

HÔTEL JUANA



LE BAR

#HOTELJUANA



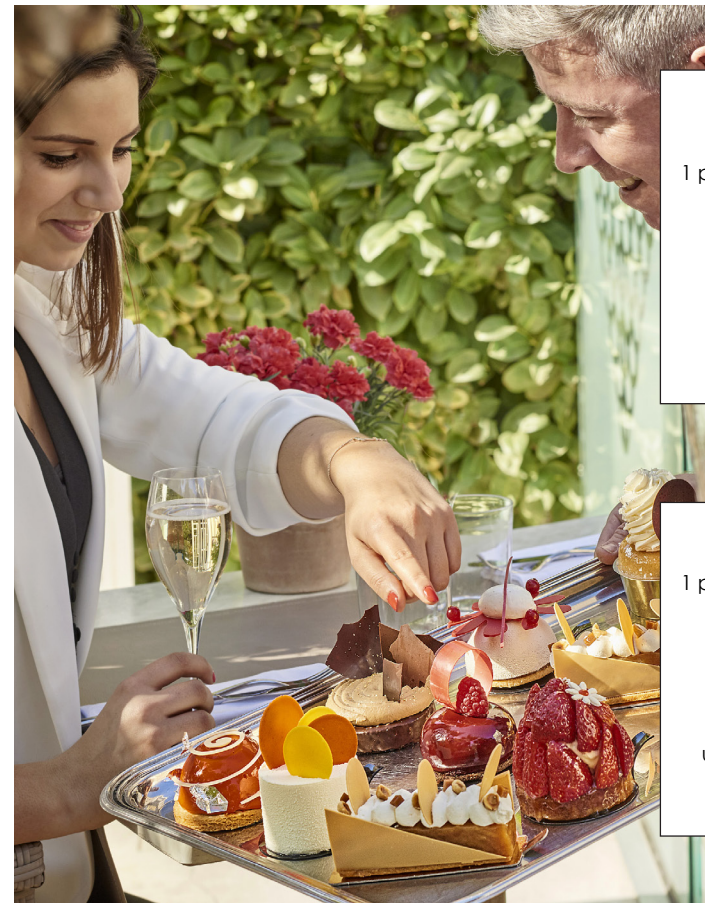
H O T E L  J U A N A

JUAN LES PINS - CAP D'ANTIBES

JUANA SWEET TIME

Tous les jours de 15h à 18h au Bar de l'Hôtel Juana
Every day from 3pm to 6pm at the Hotel Juana Bar

FORMULES



COZY

1 pâtisserie de Steve Moracchini
1 home made pastry
+
une boisson chaude
ou non alcoolisée
1 hot drink or soft drink

11 €

GLAM

1 pâtisserie de Steve Moracchini
1 home made pastry
+
une boisson chaude
ou non alcoolisée
1 hot drink or soft drink
+
une coupe de Champagne
1 glass of Champagne

20 €

LIQUEURS (4 CL)

Sambuca 9 €
Marie Brizard 9 €
Amaretto 9 €
Baileys 9 €
Bénédictine 9 €
Cointreau / Drambuie 9 €
Grand Marnier 9 €
Get 27 / Get 31 9 €
Mandarine Impériale 9 €
Limoncello 9 €
Velvet (framboise/mûre - raspberry/blackberry) 10 €
Pisco 10 €

AFTER DINNER (8 CL)

Stinger
Cognac, Get 31

Irish Coffee
Jameson, café, sucre, crème - Jameson, coffee, sugar, cream

CocoChoc
Rhum, cacao, Malibu - Rum, cocoa, Malibu

CAFÉS

Café expresso, café noisette
Café américain
Double expresso, café au lait, capuccino, chocolat chaud
Latte macchiato

THÉS

Big Ben Breakfast
St James Ceylan
Thé vert du hammam, pétales de mauves et roses
Thé des Lords bergamote
Thé vert Long Jing
Thé vert Fleur de Geisha
Thé Darjeeling Goût Russe - 7 agrumes

INFUSIONS

Infusion Camomille 5 €
Grand Jasmin Chun Feng 5 €
Verveine 5 €
Rooibos des Vahinés 5 €

GOURMANDISE FRAPPÉE

Ice coffee 7 €
Ice tea maison 7 €

Tarifs nets, taxes & service inclus - The above rates are net and include taxes & service charges

SUR LE POUCE

Service de 12h à 14h et de 19h à 21h30 / Served from noon to 2pm and from 7pm to 9.30pm

Carpaccio de bœuf et parmesan 21 € <i>Beef carpaccio with parmesan cheese</i>	21 €
Club sandwich au poulet, frites maison 22 € <i>Chicken club sandwich, homemade French fries</i>	22 €
Tagliatelle au pistou niçois et parmesan ● 22 € <i>Tagliatelle pasta with pesto and parmesan cheese</i>	22 €
Cabillaud vapeur, légumes de saison 24 € <i>Steamed cod fish, seasonal vegetables</i>	24 €
Burger Juana (steak haché maison, bacon, cheddar), frites maison 24 € <i>Juana's burger (homemade ground beef, bacon, cheddar), homemade French fries</i>	24 €

17 €

Service 24h/24h / Served from 24h/24h

Planche charcuteries et fromages 18 € <i>Cold cut and cheese selection</i>	18 €
Tomates, burrata et basilic ● 20 € <i>Tomato salad, burrata and basil</i>	20 €
Saumon Gravelax en carpaccio 21 € <i>Marinated salmon carpaccio</i>	21 €
Traditionnelle salade Caesar au poulet fermier 21 € <i>Traditional Caesar salad with farm chicken breast</i>	21 €
Pizza Margarita ● 24 € <i>Margarita pizza</i>	24 €

COLLECTION DE PÂTISSERIES

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier Home made pastries, selection by Steve Moracchini - Pastry Chef Sur place / Sitting down 7 € A emporter / To take away 5 €	7 € 5 €
Compote de pommes-poires maison / <i>Homemade apple & pear compote</i> 6 €	6 €
Salade de fruits de saison / <i>Seasonal fruit salad</i> 6 €	6 €
Fromage blanc 0% / <i>Low-fat cottage cheese</i> 6 €	6 €

7 €
7 €

PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

REMEMBER TO ORDER YOUR BIRTHDAY CAKE

● Plats végétariens / Vegetarian dishes - Origine des viandes : France - Meats from France
Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons

A LA COUPE (12CL)

Champagne Charles Mignon "1 ^{er} cru"	16 €
Champagne Deutz Classic	17 €
Champagne rosé Louis Roederer	22 €

CHAMPAGNES BRUT

	1/2Btl	Btl	Mgm
Charles Mignon "1 ^{er} cru"	45 €	95 €	
Deutz Classic		115 €	190 €

CHAMPAGNES ROSÉS

Charles Heidsieck Rosé	115 €
Louis Roederer rosé	140 €
Bollinger rosé	200 €

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

Agrapart "Avisoise" 2008	190 €
Dom Pérignon 2009	350 €

APÉRITIFS (7 CL)

LES TRADITIONNELS	7 €
Campari, Suze, Martini blanc, Martini rouge, Pastis 51, Ricard, Casani, Tiopepe...	

BIÈRES (33 CL)

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken, Leffe Brune	10 €
Bière pression Leffe (25cl)	8 €

COCKTAILS CHAMPAGNE (12 CL)

Smooth Kurrant	16 €
Kirsh, framboise, Champagne - <i>Kirsh, raspberry, Champagne</i>	

Madarine Impérial	16 €
Mandarine impériale, rhum, Champagne - <i>Madarine Imperial, rum, Champagne</i>	

Alcool à consommer avec modération - Alcohol to be consumed in moderation

VIRGIN COCKTAILS (20 CL)

Paradise	10 €
Orange & pamplemousse pressés, ananas, grenadine - <i>Orange & grapefruit, pineapple, grenadine syrup</i>	

Virgin Mojito	12 €
Menthe verte, citron vert, sucre, limonade - <i>Fresh mint, lime, sugar, lemonade</i>	

Best Sunrise	10 €
Orange, ananas, grenadine - <i>Orange pineapple, grenadine syrup</i>	

FRUITS PRESSÉS (20 CL)

LES AGRUMES	8 €
Citron, citron vert, orange ou pamplemousse - <i>Lemon, lime, orange or grapefruit</i>	

LE DÉTOX	10 €
Orange, carotte, pomme - <i>Orange, carrot, apple</i>	

EAUX MINÉRALES

Vittel (25cl)	4 €
Perrier (33cl)	4 €
Vittel, San Pellegrino (50cl)	5 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1L)	6 €
Chateldon (75cl)	9 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	6 €
Orangina, limonade, Schweppes Tonic, Gingerale (25cl)	6 €
Bitter vénezio (20cl)	6 €

JUS DE FRUITS (25 CL)

Abricot, ananas, pomme, cranberry, tomate ou fraise	5 €
<i>Apricot, pineapple, apple, cranberry, tomato or strawberry</i>	

RHUMS (4 cl)

Rhum Saint James Blanc ou Brun

Havana Club 3 ans

Zacapa 23 ans

COGNACS (4 cl)

Hennessy fine de Cognac

Rémy Martin VSOP

Hennessy XO

ARMAGNAC (4 cl)

Malandrie VSOP

"Delaitre" Hors d'Age

Armagnac Ténarèze - Château du Busca 1976

CALVADOS (4 cl)

Père Magloire Fine V.S

Pays d'Auge 15 ans

Morin Hors d'Age

EAUX DE VIE (4 cl)

Grappa / Kirsch

Marc de Bourgogne Hors d'Age "Joseph Cartron"

Vieille prune "Bertrand"

Williamine

VINOTHÈQUE

10 €

Les rouges authentiques du Sud-Ouest, du Languedoc et de la Vallée du Rhône.

12 €

Une large gamme de blancs issus des meilleurs terroirs de France et d'ailleurs.

25 €

ROSÉ

(12 cl)

(75 cl)

12 €

Côtes de Provence - Minuty Prestige

12 €

50 €

16 €

Côtes de Provence - "Château de Selle" - Domaine OTT

85 €

30 €

BLANC

12 €

Loire - Touraine Sauvignon - Chidaine

7 €

34 €

16 €

Bourgogne - Chardonnay - Chavy-Chouet

8 €

48 €

25 €

Saint-Chinian - "Montmajou" - Les Eminades 

8 €

48 €

Côtes de Provence "Prestige" - Domaine Saint-Albert 

10 €

55 €

12 €

ROUGE

17 €

Saint-Chinian - "La Pierre Plantée" - Les Eminades 

7 €

32 €

23 €

Crozes-Hermitage - Crozes Combier

8 €

40 €

10 €

Beaujolais - Fleurie - Manoir de Carra

8 €

40 €

14 €

Côtes du Rhône - "Beatus Ilé" - Saint Préfert 

10 €

50 €

14 €

Haut Médoc - Château Sénéjac

10 €

60 €

LONG DRINKS (20 CL)

San Francisco	14 €
<i>Vodka, Triple sec, orange, ananas, banane, grenadine - Vodka, Triple sec, orange, pineapple, banana cream, grenadine</i>	
Tequila Marmelade	14 €
<i>Tequila, Triple sec, citron vert, confiture de mirabelle, curry, Perrier - Tequila, Triple sec, lime, mirabelle plum jam, curry, Perrier</i>	
Love Romarin	14 €
<i>Vodka, Tonic, romarin, sirop de lavande - Vodka, Tonic, rosemary, lavender syrup</i>	
Gin Fizz	16 €
<i>Gin, jus de citron, sucre, Perrier - Gin, lemon juice, sugar, Perrier</i>	
"My Thai"	17 €
<i>Triple sec, rhum ambré, citron vert, orgeat, ananas, sucre de canne, grenadine</i>	
<i>Triple sec, amber rum, lime, barley water, pineapple, cane sugar, grenadine</i>	
Mojito Spritz	17 €
<i>Apéro!, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne - Aperol, Prosecco, lime, fresh mint, cane sugar</i>	
Juana Mojito	17 €
<i>Vodka, purée de fraise, citron vert, basilic, fraise fraîche, Perrier - Vodka, strawberry purée, lime, basil, strawberry, Perrier</i>	
Pink Cucumber	19 €
<i>Gin, purée de framboise, citron vert, ginger ale, concombre - Gin, raspberry purée, lime, ginger ale, cucumber</i>	
Monkey Mule	19 €
<i>Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, sucre de canne - Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, cane sugar</i>	

SHORT DRINKS (8 CL)

Alexandra	14 €
<i>Cognac, crème de cacao, crème fraîche - Cognac, cocoa cream, cream</i>	
Whisky Sour	14 €
<i>Bourbon, jus de citron, sucre - Bourbon, lemon juice, sugar</i>	
Cosmopolitan	14 €
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, jus de citron - Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
Amaretto Fashion	14 €
<i>Amaretto, Angostura, citron vert - Amaretto, Angostura, lime</i>	
Gin Basil Smash	17 €
<i>Gin, citron vert, basilic, sucre de canne - Gin, lime, basil, cane sugar</i>	

WHISKY (4 CL)

SINGLE MALT :	
Talisker 10 ans	14 €
Oban 14 ans	16 €
Lagavulin 16 ans	20 €
Knockando 12 ans	19 €
Couvreur Clearach (France)	20 €
BLENDED SCOTCH, WHISKIES ET BOURBON :	
Johnnie Walker Red	10 €
Johnnie Walker Black 12 ans	15 €
Chivas Regal 12 ans	15 €
Jack Daniel's	15 €
Johnnie Walker Blue	40 €

GIN (4 CL)

Gordon's	10 €
Bombay Sapphire, Hendrick's	12 €
Tanqueray	13 €

VODKAS (4 CL)

Russian Standart	10 €
Kremlin Award (Russie)	12 €
Hangar One (USA)	12 €
Grey Goose (France)	14 €

TEQUILA (4 CL)

"Jose Cuervo"	12 €
"Jose Cuervo"	13 €
Patron Silver	15 €
Patron Gold	17 €

DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ AU CHEF BARMAN - ASK FOR YOUR FAVORITE COCKTAIL TO THE BARMAN

Alcool à consommer avec modération - Alcohol to be consumed in moderation

Alcool à consommer avec modération - Alcohol to be consumed in moderation