

Carte Cocktails
& Boissons

COCKTAILS

"C'est dans la nature et la terre que s'exprime le caractère le plus pur de la richesse sensorielle."

Sur les traces du fondateur de Marriott, John Willard et sa femme Alice Sheets, le bar du Scalini vous propose un voyage gustatif sublimé par des produits bruts et authentiques. Des créations originales pensées pour mettre à l'honneur le respect de la nature en proposant des produits locaux et de saison. Certaines recettes puisent directement leur inspiration au cœur du JW Garden, en intégrant des herbes cultivées sur place, pour une expérience authentique et vivante.

Le Chef Barman Timmy Merle et son équipe souhaitent offrir une expérience unique, et respectueuse de l'environnement à travers des cocktails élaborés pour mettre en exergue les qualités de chaque produit en travaillant autour des déclinaisons de leurs saveurs.

"It is in nature and the earth that the purest form of sensory richness is expressed."

Following in the footsteps of Marriott founder, John Willard and his wife Alice Sheets, the Scalini bar offers a culinary journey enhanced by raw and authentic ingredients. Original creations designed to honor respect for nature by offering local and seasonal products. Some recipes draw their inspiration directly from the JW Garden, incorporating herbs grown on site for an authentic and vibrant experience.

Head Bartender Timmy Merle and his team aim to offer a unique, environmentally friendly experience through cocktails designed to highlight the qualities of each product by working with their different flavors.

à partir de 15h00 | from 3:00 p.m

Nectar d'Ambre

24



Gin Mare, Monkey 47 Sloe Gin, sirop maison d'abricot et romarin,
jus de citron vert & Amaretto

*Gin Mare, Monkey 47 Sloe Gin, homemade apricots and rosemary syrup,
lime juice & Amaretto*



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

Coco Sauvage

24



Diplomatico Planas, Liqueur Sarti, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop maison fruit de la passion et piment, vanille & espuma de noix de coco

Diplomatico Planas, Sarti liqueur, pineapple juice, lime juice, homemade passion fruit and chilli syrup, vanilla & coconut espuma

Fleur de Figue

24

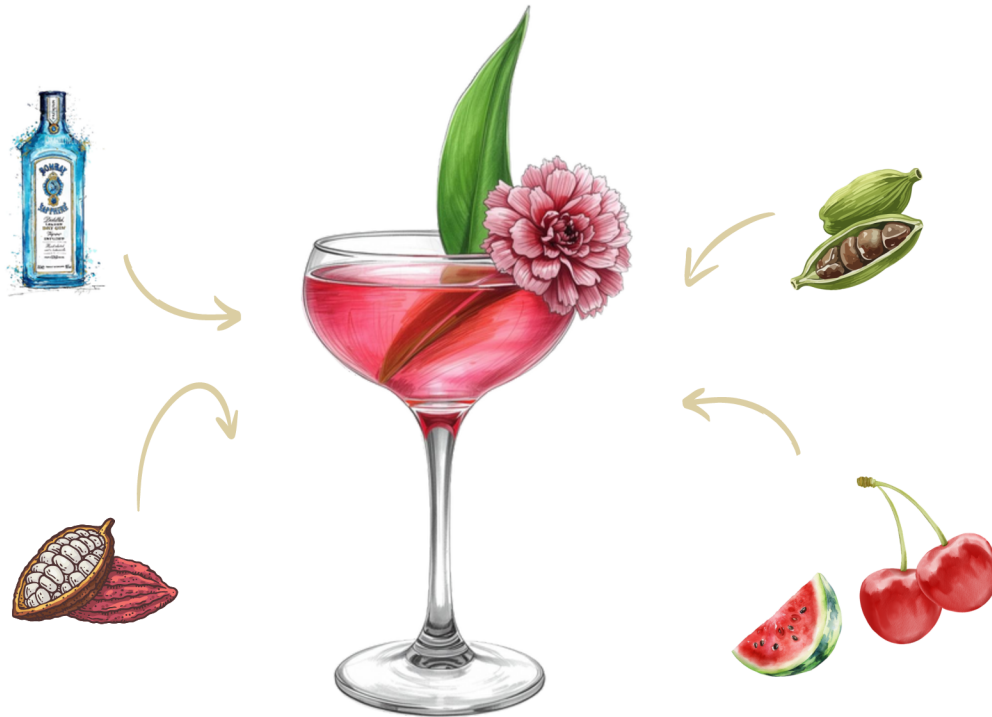


Macallan 12 ans Double Oak, purée de figue, confiture de violette et figue, liqueur de tonka, vermouth Del Professore & jus de myrtille

Macallan 12 years Double Oak, fig puree, violet and fig jam, tonka liqueur, Del Professore vermouth & sour blueberry juice

Pétales d'Épices

24



Bombay Sapphire, cordial cardamome verte, liqueur de cacao blanc,
liqueur de pastèque & Peychaud's Bitter

*Bombay Sapphire, green cardamom cordial, white chocolate liqueur,
watermelon liqueur & Peychaud's Bitter*

Terre de Miel

24



Patron Silver, Illegal Mezcal, jus de yuzu, sirop de gingembre
& miel de truffe

*Patron Silver, Illegal Mezcal, yuzu juice, ginger syrup
& truffle honey*

Noir Framboise

24



Brugal 1888, Eau de vie de framboise, Southern Comfort, Chambord,
sirop de sucre Oshima & Tonic Méditerranéen

*Brugal 1888, Raspberry brandy, Southern Comfort, Chambord, Oshima
sugar syrup & Mediterranean Tonic*

Feu d'Agrume

24



Grey Goose infusée au thé fumé, liqueur Ancho Reyes, liqueur de pamplemousse, St-Germain & eau de coco

Smoked tea infused Grey Goose, Ancho Reyes liqueur, grapefruit liqueur, St-Germain & coconut water

Brume Saline

24



Etsu Pacific Ocean Water, Dolin vermouth infusé à la feuille d'huître,
Luxardo Bitter & vinaigre d'échalote

*Etsu Pacific Ocean Water, Dolin vermouth infused with oyster leaf,
Luxardo Bitter & shallot vinegar*



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

Brut d'Écorce

24



Woodford Reserve, sirop de bière Indian Pale Ale, Angostura Bitter,
jus de citron jaune, vinaigre balsamique de châtaigne, Campari
& Orange Bitter

*Woodford Reserve, Indian Pale Ale beer syrup, Angostura Bitter,
lemon juice, chestnut balsamic vinegar, Campari & Orange Bitter*

Eclat d'Omyx

24



Patron Reposado, Vermouth Del Professore, Kalhua,
Amaro Montenegro & Orange Bitter

*Patron Reposado, Del Professore vermouth, Kalhua,
Amaro Montenegro & Orange Bitter*

MOCKTAILS

*Une expérience sans alcool portée par la richesse des arômes naturels.
Nos mocktails célèbrent la justesse des produits bruts, travaillés
avec finesse et précision.
Des créations contemporaines, équilibrées et élégantes, offrant une
dégustation sensorielle et authentique.*

*An alcohol-free experience carried by the richness of natural flavors.
Our mocktails celebrate the purity of raw ingredients, crafted
with finesse and precision.
Contemporary, balanced, and elegant creations offering an authentic
sensory experience.*

à partir de 15h00 | from 3:00 p.m

Douceur d'Azur

Lyre's Italian Spritz, infusion de thé azur,
jus de citron jaune & sirop de miel

*Lyre's Italian Spritz, azure tea infusion,
lemon juice & honey syrup*



18

Flamme Dorée

Réduction de poivrons confits au safran,
miel infusé au maïs, jus de bergamote &
soda Pimento

*Roasted bell pepper reduction with saffron,
corn infused honey, bergamot juice &
Pimento soda*



18

Nuit Ebène

Lyre's Amaretti, café, solution saline,
sirop maison de gingembre & cannelle

*Lyre's Amaretti, coffee, saline solution,
homemade ginger & cinnamon syrup*

18



Orange Amère

Lyre's Italian Spritz, jus d'orange,
jus de yuzu & Venezzio San Bitter

*Lyre's Italian Spritz, orange juice, yuzu juice
& Venezzio San Bitter*

18



SOFTS 15 cl - 33 cl

SODAS

Pepsi Pepsi Max	9	Bitter Venezzio	9
Orangina	9	Fever Tree Ginger Beer Ginger Ale Tonic Water	9
Seven Up	9	Limonade au romarin <i>Rosemary Lemonade</i> 🌿	12
Red Bull Red Bull Light	9		

JUS DE FRUITS FRAIS

Freshly squeezed juices

Orange <i>Orange</i>	12	Red Detox	12
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	12	Green Detox	12
Citron <i>Lemon</i>	12		

JUS DE DÉGUSTATION

Pomme <i>Apple</i>	12	Tomate <i>Tomato</i>	12
Fraise <i>Strawberry</i>	12	Ananas <i>Pineapple</i>	12
Passion <i>Passion fruit</i>	12	Mangue <i>Mango</i>	12

EAUX 25 cl

Vittel	7	San Bernardo	10
Perrier	7	Acqua Panna	12
San Pellegrino	7	San Pellegrino	12

EAUX 75 cl

CHAMPAGNES & VINS AU VERRE 12 cl - 14 cl

CHAMPAGNES BRUTS

Baron De Rothschild Concordia Brut	25
Moët & Chandon Impérial	26
Charles Heidsieck Brut	27

CHAMPAGNES ROSÉS

Baron De Rothschild Rosé	27
--------------------------	----

BLANCS DE BLANCS

Baron De Rothschild Blanc de Blancs	28
Ruinart Blanc de Blancs	39

PROSECCO

Prosecco Treviso, Serena DOC	15
Prosecco Rosé, Serena DOC	17

VINS BLANCS

2023 Grand Ardèche Chardonnay, Louis Latour Ardèche	15
2024 Pinot Grigio, Delle Venezie DOC, Tommasi Venezia	16
2024 Chablis, Les Chanoines, Domaine Laroche Bourgogne	17
2024 Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite Provence	17

VINS ROUGES

2023 Pinot Noir, Jean-Baptiste Jessiaume Bourgogne	16
2022 Chianti Classico DOCG, Pèppoli Toscana	16
2024 Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite Provence	17
2021 2nd de Pez Saint-Estèphe Bordeaux	18

VINS ROSÉS

2024 Château La Mascaronne Provence	15
2024 Château Minuty, Rosé et Or Provence	16
2025 Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite Provence	17

APÉRITIFS & LIQUEURS 5 cl - 8 cl

Martini : Rosso, Bianco	15	Baileys	15
Campari	15	Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune	15
Pernod Ricard, Pastis 51	15	Amaretto	15
St-Germain	15	Get 27 & Get 31	15
Lillet blanc	15	Grand Marnier	16

BIÈRES 25 cl - 50 cl

Grimbergen	10	1664 0.0%	9
Corona	10	Pression Carlsberg :	
1664	10	25 cl	10
Poretti	10	50 cl	15

EVENTS FOR HERITAGE, Bières & Limonade Artisanale

12

En choisissant ces boissons, vous soutenez des causes environnementales et sociales. Une partie des bénéfices est reversée à des associations régionales.

*By selecting these beverages, you graciously support meaningful environmental and social initiatives.
A portion of the proceeds is thoughtfully donated to regional charitable organizations.*

Bière Blonde "The Hop Wave"	Protection de la mer
Bière IPA "Flying Hop"	Biodiversité
La Fraternal Limonade	Impact social

SPIRITUEUX 5 cl

GINS

Beefeater	19
Bombay Sapphire	21
Tanqueray	21
Cap Gin	21
Plymouth	21
Hendrick's	22
Beefeater 24	22
Malfy Originale	22
Malfy Rosa	22
Gin Raw	22
Tanqueray Ten	22
Gin Mare	26
Ki No Bi	26
Monkey 47	26
N°3 London Dry	26
44°N Comte de Grasse	26
Etsu Pacific Ocean Water	26

VODKAS

Ketel One	19
Oli'vodka	21
Absolut Elyx	21
Grey Goose	25
Belvédère	25
Beluga Noble	25
Grey Goose Altius	39
Belvédère Ten	39
Beluga Epicure	600

RHUMS

Bacardi Carta Blanca	19
Bacardi Oro	19
La Hechicera	21
Diplomatico Planas	21
Boukman Ron	24
Brugal 1888	24
Diplomatico Reserva	26
Eminente Reserva	26
Kirk and Sweeney Gran Reserva	26
Hampden HLCF Classic	26
Neisson Le Vieux par Neisson	26
Ron Zacapa 23 Solera	28
J.Bally Batch 2 Conquete	40

TEQUILAS

Don Julio Blanco	19
Lokita Blanco	21
Patron Silver	24
Casamigos Silver	24
Lokita Reposado	24
Patron Reposado	25
Mezcal Illegal	25
Mezcal Del Maguey	25
Patron Anejo	28
Lokita Anejo	28
Fortaleza Blanco	28
Casamigos Reposado	30
Ocho Anejo	30
Casamigos Anejo	35
Komos Anejo Cristallino	35
Komos Extra Anejo	45
Don Julio 1942	49
Avion Reserva 44	49
Clase Azul Reposado	55
Patron El Cielo	65

WHISKIES 5 cl

SINGLE MALT

Glenkinchie 12 ans	21
Glenfiddich 12 ans	21
Talisker 10 ans	21
Aberlour 10 ans	21
Glenmorangie	21
Mortlach 12 ans	23
Knockando 12 ans	23
Cragganmore 12 ans	23
Oban 14 ans	24
Macallan 12 ans Double Oak	25
Lagavulin 16 ans	26
Glenfiddich 15 ans	27
The Balvenie 14 ans Caribbean Cask	28
Glenfiddich 18 ans	35
Glenfiddich 21 ans	45
Glenfiddich 23 ans	70
Glenlivet 25 ans	85
Macallan 18 ans Double Oak	100
Braes of Glenlivet 1994	110

WHISKIES 5 cl

BLENDS

Monkey Shoulder	19
Jack Daniel's	19
Johnnie Walker Black Label	19
Chivas Regal 12 ans	21
Dewar's 18 ans	25
Chivas Regal 18 ans	28
Johnnie Walker Blue Label	45
Royal Salute 21	55

BOURBON

Four Roses	21
Maker's Mark	21
Woodford Reserve	24
Michter's US 1 Bourbon	26
Blanton's	31
Willet Pot Still Reserve	31

JAPONAIS

Miyagikyo Single Malt	28
Yoichi Single Malt	28
Hibiki Harmony	38
Hakushu 12 ans	45

IRISH

Green Spot	21
Jameson	21
Waterford Hook Head	21
West Cork Calvados Cask	24

RYE

Woodford Rye	26
Whistlepig 12 ans	28
Templeton Rye Stout Cask	28

DIGESTIFS 5 cl

COGNACS

Remy Martin VSOP	21
Martell Cordon Bleu	35
Remy Martin XO	40
Hennessy XO	40
Martell Cohiba Extra	65

BAS-ARMAGNAC

Château Laubade XO	30
Château Laubade 1970	45

CALVADOS & EAUX DE VIE

Eau de vie de framboise	21
Eau de vie de Kirsch	21
Eau de vie de poire William	21
Eau de vie de mirabelle	21
Sassy 10 ans	30
Christian Drouin Hors d'Âge	35

GRAPPA & AMARO

Grappa di Tignanello	21
Gaja Grappa Gaja & Rey Chardonnay	21
Gaja Grappa Sperss Nebbiolo	24
Amaro Quintessentia	25
Grappa Nonino Riserva 8 ans	35

CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS 75 cl

BRUTS

Prosecco Valdobbiadene Superiore, il Roggio	70
Prosecco Treviso, Serena DOC	70
Montenisa Franciacorta, DOCG, Cuvée Royale	80
Barons De Rothschild Concordia Brut	120
Louis Roederer, Collection 246	125
Moët & Chandon, Brut Impérial	130
Deutz, Brut Classic	135
Barons De Rothschild Blanc de Blancs	145
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	160
Ruinart, Blanc de Blancs	260
2015 Dom Perignon Vintage	585
2013 Louis Roederer, Cristal Brut	585
Krug, Grande Cuvée, Edition 172	615
Armand De Brignac Brut	850
2006 Dom Perignon Vintage P2	930

ROSÉS

Prosecco Rosé, Serena DOC	80
Barons De Rothschild	120
Louis Roederer	135
Moët & Chandon, Rosé Impérial	175
Ruinart	320
2009 Dom Perignon Rosé Vintage	1100
2014 Louis Roederer, Cristal Rosé	1150
Armand De Brignac, Rosé	1200
DOUX	
2024 Scarpa Moscato d'Asti Piemonte	50

VINS BLANCS ITALIENS 75 cl

2024 Zabù Grillo Sicilia	60
2024 Pinot Grigio, Delle Venezie DOC, Tommasi Venezia	65
2024 Soave Classico Tommasi Veneto	70
2021 Vermentino Mesa Sardegna	70
2023 Villa Antinori Bianco, Antinori Toscana	70
2023 Le Mortelle Vivia Maremma Toscana	70
2024 Falanghina, Feudi San Gregorio Serrocielo Campania	70
2023 Bramito della Sala, Chardonnay IGT Umbria	75
2023 Greco di Tufo, Cutizzi, Feudi San Gregorio, Campania	75
2024 Gavi dei Gavi, La Scolca DOCG Piemonte	80
2023 Jermann, Sauvignon Friuli	80
2022 Pietrabilanca, Castel del Monte  Puglia	80
2023 Conte della Vipera, Marchese Antinori Umbria	85
2024 Gaja, IDDA, AOP Sicilia	140
2021 Selva della Tesa Chardonnay, Ca del Bosco Lombardia	210
2022 Gaja, Rossj Bass, Langhe Piemonte	245

VINS ROUGES ITALIENS 75 cl

2023 Zabù Nero d'Avola « Chiantari » Sicilia	65	2023 Gaja, Ca'Marcanda, « Promis » Toscana	125
2024 Caldora, Montepulciano, DOC Abruzzo	65	2020 Brunello Di Montalcino, DOCG  Col d'Orcia	140
2022 Tormaresca Torcicoda Salento Puglia	70	2023 Gaja, IDDA, Etna Rosso, AOP Sicilia	140
2022 Chianti Classico, DOCG, Pèppoli Toscana	70	2023 Gaja, Sito Moresco, Langhe Piemonte	145
2022 Valpolicella Classico Superiore « Rafaël » Veneto	70	2020 Amarone Della Valpolicella Classico, Tommasi Veneto	150
2023 Scarpa, Nebbiolo d'Alba « Bric du Nota » Piemonte	75	2019 Prunotto, Barolo, Bussia DOCG Piemonte	190
2022 Villa Antinori Rosso, Antinori Toscana	75	2023 Magari, Bolgheri, DOP Toscana	200
2022 Tenuta Guado al Tasso, Il Bruciato Bolgheri Toscana	80	2020 Gaja, Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino, DOP Toscana	220
2021 Pinot Nero Jermann « Red Angel », IGT Friuli Venezia	85	2021 Antinori, Tignanello, IGT Toscana	700
2022 Rosso di Montalcino, Piandelle Vigne Antinori Toscana	90	2020 Ornellaia, Bolgheri Toscana	700
2019 Scarpa, Barbera d'Asti Superiore, La Bogliana Piemonte	95	2020 Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri Toscana	700
2020 Prunotto, Barolo, DOCG Piemonte	120	2019 Solaia, Antinori, IGT Toscana	870
2021 Prunotto, Barbaresco, DOCG Piemonte	120	2015 Masseto, Tenuta Dell'Ornellaia Toscana	2200

VINS BLANCS FRANÇAIS 75 cl

BOURGOGNE

2018 Domaine Louis Latour Bourgogne, Côte d'Or, Côte de Beaune	55
2022 Domaine Jean-Baptiste Jessiaume Hautes Côte de Beaune « Les Falaises »	60
2024 Domaine Laroche Chablis, Les Chanoines	65
2022 Domaine Louis Latour Santenay, Côte d'Or, Côte de Beaune	70
2022 Domaine Jean-Baptiste Jessiaume Beaune « Clos de Lulune »	90
2022 Domaine Jean-Baptiste Jessiaume Saint-Aubin, Côte de Beaune	95
2022 Domaine Louis Latour Meursault, Côte d'Or, Côte de Beaune	160
2019 Domaine Labruyère-Prieur Chassagne-Montrachet, Morgeot 1er Cru	198
2018 Domaine Jacques Prieur Meursault, Santenots 1er Cru	235
2022 Domaine Jacques Prieur Puligny-Montrachet, Les Combettes 1er Cru	250
2018 Domaine Jacques Prieur Corton-Charlemagne, Grand Cru	540

BORDEAUX

2018 Château Fombrauge Grand Vin de Bordeaux	120
---	-----

LOIRE

2023 Domaine Joseph Mellot Sancerre, La Chatellenie	65
2024 Domaine Pascal Jolivet Sancerre	69
2024 Domaine Pascal Jolivet Pouilly Fumé Terre Blanche	85

RHÔNE

2022 Domaine JL Colombo Crozes-Hermitage Les Gravières	70
2022 Château Gigognan  Châteauneuf du Pape « Cuvée Clos du Roi »	90
2023 Domaine JL Colombo Condrieu, Amour de Dieu	130

PROVENCE

2024 Château La Mascaronne  Provence	65
2025 Château Sainte Marguerite Cru Symphonie	70
2022 Château Minuty 80 Blanc et Or	80
2024 Château Sainte Marguerite, Fantastique  Cru Classé	85

VINS ROSÉS 75 cl

PROVENCE

2024 Château Mascaronne 	55
Provence	
2024 Whispering Angel	60
Caves d'Esclans	
2025 Château Sainte Marguerite	65
Cuvée Symphonie	
2023 Clos Cibonne 	65
2022 Château Maïme	65
2024 Château Minuty Rosé Or	80
Provence	
2024 Domaines Ott	85
Provence	
2025 Château Sainte Marguerite, Fantastique 	85
Cru Classé	
2023 Château D'Esclan	90
Domaine Sacha Lichine	

VINS ROUGES FRANÇAIS 75 cl

BORDEAUX

2020 Charmes de Kirwan Margaux	35
2021 2nd de Pez Saint-Estèphe	68
2016 La Demoiselle de Sociando Haut Médoc	70
2019 Croix de Beauregard  Pomerol	80
2014 Château de Pez Saint-Estèphe	105
2017 Château Fombrauge Saint-Émilion Grand Cru	125
2018 Echo de Lynch Bages Pauillac	130
2021 Château Cos d'Estournel, Pagodes Saint-Estèphe	140
2021 Château Lagrange Saint-Julien	145
2021 Château Phélan Ségur Saint-Estèphe	145
2021 Pichon Comtesse, Réserve Pauillac	165
2007 Roc de Cambes, Côte de Bourg François et Emilie Mitjaville	200
2014 Château Monbousquet Saint-Émilion Grand Cru, AOC	400
2017 Château Margaux, Pavillon Rouge Margaux	600
2014 Château Cheval Blanc 1er Grand Cru Classé Saint Emilion	1850

VINS ROUGES FRANÇAIS 75 cl

BOURGOGNE

2023 Domaine Faiveley « Vieilles Vignes » Mercurey	79	2021 Domaine Faiveley « Vieilles Vignes » Gevrey-Chambertin	140
2019 Domaine Louis Latour Savigny-Lès-Beaune	80	2018 Domaine Louis Latour Vignes Franches Beaune 1er Cru	150
2022 Domaine J-B Jessiaume « Clos Beauder » Pommard	110	2019 Domaine Faiveley, Frémiets Volnay 1er Cru	205
2018 Domaine Louis Latour « La Comme », Côte d'or Santenay 1er Cru	115	2021 Domaine Faiveley, Grand Vin de Bourgogne Vosne-Romanée	240
2022 Domaine Tortochot, « Vieilles Vignes » 🌿	120	2018 Domaine Louis Latour, Grand Cru, AOC Corton Clos de la vigne au Saint	260
2020 Domaine Faiveley, Les Montrozier Nuits-Saint-Georges	135	2021 Domaine Faiveley, Les Charmes Chambolle-Musigny 1er Cru	280

RHÔNE

2023 Château Gigognan 🌿 Côte du Rhône	60
2021 Les Fées Brunes JL Colombo Crozes-Hermitage	70
2020 Château Gigognan, Cuvée Clos du Roi 🌿 Châteauneuf du Pape	90

PROVENCE

2021 Château Mascaronne 🌿 Provence	70
2024 Château Sainte Marguerite, 🌿 Fantastique, Cru Classé	95
2017 Domaine de Trevallon	950

SÉLECTION DE MAGNUMS & DE JÉROBOAMS 150 cl - 300 cl

BLANC

2022 Grand Ardèche Chardonnay, Louis Latour Ardèche	150
--	-----

2022 Jermann, Pinot Grigio, DOC Friuli	180
---	-----

ROUGE

2021 Villa Antinori, Chianti, DOCG Toscana	150
---	-----

2019 Savigny-Les-Beaune, Louis Latour Bourgogne	160
--	-----

2013 Antinori Badia A Passignano, DOCG Chianti Classico, Toscana	180
---	-----

2015 Villa Antinori, Chianti, DOCG Toscana 300cl	360
---	-----

2020 Antinori, Tignanello, IGT Toscana	1200
---	------

2020 Ornellaia	2200
----------------	------

SÉLECTION DE MAGNUMS DE ROSÉS 150 cl

2022 Rock Angel, Caves d'Esclans Provence	220
--	-----

2022 Domaine Ott Provence	240
------------------------------	-----

2024 Château Minuty Rosé et Or Provence	240
--	-----

SÉLECTION DE MAGNUMS DE CHAMPAGNES 150 cl

Louis Roederer, Collection 246	220
--------------------------------	-----

2012 Dom Perignon Vintage	1200
---------------------------	------

BOISSONS CHAUDES & SÉLECTION DE THÉS

Expresso	7	Latte	9
Noisette	7	Flat white	9
Décaféiné	7	Chocolat chaud	12
Double expresso	9	Matcha Latte	12
Cappuccino	9	Chaï latte	12

À travers cette sélection haut de gamme, nous rendons hommage à l'art de vivre en Provence. Notre sélection de douceurs raffinées vous transporte au cœur d'une après-midi d'été provençal, entre la Sainte Victoire et les Alpilles.

Through this high-end selection, we pay tribute to the art of living in Provence. Our selection of refined delicacies transports you to the heart of a Provençal summer afternoon, between Sainte Victoire and the Alpilles.

THÉ VERT SENCHA DU JAPON

Grand Jardin Miyazaki. Le thé vert Sencha japonais est un thé puissant, mais également fin et subtil, au goût iodé et herbacé
Grand Jardin Miyazaki. Japanese Sencha green tea is a powerful tea, but also delicate and subtle, with a salty, herbaceous flavor.

9

THÉ VERT LOU MISTRAL BIO

Thé vert sencha de Chine parfumé menthe douce, agrémenté de pétales de rose & écorce de citron
Chinese sencha green tea flavored with sweet mint, enhanced with rose petals & lemon peel

9

THÉ VERT JASMIN BIO

Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin & lavande de Provence
Green tea flavored with jasmine flowers & lavender from Provence

9

ROOIBOS LOU MAZET BIO

Rooibos, verveine, cassis, menthe poivrée, mélisse, fenouil parfumé à la vanille & à l'orange
Rooibos, verbena, blackcurrant, peppermint, lemon balm, fennel flavored with vanilla & orange

9

THÉ OOLONG AZUR

Un thé bleu Oolong de Taiwan, parfumé aux fruits rouges
A blue Oolong tea from Taiwan, flavored with red berries

9

THÉ DARJEELING EARL GREY BIO

Thé Darjeeling, écorce de bergamote, arôme bergamote, fleurs de lavande de Provence
Darjeeling tea, bergamot peel, bergamot flavoring, lavender flowers from Provence

9

THÉ BREAKFAST

Mélange de thés noirs
Blend of black teas

9

INFUSION VERVEINE

Vervain infusion

9

INFUSION MENTHE FRAÎCHE

Fresh mint infusion

9

INFUSION CAMOMILLE

Chamomile infusion

9

SNACKING

MINI SARDINES	19
Mini Sardines d'Espagne « La Guildive » avec sa focaccia moelleuse <i>Mini Sardines d'Espagne "La Guildive" with soft focaccia</i>	
TRIO DI BRUSCHETTE 🍀🌿	26
Tomates basilic, pistou, roquette, artichauts, parmesan & truffe noire <i>Basil tomatoes, pistou, arugula, artichokes, parmesan & black truffle</i>	
TARTINE DI FOCACCIA 🍀	26
Tartine de focaccia, tartare de tomates « Cœur de Bœuf » & burrata des Pouilles <i>Focaccia "tartine" with « Coeur de Bœuf » tomato tartar & Pugliese Burrata</i>	
HOUMOUS A L'OLIO DI SESAMO	32
Houmous à l'huile de sésame, gambas grillées & pain grec <i>Hummus with sesame oil, grilled king prawns & Greek bread</i>	
CALAMARI FRITTI	29
Calamars frits & 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 & sa crème épaisse <i>Casparian Golden Imperial Caviar 30 g served with mini blinis & thick cream</i>	

DOLCI

TIRAMISÙ SCALINI	18
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA BOURBON CARAMELLO E “PRALINE” AL LIMONE	19
Panna Cotta à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé & son praliné citronné <i>Bourbon vanilla Panna Cotta, salted butter caramel & lemon “praline”</i>	
BOMBOLINI AL CIOCCOLATO	19
Beignets garnis, chantilly & sauce au chocolat Valrhona <i>Chocolate doughnut, whipped cream & Valrhona chocolate sauce</i>	
TORTA AL LIMONE BIO DI MENTON	19
Notre Tarte au citron Bio de Menton <i>Our organic lemon tart from Menton</i>	
PALETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE ALLA TONKA	19
Croustillant aux fruits secs, biscuit chocolat, crémeux tonka & mousse chocolat noir 68 % <i>Crunchy dried fruits, chocolate biscuit, tonka cream & 68% dark chocolate mousse</i>	
IL NOSTRO FAMOSO JW CHEESECAKE	22
Notre fameux JW Cheesecake <i>Our famous JW Cheesecake</i>	
PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE 🌿	25
Assiette de fruits frais de saison <i>Fresh seasonal fruits platter</i>	
ASSORTIMENTI DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI / PALLINA	5
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux / la boule <i>Selection of artisanal ice cream and sorbets / per scoop</i>	
FORMAGGI	28
Sélection de fromages affinés <i>Selection of artisanal cheeses</i>	

Scalini

CANNES



Scalini Cannes



@scalinicannes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | *Alcohol abuse is dangerous for health*
Prix en euros, TVA et service compris | *Prices are in euros, VAT & service included*



