

NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl	150cl
Louis Roederer brut		95€	190€
Veuve Clicquot		135€	
Dom Pérignon		280€	
Cristal Roederer		320€	
Laurent Perrier rosé		190€	

LES VINS BLANCS

La Provence

Château Rasque blanc de blanc	36€	49€	115€
Figuière Première		60€	
Domaine Ott « Clos Mireille »		80€	

La Vallée du Rhône

Condrieu « Christophe Pichon »	50€	105€	
--------------------------------	-----	------	--

La Loire

Sancerre « la Poussie »		59€	
Pouilly Fumé « la Doucette »		75€	

La Bourgogne

Chablis « Grand Régnard »	38€	74€	155€
Chassagne Montrachet « Vieilles Vignes »		135€	
Meursault « Terres Blanches »		155€	

LES VINS ROSES

La Provence

Château Rasque « Cuvée Alexandra »	36€	49€	115€
Figuière Première		60€	
Domaine Ott « Château de Selle »		80€	

LES VINS ROUGES

La Provence

Château Rasque « Pièce Noble »	36€	49€	115€
Figuière Première		60€	
Domaine Ott « château de Selle »		80€	

La Loire

Sancerre « la Poussie »		65€	
-------------------------	--	-----	--

La Bourgogne

Pinot Noir « Régnard »		42€	
Santenay 1 ^{er} cru		140€	

Le Bordelais

Clément Pichon Haut Médoc	85€
Château Maucaillou	105€
Château la Dominique Saint Emilion	195€

NOS APERITIFS

Ricard, Pastis 51 – 4cl	10€
Martini rouge ou blanc – 8cl	10€
Campari, Suze – 8cl	10€
Porto Ramos Pinto – 8cl	16€

LES VINS AU VERRE

Côtes-de-Provence blanc, rosé ou rouge – 15cl	10€
Sélection du moment blanc ou rouge – 15cl	13€
Champagne Louis Roederer brut – 15cl	19€
Champagne Louis Roederer brut rosé – 15cl	22€

NOS BIERES

Heineken, Pietra, Corona – 33cl	10€
---------------------------------	-----

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito (havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier) – 18cl	16€
Pina Colada (Havana club 3 ans, ananas frais, noix de coco) – 18cl	16€
Caïpirihna (cachaça, citron vert, sucre de canne) – 18cl	16€
Bloody Mary (jus de tomate, vodka, citron, sel de céleri, tabasco) – 18cl	16€
Espresso Martini (vodka, liqueur de café, sirop de vanille, espresso) – 18cl	16€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada (ananas frais, noix de coco, jus d'ananas) – 18cl	12€
Virgin Mojito (menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier) – 18cl	12€
Rasberry Cooler (ginger beer, citron, framboise) – 18cl	12€

ALCOOLS & SPIRITUEUX**Vodka**

Absolut	12€
Belvédère	15€

Gin

Tanqueray	13€
Hendricks	14€

Téquila

Don Julio Reposado 16€

Rhum

Havana Club 3 ans 12€

Zacapa 23 ans 20€

Whisky

Chivas 12 ans, Johnnie Walker black 12€

Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Talisker 10 ans 14€

Oban 14 ans, Lagavullin 16 ans 16€

Jack Daniel's 12€

Maker's Mark 15€

Bushmill's 10 ans 12€

Nikka (whisky japonais) 20€

SELECTION DE BOISSONS CHAUDES

Expresso, café noisette 5€

Double expresso, cappuccino, latté macchiato, chocolat chaud 7€

Thé (vert à la menthe, vert Gun Power, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan) 6€

Infusion (Camomille, Verveine, Tilleul) 6€

LIQUEURS

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello 10€

EAUX DE VIES

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune 12€

NOS BOISSONS SANS ALCOOL**Sodas**

Perrier, Coca, Coca zero – 33cl 8€

Ginger beer, Ginger Ale, Lemonade, Red Bull – 20cl 8€

Ice-tea, Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina – 25cl 8€

Jus de fruits

Jus Alain Millat (tomate, ananas, pomme) – 33cl 8€

POUR COMMENCER

Foie gras de canard mariné au vin doux, chutney ananas et cannelle Duck foie gras marinated in sweet wine, pineapple and cinnamon chutney	32 €
Le carpaccio de poulpe, vinaigrette aux agrumes Octopus carpaccio, citrus vinaigrette	27€
Saumon gravlax, crème mascarpone citronnée Salmon gravlax, lemon mascarpone cream	23€
L'œuf de poule cuit basse température, crème de petits pois Low-cooked egg, pea cream	23€

TERRE ET MER

Filet de bœuf allemand simmental rôti au sautoir Roasted German beef filet tenderloin	51€
Le filet de volaille fermière aux zestes de citron Poultry filet with lemon zest	35€
Filet de loup cuit sur la plancha à l'huile de basilic Seabass filet cooked on the plancha with basil oil	36€
Gambas sautées au piment d'espelette Pan fried king prawns with espelette pepper	33€

GARNITURES AUX CHOIX

Les légumes de saison Seasonal vegetables
Risotto au parmesan Parmesan risotto
L'écrasé de pomme de terre Mashed potatoes

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Reblochon, chèvre cendré, comté 18 mois 15€

LA NOTE SUCRÉE

Chocolat praliné noisette, biscuit dacquoise amande 17€
Chocolate hazelnut, almond cookie

Pavlova exotique 17€
Exotic cake

Tiramisu chocolat et café 17€
Chocolate and coffee tiramisu

Fromage blanc vanillé, framboise et biscuit noix 17€
Vanilla cottage cheese, raspberry and walnut biscuit

DECOUVREZ NOTRE APPLICATION TIARA HOTELS



M
O
Y
a

DECouvrez AUSSI NOTRE RESTAURANT ÉTOILÉ

L'OR BLEU ✿

HOTEL TIARA YAKTSA, A 700M DE TIARA MIRAMAR



Le Menu L'Or Bleu en quatre services

L'or bleu menu in four courses

95 €

Le Menu Signature en six services

L'or bleu menu in six courses

149€

Avec accord mets et vins

Including food and wine pairing

244 €

*sur réservation auprès de nos receptions



Prix nets, service inclus