



CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU

CHAMPAGNES

Champagnes blancs | White champagnes (75cl)

Guillemot (Blanc de Noirs)	69
Taittinger Brut Réserve	86
Moët & Chandon Brut Impérial	95
Baron de Rothschild Brut	120
Taittinger Brut Réserve (Magnum - 150cl)	164

Champagnes millésimés - Vintage champagnes (75cl)

Taittinger Brut 2013	130
Taittinger, Comtes Champagne 2007 (Blanc de Blancs)	210
Moët & Chandon "Dom Pérignon" 2008	410
Cristal Roederer 2008	490

Champagnes rosés - Rosé champagnes (75cl)

Guillemot Rosé (Blanc de Noirs)	79
Taittinger Prestige Rosé	120
Baron de Rothschild Rosé	150

VINS ROSÉS | ROSÉS WINES

Côtes de Provence (75cl)

« M » de Minuty 2020 (50cl)	28
« M » de Minuty 2020 (75cl)	45
Château de Berne 2020	48
Château des Demoiselles 2020	48
La Bastide de Peyrassol 2020 Bio	50
Château des Demoiselles 2018 (150cl)	96

Coteaux Varois

Thuerry « Les Abeillons » 2019 (50cl)	29
Thuerry « Les Abeillons » 2019 (75cl)	38
Bandol, Restanques du Moulin 2020	43

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



VINS AU VERRE | WINES BY THE GLASS

Pétillant | Sparkling (15cl)

Prosecco Riccadonna 12

Champagnes

Champagne Guilleminot (Blanc de Noirs) 16

Champagne Taittinger Brut Réserve 18

Champagne Taittinger Rosé (Blanc de Noirs) 20

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 20

Rosé

Côtes de Provence, Charme des Demoiselles 2020 7

Côtes de Provence, La Mascaronne, cuvée Quatre Saisons,
2019 BIO 9

Blanc | White

Côtes de Provence, Charme des Demoiselles 2020 7

Bourgogne, Chardonnay, Christophe DRAIN 2019

Loire, Sancerre, Serge Laloue 2020

Rouge | Red

Côtes de Provence, Charme des Demoiselles 2019 7

Bourgogne, Pinot Noir, Christophe DRAIN 2019 12

Bordeaux, Planète Rouge, Château Hostens-Picant 12

Vin liquoreux | Sweet wine

Monbazillac 2018 7

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



VINS BLANCS | WHITE WINES

Côtes de Provence (75cl)

« M » de Minuty 2020	43
Château des Demoiselles 2019	52
Château de Berne 2015	56

Coteaux Varois

Thuerry « Le Château » 2020 (50cl)	25
Thuerry « Le Château » 2018/2019 (75cl)	37

Bourgogne (75cl)

Chablis, Domaine Denis Race 2017 (37.5cl)	34
Chardonnay, Coteaux des Moines, Bouchard Père & Fils 2019	45
Saint Véran, Domaine de la Croix Senaillet 2019 BIO	58
Chablis William Fèvre 2019	69
Pouilly-Fuissé « Charnay les Macon » 2019	74
Auxey Duresses « Vieilles Vignes », Domaine Prunier 2015	89
Saint-Aubin 1er Cru « Murgers des Dents de Chien », Domaine Thomas 2016	105
Puligny-Montrachet 1er Cru « La Garenne », Domaine Thomas 2017	140
Meursault, Les Tillets, AOC 2014/2016	145
Chassagne-Montrachet 1er Cru, Morgeot, Domaine Jouard 2013	215

Bordeaux Blanc (75cl)

Planète Or, Château Hostens-Picant 2015	41
---	----

Val de Loire (75cl)

Sancerre, Domaine Serge Laloue 2018 (37.5cl)	28
Pouilly-Fumé, Domaine Marchand 2018	48
Sancerre, Domaine Serge Laloue 2019/2020	48
Pouilly-Fumé, Mademoiselle de T, Château Tracy 2019	50

Vin du monde | Foreign wine (75cl)

Barking Owl Chardonnay 2013, Australie	75
--	----

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
 Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



VINS ROUGES | RED WINES

Côtes de Provence (75cl)

Château de Berne 2016	48
Château des Demoiselles 2015	54
Château Ste Roseline, Lampe de Méduse 2013 (150cl)	96

Coteaux Varois

Thuerry « Les Abeillons » 2015 (50cl)	30
Thuerry « Les Abeillons » 2016 (75cl)	44

Vallée du Rhône (75cl)

Château Mourgues du Grès, Les galets 2020 BIO	42
Crozes-Hermitage, Nobles Rives 2018	48
Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux Lazaret 2014	80

Languedoc (75cl)

Saint Chinian, Antonyne, Canet Valette 2019 BIO	25
---	----

Bourgogne (75cl)

Pinot Noir, Coteaux des Moines, Bouchard Père et Fils, 2019	49
Saint-Romain, La Combe Bazin, Domaine Prunier 2017	65
Santenay, Domaine Regnaudot 2017	69
Givry 1er Cru, Vieilles Vignes, Domaine Tatraux 2019	71
Beaune du Château 1er Cru, Bouchard Père & Fils 2018	115

Val de Loire (75cl)

Sancerre, Domaine Serge Laloue 2017	53
-------------------------------------	----

Bordelais (75cl)

Médoc, Château Poitevin, Cru Bourgeois 2014	43
Château Le Bonnat, Graves 2018	45
Château La Rose Trémière, Lalande de Pomerol 2018 BIO	57
Pomerol, Les Colombiers de Feytit Clinet 2014	82
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq 2013	85
Château Tour Pibran, Pauillac 2014	96
Margaux, Château Cordet 2012	110
Saint-Emilion Grand Cru, Château La Grace	420

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



COCKTAILS 16

D'JANGO (12 cl)

Whisky Four Roses, jus d'orange & de poire, citron vert, infusion de thé vert

Four Roses whisky, orange juice, pear juice, lime, green tea

SUMMER FLOWER (8 cl)

Apérol, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de vanille, citron vert

Aperol, grapefruit juice, pineapple juice, vanilla syrup, lime

PORN STAR (12 cl)

Vodka Russian Standard, jus de maracuja, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf, shot de prosecco

Russian Standard vodka, passion fruit juice, sugar syrup, lime, egg white, shot of prosecco

CÔTE D'AZ (12 cl)

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé wine, peach liquor, lemonade

ESPRESSO MARTINI (8 cl)

Vodka Russian Standard, Kahlua, espresso, amaretto

Russian Standard vodka, Kahlua, espresso, amaretto

SANGRIA MIX (12 cl)

Vin rouge de Provence, Cointreau, Martini rouge, sucre de canne

Provence red wine, Cointreau, red Martini, cane syrup

GINGER MOJITO (20 cl)

Rhum Bacardi 4 ans, menthe fraîche, citron vert, Ginger beer, cassonade

Bacardi 4 years old rum, fresh mint, lime, Ginger beer, brown sugar

APPLE ELDER (20 cl)

Gin Tanqueray, liqueur Saint-Germain, jus de pomme, jus de citron

Tanqueray gin, Saint-Germain liquor, apple juice, lemon juice

BUDDY (20 cl)

Rhum Sailor Jerry, jus de poire, jus de maracuja, sirop de vanille

Sailor Jerry rum, pear juice, passion fruit juice, vanilla syrup

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



Bar & Tapas
Restaurant

PÉTILLANTS | SPARKLINGS 18 (15cl)

OLD CUBAN

**Champagne Guillemot blanc, rhum Havana 7 ans bitter
Angostura, jus de citron vert, sirop de sucre de canne,
menthe fraîche**

White Guillemot champagne, Havana 7 years old rum,
Angostura bitter, lime juice, cane sugar syrup, fresh mint

PASSION PUNCH

**Champagne Guillemot blanc, rhum Bacardi 4 ans,
jus de maracuja, bitter Angostura**

White Guillemot champagne, Bacardi rum 4 years old,
passion fruit juice, Angostura bitter

TITANIC

**Prosecco Riccadonna, liqueur Saint-Germain, fraises &
framboises fraîches**

Riccadonna prosecco, Saint-Germain liquor, fresh
strawberries & raspberries

HONEY MOON

**Prosecco Riccadonna, tequila Jose Cuervo, jus d'ananas,
Manzana Verde, jus de citron vert, sirop de miel**

Riccadonna prosecco, José Cuervo tequila, pineapple juice,
Manzana Verde, lime, honey syrup

APÉRITIFS

VERMOUTH / BITTER (6 cl)

Martini Bianco, Rosso, Noilly Prat - Suze - Aperol **10**

Bitter Campari - Pimm's - Lillet Blanc **10**

Antica Formula **13**

PORTO (10 cl)

Kopke Blanc - Kopke Ruby Reserva **20**

Porto Ramos Pinto 20 ans **21**

ANISÉS (4 cl) Ricard - Pernod - Pastis 51 **10**

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



BIERES | BEERS

À LA BOUTEILLE | BY THE BOTTLE

Budweiser (33cl) **10**

Corona (35.5cl) **10**

BIERES LOCALES | LOCAL BEERS (33 cl)

Zytha: blonde aux pois chiches et graines du paradis **12**
Lager beer with chickpeas and maniguette

Blùna : blanche aux écorces d'oranges de bigradier **12**
et à la coriandre

White beer with orange zest and coriander

Hopstock : pale ale au malt grillé **12**

Pale ale with grilled malt

À LA PRESSION | DRAFT BEERS

Heineken – Affligem (25cl) **8**

Heineken – Affligem (50cl) **12**

NON-ALCOOLISEES | NON ALCOHOLIC

Heineken Zero (33cl) **10**

SANS ALCOOL | MOCKTAILS 14 (18cl)

ICED TEA

Thé aux fruits rouge glacé, jus de pêche, agrumes

Red berries iced tea, peach juice, citrus

MINTOX

Menthe fraîche, framboises fraîches, jus de pomme, eau pétillant

Freshmint, fresh raspberries, apple juice, soda water

RAINBOW

Jus d'ananas, jus de canneberge, jus de citron vert,
jus de pomme, jus de fraise

Pineapple juice, cranberry juice, lime juice,
apple juice, strawberry juice

TROPICAL SUNSHINE

Jus de maracuja, jus de citron, sirop de coco, eau pétillante

Passionfruit juice, lemon juice, coconut syrup, soda water

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



Bar & Tapas
Restaurant

SOFTS

Sirops | Syrups

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat 6

(servi avec Evian ou Perrier)

Mint, grenadine, strawberry, lemon, peach, orgeat

(served with Evian or Perrier)

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zero, Seven Up (33cl) 7

Orangina, Schweppes Tonic (25cl) 7

Bitter San Pellegrino (10cl) 6

Red Bull (25CL), Ginger Beer (20cl) 10

Jus de fruits | Fruit juices

**Pomme, ananas, fraise, poire, pêche, mangue, tomate,
fruit de la passion, cranberry** 9

Apple, pineapple, strawberry, pear, peach, mango, tomato,
passionfruit, cranberry

Orange, citron, pamplemousse Orange, lemon, grapefruit

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café | Coffee

Café espresso - Décaféiné 5

Espresso coffee - Decaffeinated

Café américain, double espresso, décaféiné, 7

café au lait, cappuccino, macchiato, chocolat chaud

American coffee, double espresso, decaffeinated coffee, coffee with milk, cappuccino, macchiato, hot chocolate

Thé | Tea

English breakfast, earl grey, darjeeling, thé vert, 7

thé déthéiné

English breakfast, earl grey, darjeeling, green tea, decaffeinated tea

Infusions | Herbal infusion 7

Camomille, verveine

Chamomile, verbena

EAUX | WATERS

Evian, Badoit (50cl & 75cl) 6/7

Evian, Perrier (33cl) 5

San Pellegrino (100cl) 8

Chateldon (75cl) 8



@le3e.nice | #FeelNiceinNice | @hyattregencynicepalaismed
www.le-3e-bar-restaurant-nice.com

+33 (0)4 92 14 76 00 troisieme.nice@hyatt.com



*Partagez votre expérience au Restaurant-Bar Le 3^e
Share with us your experience at the Bar -Restaurant Le 3^e*

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée),

sauf mention contraire.

All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.