



# *LEBAR*

*Prix nets en euros · Net prices in euros.*

*Bières 33cl. Apéritifs 5cl. Spiritueux & Liqueurs 4cl. Anisés 3cl. Cocktails 9 à 25cl. Champagnes & Vins 15cl*

Nous expérimentons toujours de nouveaux produits pour vous séduire.

Les sirops et infusions sont faits maison.

Nous n'utilisons que les meilleurs fruits frais, herbes et épices pour l'élaboration des cocktails. Si vous n'arrivez pas à choisir dans notre carte, demandez-nous !

Nous élaborerons un cocktail sur-mesure ou un des grands classiques juste pour vous !

The bartenders are always experimenting with new and exciting products to tickle your taste buds. Our cocktails are made using only the freshest of fruits, herbs and spices.

Syrups and infusions are homemade.

If you can't choose from our menu, just tell us what you like, and we'll make a cocktail designed for you or a classic one!

---

Une petite faim ?

N'hésitez pas à nous demander la carte  
"SNACKING ROYAL"

Hungry?

Ask for the "SNACKING ROYAL" menu.

## LES CLASSIQUES INDÉMODABLES

---

APEROL SPRITZ, MOJITO, OLD FASHIONED, MARGARITA, DAÍQUIRI, MARTINI

22 €

## LES INCONTOURNABLES DU BAR LE CAP

---

### FREAKY SNEAKY OLD FASHIONED

---

*Sailor Jerry Spiced Rum, sirop d'épices maison, Angostura Bitters, gingembre frais*  
*Sailor Jerry Spiced Rum, homemade spices syrup, Angostura Bitters, fresh ginger*

21 €

### GREEN VELVET

---

*Gin Hendrick's infusé à la citronnelle, jus de citron jaune, feuilles de basilic,*  
*sirop de concombre maison et blanc d'œuf*

*Hendrick's Gin infused with lemongrass, lemon juice, basil leaves,*  
*homemade cucumber syrup, egg white*

21 €

### HUGO SPLASH MATE

---

*Liqueur Italicus à la bergamote, Prosecco, feuilles de menthe, concombre, ginger ale*  
*Bergamot Italicus liquor, Prosecco, mint leaves, cucumber, ginger ale*

21 €

### BLUE MEXICOAST

---

*Tequila Milagro Silver infusée au romarin, nectar de mangue, jalapeno frais,*  
*jus de citron vert, sirop d'agave à la fève de tonka maison*

*Milagro Silver Tequila infused with rosemary, mango nectar, fresh jalapeno,*  
*lime juice, homemade agave syrup with tonka bean*

21 €

### RUSSIAN DREAMLAND

---

*Vodka Russian Standard, Martini Ambrato, sirop à la camomille et thym maison,*  
*jus de citron jaune, Champagne Deutz Brut Classic*

*Russian Standard Vodka, Martini Ambrato, homemade camomille and thyme syrup,*  
*lemon juice, Deutz Brut Classic Champagne*

21 €

## LES MIXOLOGUES

21 €

### APERUANO #2

*Pisco, Aperol, nectar de pomme, jus de citron jaune, Orange Bitters, blanc d'œuf, sirop aux agrumes maison*  
*Pisco, Aperol, apple nectar, fresh lemon juice, Orange Bitters, egg white, homemade citrus fruit syrup*

### BEFORE CAP

*Gin Hendrick's, Campari infusé au romarin, jus de pamplemousse frais, sirop d'agave, tonic au sureau, Lavande Bitters maison*  
*Hendrick's Gin, Campari infused with rosemary, fresh grapefruit juice, agave syrup, edelflower tonic water, homemade Lavander Bitters*

### CARIBBEAN ISLAND MULE

*Rhum blanc agricole, Gosling's Rum, liqueur Italicus à la bergamote, nectar mangue ananas, sirop maison à la fève de tonka, jus de citron vert, Créole Bitters maison*  
*Agricultural white Rum, Gosling's Rum, bergamot Italicus liquor, mango and pineapple nectar, homemade tonka bean syrup, lime juice, Créole Bitters*

### NIGHT OUT IN NY...

*Vodka Belvedere pamplemousse infusée au thym, liqueur St-Germain, raisin noir, fraise, jus de citron jaune, nectar de myrtille. Fumé à la lavande*  
*Grapefruit Belvedere Vodka infused with thyme, St-Germain edelflower liquor, grapes, strawberry, lemon juice, blueberry nectar. Smoked with lavender*

### OLD TAWNY FASHION

*Bourbon Woodford double oaked, porto rouge, sirop de cèpes maison, Bitters aux trois poivres*  
*Woodford double oaked Bourbon, tawny port, homemade porcini syrup, Peppers Bitters*

### ROYAL CAP JULEP

*Gin Citadelle, Chartreuse, feuilles de basilic, jus de concombre frais, citron jaune, tonic méditerranéen*  
*Citadelle Gin, Chartreuse liquor, basil leaves, fresh cucumber juice, lemon juice, mediterranean tonic water*

## LES CLASSIQUES À REVOIR...

---

22 €

### NEGRONI

---

#### CLASSICO

*Gin Tanqueray, Antica Formula Vermouth, Campari*

#### LE FRANÇAIS

*Gin G'Vine, Suze, Campari infusé à la framboise*

#### MEXIGRONI

*Mezcal, Martini Rosso, liqueur épicée maison, Chocolat Bitters*

#### AMBRONI

*Silent Pool Gin, Martini Ambrato, Skynos, Absinthe*

#### KIR ROYAL

---

#### ROSA CLARA

*Crème de myrtille, pêche, banane, cerise / blueberry, peach, banana, cherry*

#### GRAND CASSIS • BLACK CURRENT

#### FIGUE ET RAISIN • FIG AND GRAPE

#### POMME • APPLE

#### GIN & TONIC LOVERS

---

#### GIN

*Hendrick's, Tanqueray, Tanqueray Ten, Bombay Sapphire, Citadelle, G'Vine, G'Vine Nouaison, Silent Pool, Botanist, Mare, Monkey 47*

#### TONIC

*Classique, méditerranéen, fleur de sureau*

#### EPICES, FRUITS, BAIES

*Cannelle, clous de girofles, hibiscus, baies de genièvre, fruits rouges, romarin, thym, basilic, anis étoilé, fève de tonka*

## MOCKTAILS & SOFT DRINKS

---

### ORIENTAL FLOWER

---

*Thé vert au jasmin, sirop de sureau, jus de citron jaune,  
feuilles de menthe, nectar de myrtille et framboise  
Green jasmine tea, edelflower syrup, lemon juice, mint leaves,  
blueberry and raspberry nectar*  
18 €

### TIKI TROPICS

---

*Nectar mangue ananas, purée de fruit de la passion,  
jus de citron vert, sirop de Falernum  
Mango and pineapple nectar, passion fruit purée,  
lime juice, Falernum syrup*  
18 €

### GO GREEN

---

*Jus de concombre et pomme frais, feuilles de basilic,  
jus de citron vert, sirop au miel millefleurs  
Fresh cucumber and apple juice, basil leaves,  
lime juice, honey syrup*  
18 €

### JUS DE FRUITS

---

Sélection de Jus de fruits "Alain Milliat" • Juices "Alain Milliat"  
14 €

Jus de fruits pressés • Fresh juices  
14 €

SODAS & LIMONADES • SOFT DRINKS & MIXERS  
8 €

### EAUX

---

Plates et gazeuses 33cl • Mineral waters 33cl  
7 €

## L'APÉRITIF

---

La sélection de nos Champagnes servis au verre • Champagne by the glass

Blanc 22 €

Rosé 26 €

Grande Cuvée 39 €

La sélection de nos vins servis au verre • Wine by the glass

BLANC • WHITE

Côtes de Provence 12 €

Chablis 15 €

Sancerre 15 €

ROUGE • RED

Côtes de Provence 12 €

Bordeaux, Pauillac 19 €

Bourgogne, Nuits-Saint-Georges 22 €

ROSÉ

Côtes de Provence 12 €

La sélection de nos bières • Beers

Kronenbourg 1664, Corona, Pilsner, Blue Coast IPA et EDELWEISS, Leffe brune

11 €

## LES APÉRITIFS CLASSIQUES

---

Vermouths • Vermouths

12 €

Portos • Ports

15 €

Xérès • Sherries

12 €



## SPIRITUEUX

---

La sélection de nos spiritueux • Spirit's

### VODKA

---

Russian Standard • Ketel One

17 €

Belvedere • Grey Goose • Chopin

21 €

### GIN

---

Tanqueray • Bombay Sapphire

17 €

Tanqueray Ten • Hendrick's • Silent Pool • G'Vine Floraison

19 €

G'Vine Nouaison • Citadelle • Botanist • Monkey 47 • Mare

21 €

### TEQUILA

---

Milagro Silver

19 €

Patron Silver, Milagro Reposado

25 €

Casa Dragones Silver • Milagro Anejo • Don Julio Reposado

29 €

Don Julio 1942

65 €

### RHUM

---

Sailor Jerry Spiced Rum • Havana Anejo Especial

17 €

Gosling's Black Seal • Havana 7 • Diplomatico Mantuano

21 €

Kraken Black • Mount Gay XO

25 €

Zacapa 23 • Diplomatico Vintage

30 €

Zacapa XO

45 €

## SCOTCH WHISKIES

---

### BLENDED

---

Johnnie Walker Red Label

17 €

Johnnie Walker Black Label • Chivas Regal 12 ans • Monkey Shoulder

21 €

Johnnie Walker Blue Label

55 €

### SINGLE MALT

---

#### *Speyside*

---

Aberlour 10 ans • Glenfiddich 12 ans

17 €

The Balvenie 12 ans • Knockando 12 ans • Cardhu

19 €

Glenfiddich 18 ans

45 €

Glenmorangie Signet

55 €

#### *Islay & Islands*

---

Laphroaig 10 ans • Ardbeg 10 ans • Talisker “Distillers Edition”

19 €

Oban 14 ans

21 €

Lagavulin 16 ans

25 €

## WHISKIES DU MONDE

---

---

### IRISH WHISKEY

Bushmills • Jameson  
17 €

---

### CANADIAN WHISKEY

Crown Royal  
17 €

---

### JAPANESE AND TAIWAN WHISKEY

Nikka from the Barrel  
21 €

Nikka Coffey Malt  
29 €

Yamazaki 16 ans  
35 €

Kavalan Solist (Taiwan)  
29 €

Kavalan Single Malt (Taiwan)  
35 €

---

### AMERICAN WHISKEY

Bulleit • Bulleit Rye  
17 €

Jack Daniel's  
19 €

Maker's Mark • Buffalo Trace  
21 €

Blanton's • Woodford Reserve • Woodford Double Oaked  
25 €

## DIGESTIFS

---

La sélection de nos digestifs • After dinner

### COGNAC

---

Hennessy Fine • Rémy Martin VSOP

17 €

Hennessy XO • Rémy Martin XO

35 €

Hennessy "Paradis"

95 €

Rémy Martin "Louis XIII"

2 cl • 100 €

4 cl • 200 €

### ARMAGNAC

---

Château de Laubade Hors d'âge

17 €

Bas Armagnac Laberdolive 1989

35 €

Bas Armagnac Laberdolive 1962

65 €

### CALVADOS

---

Adrien Camut 6 ans

17 €

Adrien Camut 18 ans

29 €

Adrien Camut "Reserve"

45 €

Adrien Camut "Rareté"

75 €

### LES EAUX DE VIE, LIQUEURS ET AMAROS

---

Eau-de-vie de framboise, fraise, prune et poire Williams

17 €

Grappa

19 €

Amaros

17 €



ROYAL • RIVIERA

*Saint-Jean-Cap-Ferrat*