



Carte Cocktails et Boissons



Scalini Cannes



@scalinicannes

Les grands classiques revisités par le JW Marriott Cannes, inspiré par le 7^e art

Cocktails À partir de 15h

23

FIRST LOVE

Apérol, sirop provençal de lavande, fraises, prosecco rosé, Serena DOC
Aperol, Provençal lavender syrup, strawberries, prosecco rosé, Serena DOC

« Le Apérol Spritz, une ode aux premiers émois, légers et pétillants, comme dans un film de Marcel Pagnol sous le soleil du Sud »

LA DOLCE VITA

Cognac Hennessy, sirop chaï maison, purée de pêches blanches, citron jaune, prosecco, Serena DOC
Cognac Hennessy, homemade chai syrup, white peach puree, lemon, prosecco, Serena DOC

« Le Bellini, le réconfort du chaï et la douceur de la pêche sous le soleil italien, farniente »

TOKYO EXPRESS

Gin Ki No Bi, Champagne Moët & Chandon, sirop de kumquat et shiso vert maison, yuzu
Gin Ki No Bi, Champagne Moët & Chandon, homemade kumquat and green shiso syrup, yuzu

« Le French 75, l'élégance du gin et la vivacité des agrumes pour une escapade effervescente au coeur de Tokyo »

BURLESQUE

Vodka Ketel One, fruit de la passion, liqueur de cactus et de figue de Barbarie, vanille de Madagascar, espuma de prosecco et citron de Menton
Vodka Ketel One, passion fruit, cactus and prickly pear liqueur, Madagascar vanilla, prosecco and Menton lemon espum

« Le Porn Star Martini, une explosion sensuelle de fruits exotiques et de bulles dorées, à l'image des paillettes et du glamour du cabaret à l'écran »

GREEN MILES

Gin Bombay Sapphire, sirop de kiwi maison, pomme granny smith, citron vert, basilic, aquafaba
Gin Bombay Sapphire, homemade kiwi syrup, Granny smith apples, lime, basil, aquafaba

« Le Basil Smash, une fraîcheur éclatante entre kiwi et basilic, une expérience intense et inoubliable, à l'image des plus grandes émotions du cinéma. »

THUNDER TROPIC

Rhum Diplomatico Planas, Diplomatico Reserva, St-Germain, citron vert, Grand Marnier, oleo saccharum d'agrumes, lactose, Angostura Bitter
Rhum Diplomatico Planas, Diplomatico Reserva, St-Germain, lime, Grand Marnier, citrus oleo saccharum, lactose, Angostura Bitter

« Le Mai Tai, un tourbillon exotique de saveurs aussi explosif et décalé qu'un film d'aventure sous les tropiques. »

EL DORADO

Tequila Patrón Silver, citron vert, sirop d'ananas et pastis maison, Ginger beer, bitter épicé
Tequila Patrón Silver, lime, homemade pineapple and pastis syrup, ginger beer, spiced bitter

« Le Moscow Mule, un trésor d'épices et d'exotisme, comme une quête mythique digne des plus grandes aventures du cinéma. »

The great classics revisited
by the JW Marriott Cannes, inspired by the 7th art

Cocktails *From 3pm*

23

SUNSET BOULEVARD

Gin Mare, shrub d'oranges sanguines, citron vert, sirop d' agave,
limonade maison au romarin

*Gin Mare, blood orange shrub, lime, agave syrup, homemade
rosemary lemonade*

*«La Paloma, un équilibre parfait entre l'amertume et la douceur, aussi dramatique
et inoubliable que le chef-d'oeuvre hollywoodien.»*

CHOUCHOU

Bourbon Woodford Reserve infusé aux chouchous, Campari,
porto rouge infusé à la vanille de Madagascar

*Bourbon Woodford infused with caramelized peanuts, Campari,
Madagascar vanilla-infused red port*

*«Le Boulevardier, un mélange raffiné et réconfortant, aussi attachant
et inoubliable que le personnage culte du cinéma français.»*

CAFÉ SOCIETY

Vodka Grey Goose infusée à la noix de coco, café, Liqueur de tonka, Kahlua
Vodka Grey Goose infused with coconut, coffee, Tonka liqueur, Kahlua

*«L'Espresso Martini, un cocktail élégant et intense, à l'image des nuits new-yorkaises
où se mêlent jazz, glamour et cinéma.»*

MOCKTAILS *alcohol free*

18

VAÏANA

Lyre's Italian Spritz, infusion hibiscus, vanille de Madagascar, citron
jaune

Lyre's Italian Spritz, hibiscus infusion, Madagascar vanilla, lemons

*«Le ciel m'appelle, le vent m'appelle...» Ce mocktail vous transportera vers
des horizons lointains avec des notes exotiques et envoûtantes, rappelant
l'appel irrésistible de l'aventure.»*

STITCH

Ceder's Wild, ananas, gingembre, sirop de Curaçao à la cardamome
verte, limonade

*Ceder's Wild, pineapple, ginger, green cardamom Curaçao syrup,
lemonade*

*«Ohana signifie famille.» Un mocktail doux et réconfortant, célébrant les liens
et les moments partagés, pour un instant de complicité inoubliable.»*

CHARLIE

Lyre's Amaretti, glace au chocolat, eau de coco

Lyre's Amaretti, chocolate ice cream, coconut water

*«La fantaisie n'est pas limitée.» Une composition gourmande et surprenante, où
chaque gorgée révèle une touche de magie et d'imaginaire, comme une aventure sucrée
et nostalgique.»*

MINIONS

Lyre's London Dry Gin, purée de bananes, sirop de fruit de la passion,
citron vert, tonic méditerranéen

*Lyre's London Dry Gin, banana puree, passion fruit syrup, lime,
Mediterranean tonic*

*«Banana !!» Un mocktail pétillant et enjoué, aussi fun et espiègle que
ces célèbres petits personnages jaunes, pour un moment léger et irrésistible.»*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Alcohol abuse is dangerous for health

Prix en euro , TVA et service compris | Prices are in euros, VAT & service included

Tous nos cocktails sont préparés à base de jus de fruits fraîchement pressés

All our cocktails are prepared with freshly squeezed fruit juices

Cocktails : de 9cl à 25cl

 Avec des herbes de notre JW Garden | With herbs harvested from our JW Garden

SNACKING

MINI SARDINES	19
Mini Sardines d’Espagne « La Guildive » et sa focaccia moelleuse <i>Mini Sardines d’Espagne “La Guildive” with soft focaccia</i>	
TRIO DI BRUSCHETTE  	26
Tomates basilic <i>Basil tomatoes</i> Pistou, roquette, artichauts, parmesan <i>Pistou, arugula, artichokes, parmesan</i> Truffe noire <i>Black Truffle</i>	
TARTINE DI FOCACCIA 	26
Tartine de focaccia, tartare de tomates « Cœur de Bœuf » et burrata des Pouilles <i>Focaccia “tartine” with « Cœur de Bœuf » tomato tartar and Pugliese Burrata</i>	
HOUMOUS A L’OLIO DI SESAMO	32
Houmous à l’huile de sésame, gambas grillées et pain grec <i>Hummus with sesame oil, grilled king prawns and Greek bread</i>	
CALAMARI FRITTI	29
Calamars frits et sauce tartare maison <i>Fried calamari with homemade tartar sauce</i>	
BRIOCHE ALL’ASTICE	39
Brioche au homard, avocat <i>Lobster roll brioche, avocado</i>	
PATATINE FRITTE 	10
Frites maison <i>French fries</i>	
CAVIALE “CASPARIAN GOLDEN IMPERIAL” 30g	99
Caviar Casparian Golden Imperial 30 g servi avec ses mini blinis et sa crème épaisse <i>Casparian Golden Imperial Caviar 30 g served with mini blinis and thick cream</i>	

SOFTS 15 cl - 33 cl

SODAS	9
Pepsi <i>Pepsi Max</i>	Bitter Venezzio
Orangina	Fever Tree
Seven Up	Limonade au Romarin  12
Red Bull	<i>Rosemary Lemonade</i>
JUS DE FRUITS FRAIS	12
Orange <i>Orange</i>	Citron <i>Lemon</i>
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	
JUS DE DÉGUSTATION	12
Pomme <i>Apple</i>	Tomate <i>Tomato</i>
Fraise <i>Strawberry</i>	Ananas <i>Pineapple</i>
Passion <i>Passion fruit</i>	Mangue <i>Mango</i>

BOISSONS CHAUDES

Expresso	7	Latte	9
Noisette	7	Matcha latte	12
Décaféiné	7	Flat white	9
Double expresso	9	Chocolat chaud	10
Cappuccino	9	Sélection de thés et infusions	9

EAU 75 cl

San Pellegrino	12
Acqua Panna	12
San Bernardo	10

Une carte avec les allergènes est à votre disposition | *A card with allergens is at your disposal*
Tous nos poissons sont issus de la pêche durable | *All the fish are from sustainable fishing*
Origine des viandes : France & Italie | *Origin of our meat : France & Italy*

Avec des herbes de notre JW Garden | *With herbs harvested from our JW Garden*

 Végétarien | *Vegetarian*

VINS ET CHAMPAGNES AU VERRE 12 cl - 14 cl

VINS BLANCS

2022 Grand Ardèche Chardonnay, Louis Latour <i>Ardèche</i>	14
2023 Pinot Grigio, Delle Venezie DOC, Tommasi <i>Venezia</i>	14
2023 Chablis, Les Chanoines, Domaine Laroche <i>Bourgogne</i>	15
2024 Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite  <i>Provence</i>	16

VINS ROSÉS

2024 Château La Mascaronne  <i>Provence</i>	14
2024 Château Minuty, Rosé et Or <i>Provence</i>	15
2024 Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite  <i>Provence</i>	16

VINS ROUGES

2022 Pinot Noir, Jean-Baptiste Jessiaume <i>Bourgogne</i>	14
2021 Chianti Classico DOCG, Pèppoli <i>Toscana</i>	15
2022 Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite  <i>Provence</i>	17
2020 2 nd de Pez Saint-Estèphe <i>Bordeaux</i>	17

GRANDE CUVÉE

Krug Grande Cuvée, Édition 172	55
--------------------------------	----

CHAMPAGNES BRUTS

Moët & Chandon Impérial	25
Louis Roederer, Collection 245	26
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	28

CHAMPAGNES ROSÉS

Louis Roederer Rosé	27
---------------------	----

PROSECCO

Prosecco Trevisio, Serena DOC	15
Prosecco Rosé, Serena DOC	17

APÉRITIFS & LIQUEUR 5 cl - 8 cl

Martini : Rosso, Bianco, Campari, Apérol	15
Pernod Ricard, Pastis 51	15
St-Germain	15
Lillet blanc	15
Baileys	15
Chartreuse Verte, Jaune	15
Amaretto	15

BIÈRES 33 cl

Sans alcool	9	Heineken	10
Pression		Peroni	10
25 cl	10	Leffe Blonde	10
50 cl	15	Corona	10

EVENT FOR HERITAGE, Bière et Limonade Artisanale - 12 euros

En choisissant cette bière, vous contribuez à des causes environnementales et sociales. Une partie de leurs profits est reversée à des projets régionaux remarquables.
By choosing this beer you are contributing to environmental and social causes. They donate part of their profits to remarkable regional projects.

Blonde “The Hop Wave”
IPA “Flying Hop”
Limonade “La Fraternal”

NOS SPIRITUEUX 5 cl

GINS

Hendrick's	21
Bombay Sapphire	21
Cap Gin	22
Plymouth	22
Gin Mare	27
Malfy Originale	22
Malfy Rosa	22
Ki No Bi	25
Tanqueray Ten	27
Monkey 47	27
44°N Comte de Grasse	27

VODKAS

Grey Goose	21
Belvédère	21
Vodka 06	21
Beluga Noble	22
Absolut Elyx	24
Grey Goose Altius	39
Belvedere Ten	39
Beluga Epicure	400

RHUMS

La Hechicera	23
Diplomático Planas	23
Diplomático Reserva	24
Boukman Ron	25
Eminente Reserva	25
Kirk and Sweeney Gran Reserva	25
Hampden HLCF Classic	25
Neisson Le Vieux par Neisson	27
Ron Zacapa 23 Solera	29
J.Bally Batch 2 Conquete	49

TEQUILAS

Patron Silver	22
Patron Reposado	25
Patron Anejo	28
Patron El Cielo	72
Casamigos Reposado	25
Lokita Reposado	25
Lokita Anejo	28
Komos Reposado Rosa	25
Komos Anejo Cristallino	31
Komos Extra Anejo	45
Don Julio 1942	72
Avion Silver	22
Avion Cristalino	65
Avion Reserva 44	75

COGNACS

Remy Martin VSOP	21
Remy Martin XO	35
Hennessy XO	35
Martell Cordon Bleu	31
Martell Cohiba Extra	65

BAS-ARMAGNAC

Château Laubade XO	25
Château Laubade 1970	39

CALVADOS

Christian Drouin Hors d'Âge	25
Sassy 10 ans	30

GRAPPA

Grappa di Tignanello	22
Gaja Grappa Gaja & Rey Chardonnay	24
Gaja Grappa Sperss Nebbiolo	24
Grappa Amarone Stravecchia	35

NOS WHISKIES 5 cl

BLENDS & BLEND AGED

Monkey Shoulder	21
Johnny Walker Black Label	21
Johnny Walker Blue Label	37
Dewar's 18 ans	25
Chivas Regal 12 ans	21
Chivas Regal 18 ans	25
Royal Salute 21	30

SINGLE MALT

Glenkinchie 12 ans	23
Glenfiddich 12 ans	23
Glenfiddich 15 ans	27
Glenfiddich 18 ans	32
Glenfiddich 21 ans	35
Glenfiddich 23 ans	42
Talisker 10 ans	23
Aberlour 10 ans	23
Dalwhinnie 15 ans	23
Glenmorangie	23
Mortlach 12 ans	23
Knockando 12 ans	23
Cragganmore 12 ans	24
Lagavulin 16 ans	27
Oban 14 ans	25
Glenlivet 25 ans	75

BOURBON

Maker's Mark	25
Woodford Reserve	27
Blanton's	31
Willet Pot Still Reserve	31

RYE

Whistlepig 12 ans	25
Templeton Rye Stout Cask	31

IRISH

Jameson Black Barrel	22
Green Spot	24
Waterford Hook Head	24
West Cork Calvados Cask	24

JAPONAIS

Miyagikyo Single Malt	27
Yoichi Single Malt	27

*Drinks menu crafted
by JW Marriott team
Stay in the moment !*



Scalini
CANNES