervescent Rosé 0.0% d'alcool			95.
French Bloom l'Extra Brut, Blanc de Blancs 0.0% d'alcool			95.



WELLNESS LUXURY HOTEL

Plage de Gigaro
83420 La Croix-Valmer

Tél +33 (0)4.22.73.22.00

hello@lilyofthevalley.com

lilyofthevalley.com

@lilyofthevalleyhotel