

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	65,00 €
La bouteille de Prosecco 75 cl	48,00 €
Coupe de Prosecco 75 cl.....	6,00 €

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>	
Mojito Framboise	13,00 €
<i>Rhum blanc, Framboise, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier</i>	
Negroni	13,00 €
<i>Lérincello, Gin, martini rouge, campari,</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>	
Citronnade maison [☞] 42 cl.....	6,00 €
<i>Citrons pressés, sucre cannes, eau,</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 €
Carafe citronnade maison, [☞] 100cl	16,00 €

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 €
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 :

Petits Farcis provençaux ☺	23,00 €
Fritto misto et citron ☺	24,00 €
Fleurs de courgette en Tempura (les 6 pièces) ☺	19,00 €

Les Salades et les Entrées :

Mozzarella Burrata et Tomate ancienne, focaccia, pignons pin et basilic ☺	22,00€
Salade Tonnelle, (mesclun, Mozzarella fumé, Jambon Serrano, Tomates confites, oignons frits, pesto, copeaux parmesan, focaccina) ☺	20,00 €
Salade de roquette, champignons, copeaux de parmesan ☺	14,00 €
Salade de Quinoa et Pomme granny Smith, coulis betterave et graines de courge ☺	14,00 €
Gaspacho de tomates anciennes, brunoise de légumes et sorbet Basilic ☺	17,50 €

Les Pâtes :

Trofies au pesto rouge et Chorizo ☺	18,00 €
Trofies aux moules et à la pate de curry vert « plat épicé » ☺	22,00 €
Gnocchis à La provençale, olives, courgettes, tomate, roquette, parmesan ☺	21,00 €

Les Poissons et les Viandes :

Filet de Loup de Méditerranée à l'huile de Céleri ☺	32,00 €
<i>Polenta à l'encre de seiche et poêlée de légumes (tomates, oignons, courgettes)</i>	
Pavé de saumon aux algues Nori, ☺	28,00 €
<i>Polenta à l'encre de seiche et poêlée de légumes (tomates, oignons, courgettes)</i>	
Dos de Cabillaud à l'huile de gingembre, ☺	27,00 €
<i>Polenta à l'encre de seiche et poêlée de légumes (tomates, oignons, courgettes)</i>	
Filet de Bœuf « Simmental » ☺	35,00 €
<i>Jus au thym à l'ail, pommes de terre ratte, courgettes et champignons</i>	
Tartare de bœuf à l'Italienne, pesto, parmesan, frites ☺	22,00 €
Cheeseburger sauce barbecue, oignons frits, salade et frites ☺	22,00 €
Homard « Bleu » entier et oignons frits ☺	85,00 €
<i>Vierge de fèves, Panisses et poêlée de légumes (tomates, oignons, courgettes)</i>	

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

Desserts et Coupes Glacées :

Pâtisserie du jour	12,00 €
Coupe de fraise (chantilly) *(selon arrivage).....	15,00 €
Café Liégeois (café, glace vanille, glace café, chantilly).....	13,00 €
Chocolat Liégeois (coulis de chocolat, glace vanille, glace chocolat, chantilly).....	13,00 €
Sorbet Lérincello servi avec sa liqueur ☺.....	13,00 €
Peppermint (glace menthe-chocolat, Get 27) ☺.....	13,00 €
Bounty (glace noix de coco, coulis de chocolat, chantilly).....	13,00 €
Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly).....	13,00 €
Colonel (sorbet citron, vodka).....	13,00 €
Fraise Melba (glace vanille, Fraises, Coulis fruits rouge, Chantilly).....	14,00 €
Coupe « Fraisilic » (glace yaourt, fraises fraîches, jus de basilic, chantilly).....	14,00 €

- **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 Pierre Clairette /Chardonnay 2017. 75 cl IGP Méditerranée	54,00 €
Saint Césaire Chardonnay 2016. 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 2014. 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 Pierre Clairette /Chardonnay 2017. 14,5 cl IGP Méditerranée.....	12,00 €
Saint Césaire Chardonnay 2016. 14,5 cl IGP Méditerranée	14,90 €
Saint Honorat rouge 2014. 14,5 cl IGP Méditerranée	13,90 €
Saint Eucher rouge 2014. 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 2014

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

Le vin est lumineux, avec de légers reflets rubis et un rebord rose. Cerise noire mûre sur le premier nez, mais également quelques notes de fruits aux herbes sauvages macérées dans l'alcool. Souple et lisse en bouche. La palette aromatique est légère avec une finale de baies rouges



Verre de vin 14.5cl	Bouteille 75 cl
12 € TTC	49 € TTC

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

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** 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.