

Les Champagnes :

Coupe de champagne brut 12 cl.....	13,00 €
Piscine champagne brut 15 cl	15,00 €
La bouteille de Deutz brut 75 cl	85,00 €
Le magnum de Deutz brut 150 cl	168,00 €
Prosecco 75 cl	48,00 €

Les Cocktails :

Tonnelle SPRITZ	13,00 €
<i>Jus de pêche, Prosecco, Liqueur Mandarine, Perrier, grenadine</i>	
Mojito Lérina	13,00 €
<i>Lérina Verte, rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier</i>	
L'Américano Lérins	13,00 €
<i>Lérincello, martini rouge, campari, Perrier</i>	
Sunshine (sans alcool)	7,60 €
<i>Pamplemousse, ananas, orange, sirop de fraise</i>	
Spritz Apérol	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, Ice tea Pêche, Orangina, Sprite, Schweppes, Perrier, San Pellegrino (aranciata, 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 Mariage Frères :

Earl Grey, Marco Polo, Thé vert de Provence, Afternoon tea, Thé vert à la menthe	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	5,30 €
Infusion verveine bio	5,60 €

Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes

A partager à l'apéritif :

Petits Farcis provençaux ☺	17,00 €
Fritto misto et citron ☺	24,00 €
Barbajuans « blette, ricotta, farce » LA PIECE ☺	5,80 €

Les Salades et les Entrées :

Poulpe façon « Riviera », haricots cocos et basilic ☺	18,00 €
Salade de roquette, champignons, copeaux de parmesan ☺	14,00 €
Soupe de poisson maison, rouille et croutons à l'ail, fromage râpé ☺	19,00 €
Salade « César » façon Tonnelles, ☺	20,00 €
« Volaille marinée, tomate cerise, romaine, parmesan et crouton à l'ail »	
Salade Tomate anciennes, Mozzarella Burrata, oignons crispy, Focaccina ☺	21,00 €

Les Pâtes :

Troffi au pistou à la Génoise ☺	17,00 €
Wok de crevettes, linguines, légumes à la coriandre, sauce soja ☺	26,00 €
« Riso di semoule » façon risotto aux légumes de saison ☺	22,00 €

Les Poissons et les Viandes :

Tournedos de Cabillaud, jus de viande, Frégola, poêlée de courgettes ☺	25,00 €
Filet de Loup de Méditerranée, « Frégola » et poêlée de courgettes, sauce vierge ☺	32,00 €
Pavé de Thon mi-cuit, sauce aigre-douce et sésame, Frégola, poêlée de courgettes, chips d'algues nori ☺	28,00 €
Bavette grillée, frites, salade, sauce échalotes ☺	26,00 €
Presa de cochon « Duroc de Batallé » ☺	29,00 €
Cuit à la plancha, pomme de terre grenaille, salade, sauce échalotes	
Cheeseburger sauce barbecue, oignons frits, salade romaine et frites ☺	21,00 €
Tartare à l'Italienne, pesto, parmesan, frites ☺	22,00 €

Poissons de pêche de Méditerranée * rôtis au four, huile d'olive très mûre*(selon arrivage)

Desserts et Coupes Glacées :

Pâtisserie du jour	11,50 €
Café Liégeois (café, glace vanille, glace café, chantilly)	12,50 €
Chocolat Liégeois (coulis de chocolat, glace vanille, glace chocolat, chantilly)	12,50 €
Sorbet Lérincello servi avec sa liqueur ☺	12,50 €
Peppermint (glace menthe-chocolat, Get 27) ☺	12,50 €
Bounty (glace noix de coco, coulis de chocolat, chantilly)	12,50 €
Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)	12,50 €
Colonel (sorbet citron, vodka)	12,50 €
Coupe Mojito (sorbet citron vert, Rhum)	12,50 €
Fraise Melba (glace vanille, Fraises, Coulis fruits rouge, Chantilly)	13,50 €
Coupe « Fraisilic » (glace yaourt, fraises fraîches, jus de basilic, chantilly)	13,50 €

Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes

Les Vins et Liqueurs :

Les Vins Blancs de l'Île Saint Honorat

Saint Pierre Clairette /Chardonnay 2014. 75 cl IGP Méditerranée	54,00 €
Saint Césaire Chardonnay 2015. 75 cl IGP Méditerranée	85,00 €

Les Vins Rouges de l'Île St Honorat

Saint Honorat 2013. 75 cl IGP Méditerranée	57,00 €
Saint Eucher 2012. 75 cl IGP Méditerranée.....	49,00 €
Saint Sauveur 2012, 75 cl IGP Méditerranée.....	85,00 €

Les Vins Rouges d'Exception

Saint Lambert Mourvèdre 2012. 75 cl IGP Méditerranée	175,00 €
Saint Salonius Pinot Noir 2013. 75 cl IGP Méditerranée	198,00 €

Les Vins Rosés

Château La Castille

Cuvée Tonnelle 2016. 75cl IGP Coteaux Varois	31,00 €
Cuvée Perle 2016. 75 cl AOP Côtes de Provence.....	35,00 €
Magnum Perle 2015. 150 cl AOP Côtes de Provence	69,00 €

Whispering Angel Côtes de Provence 2016 75 cl.....	55,00 €
Magnum Whispering Angel Côtes de Provence 2016 150 cl.....	125,00 €
Jeroboam Whispering Angel Côtes de Provence 2016 300cl cl	180,00 €

Les Vins de l'Île Saint Honorat au Verre

Saint Pierre Clairette /Chardonnay 2014. 12 cl IGP Méditerranée	10,00 €
Saint Césaire Chardonnay 2015. 12 cl IGP Méditerranée	13,00 €
Saint Honorat rouge 2013. 12 cl IGP Méditerranée	11,80 €
Saint Eucher rouge 2012. 12 cl IGP Méditerranée.....	10,00 €

Le Vin rosé au verre

Cuvée Tonnelle 2016. 12 cl IGP Côteaux Varois	8,00 €
---	--------

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

4 cl	5,50 €
------------	--------



Abbaye de Lérins

LE VIN DU MOIS



Saint Eucher 2012

Millésime 2012 parrainé par Philippe FAURE BRAC, Meilleur Sommelier du Monde 1992

La couleur rouge soutenue offre des reflets pourpres et une belle brillance. Le nez est intense très fruité et marqué par des notes de liqueur de fruits noirs (cerise, cassis, mûre de ronce) et de cachou. La bouche est franche, généreuse, les tanins sont complexes et la longue finale est délicieusement fruitée.

Verre de vin 12cl

10 € TTC

Bouteille 75 cl

49 € TTC

Les Formules :

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

Entrée et plat, ou plat et dessert (selon les suggestions du chef)	28,00 €
Entrée, plat et dessert (selon les suggestions du chef)	33,00 €

(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

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

Prix Nets, tous nos produits contiennent des allergènes