

BAR MENU



CARTE DU BAR

Hôtel Sezz Saint-Tropez

CHAMPAGNES

Dom Pérignon 12,5 cl 75 cl

2015 Dom Pérignon	-	600
2008 Dom Pérignon Rosé	-	890
2009 Dom Pérignon Rosé	-	890
2003 Dom Pérignon Plénitude 2	-	1100
2004 Dom Pérignon Plénitude 2	-	1200

Moët et Chandon 12,5 cl 75 cl

N/M Moët et Chandon Brut Impérial	25	155
N/M Moët et Chandon Rosé Impérial	28	185
2015 Moët et Chandon Brut Grand Vintage	35	190
2015 Moët et Chandon Rosé Grand Vintage	38	220

Ruinart 12,5 cl 75 cl

N/M Ruinart Blanc de Blancs	38	270
N/M Ruinart Rosé	40	280

Bulles françaises sans alcool 12,5 cl 75 cl

2022 French Bloom Cuvée Prestige 0.00%	25	150
N/M French Bloom Rosé 0.00%	20	125





COCKTAILS

A chacun son moment pour profiter d'un instant de détente en bord de piscine afin de découvrir notre sélection de cocktails élaborés par notre Chef Barman et son équipe.

Les grands classiques et cocktails personnalisés sont également possibles sur demande.

**

Everyone has their own moment to enjoy a moment of relaxation by the pool and discover our selection of cocktails designed by our Head Barman and his team.

Classics and personalized cocktails are also available on request.

Cocktails Signature

Brise de Canopée 25

Gin, italicus, cordial maison, citron vert, ginger ale

Gin, italicus, homemade cordial, citron vert, ginger ale

Bloody Mommy 25

Téquila infusée au piment jalapeños, jus de tomate, citron, tonic

Tequila infused with jalapeños, tomato juice, lemon, tonic water

Tokyo Sakura 25

Gin Roku, liqueur de litchi, sirop de lavande, tonic hibiscus

Roku gin, lychee liqueur, lavender syrup, hibiscus tonic

Sezz Appeal 25

Vodka, sirop de vanille, jus de citron, jus de cranberry

Vodka, vanilla syrup, lemon juice, cranberry juice

Cocktails au Champagne Moët et Chandon

Royal Riviera 25

Vodka, basilic, liqueur de sureau, jus de citron, Champagne

Vodka, basil, elderberry liqueur, lemon juice, champagne

Éclat de Saona 25

Purée de passion, bitter orange, sirop de vanille, Champagne

Passion puree, orange bitter, vanilla syrup, champagne

Rosé D'Azur 25

Italicus, purée de framboise, jus de citron vert, Champagne

Italicus liqueur, raspberry puree, lime juice, champagne

COCKTAILS CLASSIQUES

Les grands classiques et cocktails personnalisés sont également possibles sur demande.

Classics and personalized cocktails are also available on request.

Mojito 25

Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Rum, brown sugar, mint, lime, sparkling water

Caïpirinha 25

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cachaça, lime, brown sugar

Aperol Spritz 25

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Apérol, prosecco, sparkling water

Gin Tonic 25

Gin, tonic

Margarita 25

Tequila, triple sec, jus de citron vert, sel

Tequila, triple sec, lime juice, salt

Espresso Martini 25

Vodka, liqueur de café, espresso, sucre de canne

Vodka, coffee liqueur, espresso, brown sugar

APERITIFS (3 à 7 cl)

Porto Blanc et Rouge / White and red Porto 10

Ricard, Pastis 51, Suze 10

Lillet Blanc, Vermouth Maison Cocchi 12

Martini Blanc, Martini Rouge 12

Campari, Apérol 12

BIERES

Jupiler Pression / Draft Beer 33 cl 8

Corona 33 cl 12

Heineken 33 cl 12

Heineken 0.0 % 33 cl 10

Jupiler Pression / Draft Beer 50 cl 15

Prix nets en euros service compris - L'alcool est dangereux pour la santé. Appréciez avec modération.
Nets prices in euro service and taxes included - Alcohol should be consumed in moderation.



MOCKTAILS

Mocktails Signature

Lavanda Fizz 16

Ginger beer, miel infusé lavande, jus de citron vert

Ginger beer, lavender infused honey, lime juice

Bunny Power 16

Orange, carotte, curcumin, pomme, gingembre

Orange, carrot, turmeric, apple, ginger

Fashion tropical 16

Concombre, ananas, citron, menthe

Cucumber, pineapple, lemon juice, mint

Mocktails à l'effervescent sans alcool French Bloom

Douce Evasion 16

Infusion fruits rouges, fruits frais, French Bloom rosé

Red berry infusion, fresh fruits, French Bloom rosé

Perle Rose 16

Sirap de pamplemousse, jus de cranberry, French Bloom blanc

Grapefruit syrup, cranberry juice, French Bloom White

Vanilla Spark 16

Sirap de vanille, jus de pomme, French Bloom blanc

Vanilla syrup, Apple juice, French Bloom white



SOFTS

SOFTS (25 cl à 33 cl)

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	8
Fever Tree Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	8
Orangina	8
Fuzetea Pêche	8
San Bitter	8
Limonade Bio Maison Benedetti	9

Jus frais pressé de pomme et orange 16

JUS DE FRUITS MAISON BENEDETTI BIO 33 cl 8

Orange, Pomme-Framboise, Nectar de Pêche, Pomme Pétillant, Tomate
Orange, Apple-Raspberry, Peach Nectar, Sparkling Apple, Tomato Juice

EAUX (50 à 75 cl)

Eaux Filtrées NORDAQ / Filtered Water NORDAQ 50 cl 75 cl

Plate / Still 8 10

Pétillante / Sparkling 8 10

VINS

VINS BLANCS / WHITE WINES

	12 cl	75 cl
Fondugues Pradugues - Cuvée Lys des Sables 2023	15	70
François Villard les Contours de Mairlant 2022	18	60
Château La Martinette - Cuvée Le Clos Blanc 2021	20	100

VINS ROSES DE PROVENCE / ROSES FROM PROVENCE

	12 cl	75 cl
Château d'Esclans - Whispering Angel 2023	15	70
Fondugues Pradugues Eau de Source 2024	15	70
Château la Martinette 2024	18	90

MAGNUMS ROSES DE PROVENCE / ROSES FROM PROVENCE

	12 cl	150 cl
Domaine Tropez - Cuvée Crazy Saint-Tropez	16	90

VINS ROUGES / RED WINES

	12 cl	75 cl
Fondugues Pradugues - Cuvée Rouge d'été 2023	15	80

Prix nets en euros service compris - L'alcool est dangereux pour la santé. Appréciez avec modération.
Nets prices in euro service and taxes included - Alcohol should be consumed in moderation.

ALCOOLS

GINs (5 cl)

Tanqueray Ten (Angleterre / England)	24
Hendrick's (Ecosse / Scotland)	26
Monkey 47 (Allemagne / Germany)	30

VODKAS (5 cl)

Belvedere (Pologne / Poland)	24
Beluga Noble (Russie / Russia)	26

TEQUILAS / MEZCALs (5 cl)

Volcan Reposado	24
Mezcal Mahini	24

RHUMS - CACHACA - PISCO (3 à 7 cl)

Pisco Waqar Blanco (Chili / Chile)	16
Cachaça Leblon (Brésil / Brazil)	18
Captain Morgan Spiced Gold (Jamaïque / Jamaica)	18
Zacapa 23 (Guatemala)	28
Pyrat XO (Anguilla)	34
Zacapa XO (Guatemala)	36

WHISKYS ECOSSAIS / SCOTISH WHISKEYS (5 cl)

Glenfiddich 15 ans (Dufftown)	26
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva (Dufftown)	44
Dalmore 15 ans (Highlands)	35
Johnny Walker Black Label	26

WHISKYS AMERICAINS / AMERICAN WHISKEYS (5 cl)

Jack Daniel's (Tennessee)	105 (70 cl)	18
Bulleit Bourbon (Kentucky)		20
Bulleit Rye (Kentucky)		22

WHISKYS ASIATIQUES / ASIAN WHISKEYS (5 cl)

Nikka from the Barrel (Japon / Japan)	26
--	----

ALCOOLS

COGNACS (4 cl)

Hennessy V.S (France)	20
Hennessy X.O (France)	45

ARMAGNACS (4 cl)

Bas Armagnac Delord VSOP (France)	20
Bas Armagnac Delord 1964 (France)	45

LIQUEURS (5 cl)

Grand Marnier, Cointreau	16
Amaretto, Frangelico	16
Kahlua, Bailey's	16
Limoncello Maison Gannac	16
Get 27, Get 31, Menthe Pastille	16
Fernet Branca	16
Sambuca	16
Patrón XO Café	22
Chartreuse Jaune et Verte	22

EAUX DE VIE (4 cl)

Framboise, Poire Williams	18
La Blanche de Christian Drouin	22
Christian Drouin XO Pays d'Auge	22
Grappa Nardini	22



CAFETERIE

Cafés en provenance de la Maison Lavazza, Torréfacteurs depuis 1985 à Turin.

Le café que nous proposons aujourd'hui est certifié Rain Forest et BIO.

Il résulte de l'idée de Luigi de combiner des grains de cafés provenant de différentes parties du monde.

**

Coffees from Lavazza, Roasters since 1985 in Turin.

The coffee we are currently offering is Rain Forest and Organic certified.
It is the result of Luigi's idea to combine coffee beans from different parts of the world.

CAFES / COFFEES

Espresso	8
Americano	9
Cappuccino, Latte, Latte Macchiato	9
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	9
Double Espresso	12
Café Frappé / Iced Coffee	12

THES "Maître Infuseur" 8
TEAS FROM « Maître Infuseur »

Thé noir: Breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Thé vert: Menthe, Jasmin, Thé Vert, Fruits Rouges/
Green Mint Tea, Jasmine Tea, Green Tea, Red Fruit Tea





INFUSIONS "Maître Infuseur" 8
HERBAL TEAS FROM "Maître Infuseur"

Rooibos des Vahinés, Camomille / Chamomille,
Menthe Poivrée / Pepper Mint, Verveine / Verbena,

CARTE BY THE POOL

(de 11 h 00 à 20 h 00 / From 11am to 8pm)



Croque-Sezz, Comté affiné, jambon aux herbes, béchamel, salade <i>Croque Sezz, Comté cheese, herbed ham, creamy béchamel, salad</i>	29€
Mortadella Bologna pistachée IGP, pain grillé, beurre Bordier <i>Mortadella Bologna pistachio IGP, toasted bread, Boudier butter</i>	28€
Burrata, salade de tomates multicolores, oignons rouges et basilic  <i>Burrata, multicoloured tomato salad, onions, basil</i>	31€
Salade César, volaille grillée, œuf, sucrine, tomates cerises, sauce César <i>Caesar salad, grilled chicken, egg, romaine lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing</i>	35€
Houmous, tahiné, sésame, grenade, pain pita  <i>Hummus, tahini, sesame, pomegranate, pita bread</i>	31€
Saumon-roll, saumon fumé, pain brioché, concombre, cream cheese, aneth <i>Salmon roll, smoked salmon, brioche bun, cucumber, cream cheese, dill</i>	31€
Avocat écrasé au mortier, piment, jus de citron, chips de pois chiches  <i>Crushed avocado, chili pepper, lemon juice, chickpea chips</i>	27€
Club Sandwich à la dinde, œuf, salade, mayonnaise, tomates, frites maison <i>Turkey Club Sandwich, egg, salad, mayonnaise, tomatoes, homemade French fries</i>	35€
Pasta Mezzi servie al dente enrobées à la pulpe de tomates, oignons, parmigiano  <i>Pasta Mezzi served al dente, tomatoes, onions, parmigiano</i>	29€
Sezz Burger bœuf charolais, condiments, Comté, bacon, pommes frites maison <i>Sezz Burger Charolais beef, Comte cheese, bacon, homemade French fries</i>	37€

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France/Union Européenne - Lieux d'abattage - France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand

Meat origin - France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

 Végétarien / Vegetarian

NOS GARNITURES

Frites de pommes de terre maison 	17€
<i>Home-made French fries</i>	
Pomme purée montée au beurre et à la crème 	18€
<i>Mash potato with butter and cream</i>	
Aubergines sautées au miel, thym, coriandre 	19€
<i>Eggplant sautéed with honey, thyme, coriander</i>	
Légumes de saison confits au basilic 	18€
<i>Seasonal vegetables candied with basil</i>	

DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets maison 	19€
<i>Selection of flavors Home-made bars of ice cream: chocolate, vanilla or fruits</i>	
Tiramisu espresso, mascarpone et amaretto 	22€
<i>Tiramisu espresso, mascarpone and amaretto</i>	
Crème brûlée au thé matcha et vanille de Madagascar 	21€
<i>Matcha tea and Madagascar vanilla crème brûlée</i>	
Mangue, lait de coco, citron vert, tapioca 	21€
<i>Mango, coconut milk, lime, tapioca</i>	
Fruits frais en morceaux, pastèque, ananas et melon – 23€ 	
<i>Fresh fruits, watermelon, pineapple and melon</i>	

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France/Union Européenne - Lieux d'abattage - France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand

Meat origin - France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

 Végétarien / Vegetarian

LES ENFANTS (jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old)

Salade de tomates cerises de Pays, basilic 	17€
<i>Local cherry tomato salad, mozzarella balls, and basil</i>	
Melon tranché finement 	18€
<i>Sliced melon</i>	
Pasta al dente, sauce tomate / nature au beurre, parmigiano 	23€
<i>Pasta al dente with tomato sauce / nature, parmigiano</i>	
Filet de poisson << selon arrivage >> snacké, légumes confits	27€
<i>Seared fish fillet of the day, confit vegetables</i>	
Petit cheese burger, viande charolaise, mayonnaise, comté, frites maison	26€
<i>Mini cheeseburger, Charolais beef, mayonnaise, Comté cheese, homemade French fries</i>	
Crème brûlée vanille et fève de tonka 	19€
<i>Vanilla and tonka bean crème brûlée</i>	
Glaces et sorbets maison, 3 boules parfum au choix 	19€
<i>Home-made ice cream and sorbet, 3 scoops flavour of your choice</i>	

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France/Union Européenne - Lieux d'abattage - France/Union Européenne Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique

Service and taxes included - Allergens list available on demand

Meat origin - France/ European Union - Slaughtered in France/ European Union Fish origins - Wild and farmed Mediterranean and Atlantic fish

sezzi^{1b}