

## Les Champagnes :

Coupe de champagne brut 12 cl .....	14,00 €
Piscine champagne brut 15 cl.....	15,00 €
La bouteille de Ruinart brut 75 cl.....	89,00 €
Le magnum de Ruinart brut 150 cl.....	195,00 €
Bouteille de Champagne Constant brut 75 cl .....	72,00 €
La bouteille de Prosecco 75 cl .....	48,00 €
Coupe de Prosecco 12 cl.....	6,00 €

## Les Cocktails :

<b>Tonnelle SPRITZ</b> .....	13,00 €
<i>Jus de pêche, Prosecco, Liqueur Mandarine, Perrier, grenadine</i>	
<b>Mojito Lérina</b> .....	13,00 €
<i>Lérina Verte, rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier</i>	
<b>Mojito Framboise</b> .....	13,00 €
<i>Rhum blanc, Framboise, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier</i>	
<b>Negroni</b> .....	13,00 €
<i>Lérincello, Gin, martini rouge, campari,</i>	
<b>Sunshine (sans alcool)</b> .....	7,60 €
<i>Pamplemousse, ananas, orange, sirop de fraise</i>	
<b>Spritz Apérol</b> .....	13,00 €
<i>Apérol, Prosecco, Perrier, Lérina jaune,</i>	

## Les Bières :

Bière Locale Artisanale « Colgan's »33cl .....	7,50 €
Pression Heineken	
25 cl.....	5,00 €
50 cl.....	9,50 €

## Les Softs et les Eaux :

Les Sodas 33cl.....	5,00 €
<i>Coca, Coca Light, Fuze tea(pêche, mangue) Orangina, Sprite, Schweppes, Perrier, san pellegrino limonata</i>	
Jus de Fruits « Alain Millat »25 cl .....	6,00 €
<i>Orange, ananas, pamplemousse, pomme, pêche, fraise, tomate</i>	
Sirop à l'eau 25 cl .....	2,80 €
Supplément sirop 2cl .....	0,80 €
Vittel, San Pellegrino, 100cl .....	7,00 €

## Les Thés Pakka Bio :

Earl Grey, Thé vert, Thé vert à la menthe, Detox, Pomme cannelle gingembre,.....	6,10 €
--	--------

## Les Boissons Chaudes :

Expresso / Expresso décaféiné .....	3,20 €
Noisette / Noisette décaféiné .....	3,30 €
Double expresso / Double expresso décaféiné.....	4,60 €
Café Américain ou allongé .....	3,85 €
Café au Lait, Cappuccino .....	4,80 €
Café Viennois.....	5,50 €
Chocolat chaud .....	6,00 €
Chocolat Viennois.....	6,50 €
Infusion verveine bio .....	5,60 €

- **Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, Fruits à coque, Crustacés, Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Soja, Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites, Graines de sésame, Lupin, Arachides, et Mollusques.

## *A partager à l'apéritif :*

<b>Fritto misto et citron</b> ☼ .....	24,00 €
<b>Fleurs de courgette en Tempura</b> (les 6 pièces) ☼ .....	19,00 €

## *Les Salades et les Entrées :*

<b>Tartare de truite « De Valcluse »</b> à la Mangue ( <i>julienne de légumes à l'huile de gingembre</i> ) ☼	17,00 €
<b>Pizzetta au jambon Serrano</b> , Pecorino et salade de roquette ☼ .....	15,00 €
<b>Salade d'endives aux noix</b> et Foccacina de Gorgonzola ☼ .....	16,00 €
<b>Soupe ou Velouté du jour</b> (selon marché) ☼ .....	14,00 €

## *Les Pâtes :*

<b>Trofies à la crème de « Lomo »</b> et copeaux de Parmesan ☼ .....	18,00 €
<b>Risotto aux fèves et ses légumes</b> ☼ .....	19,50 €

## *Les Poissons et les Viandes :*

<b>Filet de Loup de Méditerranée, vierge de fèves,</b> ☼ .....	32,00 €
<i>Mousseline de céleri, pommes de terre rôties</i>	
<b>Noix de St Jacques en blanquette</b> ☼ .....	34,00 €
<i>Carottes fanes, Cébettes, pommes de terre, champignons</i>	
<b>Filet de Bœuf « Simmental »</b> ☼ .....	36,00 €
<i>Echalote confite, pommes de terre ratte et légumes braisés</i>	
<b>Cheeseburger</b> sauce barbecue, oignons frits, salade de roquette et frites ☼ .....	22,00 €

## *Desserts et Coupes Glacées :*

<b>Pâtisserie du jour</b> .....	12,00 €
<i>Tartelette citron meringuée, cœur de basilic ; Provençal ; Carahouète ; tarte aux fruits</i>	
<b>Café Liégeois</b> (café, glace vanille, glace café, chantilly) .....	13,00 €
<b>Chocolat Liégeois</b> (coulis de chocolat, glace vanille, glace chocolat, chantilly) .....	13,00 €
<b>Sorbet Lérincello</b> servi avec sa liqueur ☼ .....	13,00 €
<b>Peppermint</b> (glace menthe-chocolat, Get 27) ☼ .....	13,00 €
<b>Bounty</b> (glace noix de coco, coulis de chocolat, chantilly) .....	13,00 €
<b>Dame Blanche</b> (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly) .....	13,00 €
<b>Colonel</b> (sorbet citron, vodka) .....	13,00 €

- **Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, Fruits à coque, Crustacés, Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Soja, Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites, Graines de sésame, Lupin, Arachides, et Mollusques.

## Les Vins et Liqueurs :

### Les Vins Blancs de l'Île Saint Honorat

Saint Césaire Chardonnay 2017. 75 cl IGP Méditerranée ..... 85,00 €

### Les Vins Blancs d'Exception

Sainte Ombeline Chardonnay 2016. 75 cl IGP Méditerranée.....120,00 €

Saint Cyprien Viognier 2016. 75 cl IGP Méditerranée .....150,00 €

### Les Vins Rouges de l'Île St Honorat

Saint Honorat 2014. 75 cl IGP Méditerranée ..... 57,00 €

Saint Eucher 2016. 75 cl IGP Méditerranée..... 49,00 €

Saint Sauveur 2013, 75 cl IGP Méditerranée..... 85,00 €

### Les Vins Rouges d'Exception

Saint Lambert Mourvèdre 2013. 75 cl IGP Méditerranée .....175,00 €

Saint Salonius Pinot Noir 2013. 75 cl IGP Méditerranée .....198,00 €

### Les Vins Rosés

Château de L'escarelle 2017 Coteaux Varois AOP 75cl ..... 36,00 €

Figuière 2017, Côte de Provence AOP 75cl ..... 47,00 €

Magnum Château de L'escarelle 2017 Coteaux Varois AOP 150 cl..... 75,00 €

Whispering Angel Côtes de Provence 2016 75 cl..... 58,00 €

Magnum Whispering Angel Côtes de Provence 2016 150 cl.....110,00 €

Jeroboam Whispering Angel Côtes de Provence 2016 300cl cl .....210,00 €

### Les Vins de l'Île Saint Honorat au Verre

Saint Césaire Chardonnay 2017. 14,5 cl IGP Méditerranée ..... 14,90 €

Saint Honorat rouge 2014. 14,5 cl IGP Méditerranée ..... 13,90 €

Saint Eucher rouge 2016. 14,5 cl IGP Méditerranée ..... 12,00 €

### Le Vin rosé au verre

Cuvée Le Rouët 2017, vin de pays de méditerranée IGP 12cl ..... 9,00 €

### Liqueurs : Lérina verte, Lérina jaune, Mandarine, Marc, Lérincello

4 cl ..... 5,50 €

  
Abbaye de Lérins

**LE VIN DU MOIS**



**Saint Eucher 2016**

Notes de dégustations réalisées par Frère Marie, maître de chais.

Une délicate robe carmin aux reflets rubis pare cette cuvée. Le premier nez est éclatant. Une aromatique intense sur la groseille, la cerise et le poivre vert. Porté aux lèvres, ce fin breuvage révèle un délice de fruits charnus, les tanins soyeux d'un pinot noir racé et unique muri sous le soleil Méditerranéen, hommage aux lointains coteaux bourguignon sublimés par les moines



Verre de vin 14.5cl **12 € TTC**

Bouteille 75 cl **49 € TTC**

[www.excellencedelerins.com](http://www.excellencedelerins.com)



- **Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, Fruits à coque, Crustacés, Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Soja, Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites, Graines de sésame, Lupin, Arachides, et Mollusques.

# Les Formules :

## Formules Menu (Sauf le week-end et les jours fériés)

Entrée et plat, ou plat et dessert (selon les suggestions du chef) .....	29,00 €
Entrée, plat et dessert (selon les suggestions du chef) .....	34,00 €

## (En fonction du marché et de la saison)

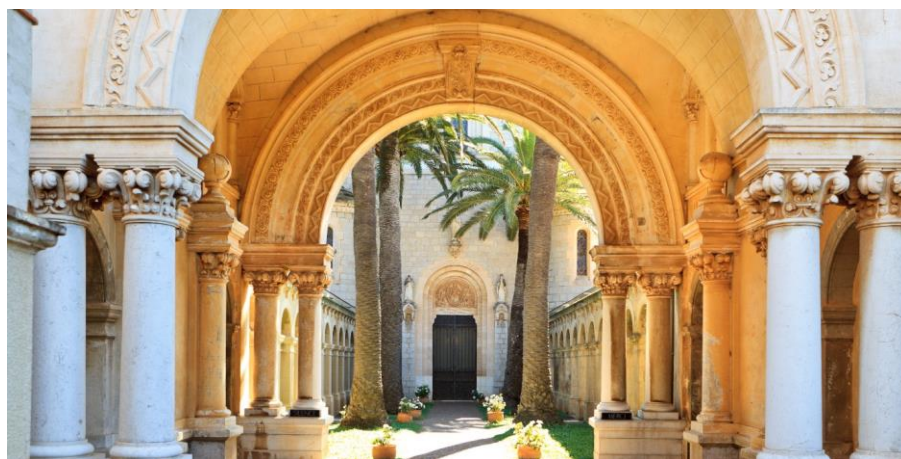
### Menu Enfant : (Jusqu'à douze ans) :

Steak haché, pâtes, fromage râpé, 2 boules de glace ☼ .....	13,90€
Poisson frais du jour (demi-portion), pâtes et légumes, 2 boules de glaces ☼ .....	19,90€

Menu du Pèlerin :

« Plat garnis », 2 boules de glace ☼ .....	15,00€
--	--------

## Abbaye de Lérins – île Saint-Honorat - Cannes



XVI siècles de vie monastique ont imprégné l'île Saint Honorat. Nous vous invitons à en découvrir la beauté et la vie qui s'y déroule.

L'église est ouverte aux visiteurs. Vous pouvez partager des temps de prière avec la communauté au cours de la journée. Vous pouvez aussi profiter d'un temps de recueillement ou de prière en profitant de cet espace de silence, et plus longuement si vous désirez effectuer un séjour dans notre hôtellerie.

L'heure de la Messe, habituellement en semaine à 11h25 et le dimanche à 9h50, varie cependant parfois en fonction des fêtes et des solennités. Heures de prière accessibles aux visiteurs d'un jour ; Sexte à 12h35 & None à 14h30 (dimanches et solennités à 14h45)

Vous pouvez librement vous promener pour contempler la beauté du site, sa flore et, au hasard des chemins, sa faune... L'île est entretenue, cultivée et préservée écologiquement. Visite libre et gratuite de la Tour Monastère du XIème en bord de mer.

Pour les groupes de jeunes : [www.amitielerinsfondacio.fr](http://www.amitielerinsfondacio.fr)

Si un groupe veut bénéficier d'une visite guidée, ou une dégustation, merci de contacter le service commercial : Tél +33(0)4.92.99.54.24 & [tonnelle@abbayedelerins.com](mailto:tonnelle@abbayedelerins.com)

- **Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, Fruits à coque, Crustacés, Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Soja, Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites, Graines de sésame, Lupin, Arachides, et Mollusques.