



TRAMONTANE

HÔTEL EN CAMARGUE

★ ★ ★

CARTE DU BAR

Boissons & snacking





TRAMONTANE

HÔTEL EN CAMARGUE

★ ★ ★

Entre ciel, terre et sel, sous un soleil d'été,
L'art de vivre camarguais se pare de liberté.
Ici, le temps ralentit pour les grandes tablées,
Où amis et familles savourent l'instant, prêts à
trinquer.

Au souffle de la Tramontane, au gré des éléments,
Comme les flamants roses portés par les étangs,
La magie des Saintes-Maries ne finit jamais...
Bienvenue chez vous, pour une parenthèse de
paix.



Les boissons chaudes

CAFÉS:

Espresso	• 2.50 €
Allongé	• 2.50 €
Double espresso	• 3.50 €
Café au lait	• 3.50 €
Cappuccino	• 3.50 €
Chocolat chaud	• 3.50 €



THÉS: • 3.00 €

- Breakfast B.O.P
- Earl Grey
- Vert Sencha
- Blanc Rose litchi
- Vert Menthe
- Verveine
- Rooïbos aux épices
- Rooïbos fruits rouges



Les boissons fraîches

SODAS:

Coca Cola • **4.00 €**

Coca Cola Zéro • **4.00 €**

Redbull • **3.00 €**

Ice Tea Lipton • **4.00 €**

Limonade • **4.00 €**



JUS DE FRUITS:



Ananas • **3.80 €**

Pomme • **3.80 €**

Abricot • **3.80 €**

Orange • **3.80 €**

Mangue • **3.80 €**

SIROPS:

- Fraise **2.00€**
- Grenadine **2.00€**
- Menthe **2.00€**
- Pac Citron **2.00€**

EAUX:

- Perrier 33cl **4.00€**
- Cristalline 50cl **2.00€**
- Cristalline 150cl **3.00€**



Les bières

BIÈRES BOUTEILLES LOCALES:

Bière au riz de Camargue - Blonde • **8.00 €**

- *Bière au riz de Camargue, nez floral et miellé, arômes maltés et citronnés*

Bière au riz de Camargue - Ambrée • **8.00 €**

- *Bière au riz de Camargue, nez céréaliier, notes torréfiées, arômes maltés, noisettes, réglisse*

Bière au riz de Camargue - Brune • **8.00 €**

- *Bière au riz de Camargue, nez céréaliier, notes de tabac et chocolat, arômes maltés, café et finale houblonnée*



BIÈRES BOUTEILLES:

Heineken - Blonde • **5.00 €**

- *Bière blonde désaltérante aux notes maltées et légèrement fruitées.*

Desperados - Blonde aromatisée • **6.50 €**

- *Bière blonde aromatisée à la tequila, offrant des saveurs d'agrumes et une légère amertume.*

Corona - Blonde aromatisée • **7.50 €**

- *Bière blonde aromatisée au citron vert, légère et rafraîchissante, parfaite pour l'été.*





Les vins



VINS ROSÉS :

Domaine Terres de Sable – Cuvée « Nuit Bleue »

• 28 €

AOP Sable de Camargue | Cépages : Grenache Gris, Grenache Noir

- Un rosé ample et gourmand aux notes d'acacia et d'agrumes. La bouche se teinte de fruits blancs et s'étire sur une finale citronnée.

Domaine Saint Martin des Champs – Cuvée « Icéo »

• 25€

IGP Pays d'Oc | Cépages : Syrah, Cabernet

- Le vin de plaisir par excellence. Un nez de fruits rouges frais pour une bouche vive, légère et facile à déguster.



VINS BLANCS :

Domaine Terres de Sable – Cuvée « Nuit Blanche »

• 28€

IGP Sable de Camargue | Cépage : Sauvignon

- Un nez délicat de fleur de lys, pivoine et poire pochée, relevé d'épices fraîches. En bouche, une attaque vive sur l'agrumes et une finale minérale presque iodée.

Domaine La Combe Saint Paul- Cuvée « Chardonnay » • 25€

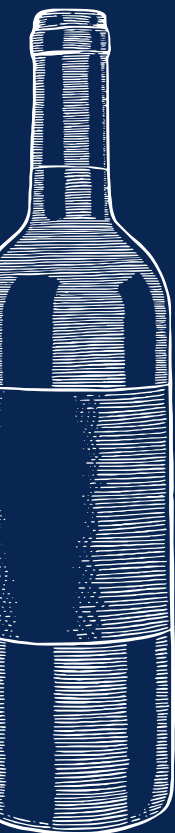
IGP Pays d'Oc | Cépage : Chardonnay

- Un classique parfaitement équilibré. On y retrouve des notes gourmandes de fruits blancs et d'agrumes, portées par une belle fraîcheur en bouche.





Les vins



VINS ROUGES :

Domaine Cammaous & Caussarelle – Cuvée « Marie »

• **35€**

AOC Pic-Saint-Loup | Cépages : Syrah, Grenache

- Un vin de caractère aux notes de gelée de mûre, de havane, de thym et de poivre noir. Une bouche volumineuse aux tanins poudrés, offrant un superbe équilibre entre chair et fraîcheur.

Domaine Terre de Sable – Cuvée « Nuit fauve » • 28€

IGP Sable de Camargue | Cépages : Syrah & grenache noir

- Un vin rouge éclatant et plein de vie. Le nez s'exprime sur des notes originales de cerise griotte, de poivre gris et de Havane, twistées par une pointe de réglisse. La bouche est ronde, gourmande et se prolonge sur des notes chocolatées.

VINS AU VERRE :

- **Verre de vin - 4.50€**

Couleur au choix

- Rosé
- Blanc
- Rouge
- Kir crème de cassis - **5.00€**
- Coupe de Prosecco - **4.50€**
- Apéritif Lou Gardian - **5.00€**



Le champagne:

Bouteille de champagne 75 cl

• **65.00 €**



Les cocktails :



AVEC ALCOOL :

Mojito

• 12.00 €

- *rhum blanc, liqueur de citron vert artisanale, jus de citron vert, menthe fraîche, angostura bitters, sirop de menthe fraîche artisanal, perrier*

Julietta

• 12.00 €

- *Rhum blanc, Liqueur de vanille, Bourbon artisanale, Purée de mangue Alphonso, Jus de passion, Jus de citron vert, Angostura bitters, Graines de passion, Perles de mangue*

Moscow mule

• 12.00 €

- *vodka, liqueur de gingembre & miel artisanal, jus de citron vert, ginger beer, notes de fleur d'oranger, orange & angostura bitters, piment de cayenne, tuile de gingembre & miel, poudre de piment de cayenne*

Vanilla colada

• 12.00 €

- *Rhum blanc, liqueur vanille bourbon artisanale, purée de coco, jus d'ananas victoria, jus de citron vert, cacao bitters, poudre de coco cannelle*

Gin tonic

• 10.00 €

- *Gin, schweppes tonic, tranche de citron*

Apérol Spritz

• 09.00 €

- *Apérol, prosecco, eau gazeuse*

SANS ALCOOL :

Virgin Mojito

• 09.00 €

- *purée citron vert menthe, jus de pomme bio, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop citron vert / menthe fraîche artisanal*

Coco Loco

• 09.00 €

- *purée de coco, sirop de vanille bourbon artisanal, jus d'ananas victoria, jus de citron vert, cacao bitters, poudre de coco cannelle*

Passion Island

• 09.00 €

- *purée de passion, sirop de vanille bourbon artisanal, jus de mangue alphonso, jus de citron vert, graines de passion, perles de mangue*



Sélection d'alcools

APÉRITIFS & LIQUEURS:

Martini rouge ou blanc	• 4.50 €
Pastis Ricard ou 51	• 4.50 €
Pastis Camarguais	• 5.00 €
Lou Gardian	• 5.00 €
La Camarguaise	• 5.00 €
Bailey's	• 6.00 €
Crème de cassis	• 7.00 €
Get 27	• 8.00 €



SPIRITUEUX :

Gin Gibson's	• 6.00 €
Whisky J&B ou Jack Daniel's	• 8.00 €
Vodka Absolut	• 9.00 €
Rhum Havana Club	• 10.00 €



Petites faims & grands plaisirs



Nos planches (pour deux personnes)



Planche du terroir (servie avec du pain) 25.00

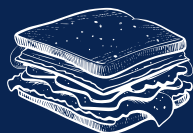
- Charcuteries
- Fromages

Planche de la mer (servie avec des croûtons & gressins) 26.00

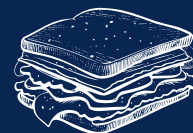
- Sardines à la Camarguaise
- Crème de thon, tomates & basilic
- Crème de tomates séchées à l'anchois
- Mousse d'anchois

Planche Camarguaise (servie avec du pain) 28.00

- Saucisson de Taureau
- Terrine de Taureau
- Chorizo
- Antipasti aux deux tomates
- Tapenade verte



Nos sandwiches



Le traditionnel 6.00

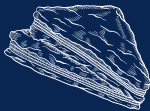
- Jambon & beurre

Le fromager 7.00

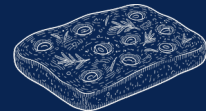
- Chèvre ou tomme, salade, miel et tomates cerises



Petites faims & grands plaisirs



Le coin chaud



Croque monsieur & salade

13.00

Focaccia de la Tramontane

14.00

- Focaccia à l'huile d'olive, jambon cru, roquette, tomates cerises, chèvre, miel

Bocal traiteur au choix & salade

15.00

- Gardianne de taureau
- Risotto aux asperges



Nos salades

(Uniquement en période estivale)



Salade de la Gacholle

14.00

- Melon, jambon cru, billes de mozzarella & basilic

Salade du Vaccarès

14.00

- Tomates cerises, avocat, œuf dur, billes de mozzarella & basilic



Douceurs & tentations



Nos desserts



Planche trio sucrés 18.00

- Fougasse d'Aigues-Mortes
- Riz au lait au caramel beurre salé de Camargue
- Petit pot de glace BIO

Assiette fraîcheur 13.00

- Fruits frais de saison découpés en morceaux (en période estivale uniquement)

Gaufres 5.00

- Sucre
- Confiture
- Nutella
- Caramel beurre salé

Crêpes 4.00

- Sucre
- Confiture
- Nutella
- Caramel beurre salé

Cookie 3.00



Nos plaisirs glacés



Glace - esquimau 5.00

- Vanille
- Pistaches & fleur d'oranger
- Chocolat & amandes caramélisées
- Sorbet fraise
- Mangue, banane & pomme

Glace - petit pot 5.00