



Nina

COCKTAIL BAR

Nina,

L'histoire nous le montre ; son caractère et sa sensualité ont rendu Nina unique dans son art. ***L'Hôtel Bleu rend hommage à cette femme ayant vécu à quelques pas de chez nous.***

Sa vie entière est un exemple, une carrière qui nous a charmés par sa voix unique, chaque note de musique embellissant le coucher de soleil.

Laissez-vous également emporter par notre art de la mixologie, notre sélection de vins, et le service attentionné de nos équipes.

Combinons musique et arômes pour savourer le moment présent avec la vue unique depuis l'Hôtel Bleu.

La vague est avec vous.

Bienvenue au Bar « Nina ».



LES PLATS



SALADE CÉSAR - 25€

Poulet croustillant, anchois et parmesan

TARTARE DE POISSON (SELON ARRIVAGE) - 27€

Ciboulette et grenade

BURGER DU BLEU - 28€

Pain maison, confit d'oignon et aïoli

PENNE À L'AIL - 22€

Avec parmesan

POULPE RÔTI - 15€

Avec houmous

PASTILLA D'AGNEAU - 15€

Aux épices

PANISSES MAISON - 12€

Avec sauce aïoli

PLANCHE MIXTE - 18€

Sélection de charcuterie et fromage

LES DOUCEURS 15€



Mousse au chocolat - 15€

Nyangbo 68% et crumble chocolat

Crème brûlée - 15€

Vanille de Tahiti

POUR LES REPAS TARDIFS...

De 22h30 à 7h



ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 22€

LES PLANCHES

Charcuterie 20€

Fromage 20€

Mixte 26€

COCKTAILS SIGNATURES « NINA »

Des cocktails uniques comme son art...

CALISSON (12CL) - 18€

"Doux & Gourmand"

Rhum Havana 7ans , Adriatico bianco, fleur d'oranger, miel & cannelle

LIBERIAN CALYPSO (27CL) - 18€

"Epicé & Fumé"

Mezcal Mahani, vin d'ananas & curcuma, citron vert & ginger beer

L'ECUME (27CL) - 18€

"Frais & Herbacé"

Gin, bleuet, pamplemousse confit, thym & tonic

REVOLUTION (12CL) - 18€

"Fruité & Acidulé"

Bourbon, grenade, yuzu & champagne

Mocktail

TO BE YOUNG (18CL) - 14€

"Exotique & Surprenant"

Passion, citron vert & ginger ale

Nos Barmen expérimentés sont a votre disposition pour réaliser le cocktail de votre choix.

COCKTAILS DE LA SOIRÉE

SWEET AND BITTER – 18€

Eau de vie de fraise, Campari, Vermouth rouge, Umami Bitter

INDIAN STYLE – 18€

Rhum Agricole, Ananas, Curry, Gingembre

JAPANESE SPRITZ – 18€

Gin, Saint Germain, Jus citron vert / Yuzu, Prosecco

PERFECT SMASH – 18€

Vodka, Saint Germain, Basilic, Saint James Bitter, Citron jaune

A PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE 18€

PLANCHE MIXTE 26€

ASSIETTE DE SAUMON 22€

NOS SOFTS & BIÈRES

SODAS PÉTILLANTS (33CL)

Coca-Cola 7€

Coca-Cola zéro 7€

Perrier 6€

Fever Tree tonic Original 7€

Fever Tree Mediterranean Tonic 7€

Fever Tree ginger ale 7€

Fever Tree ginger beer 7€

San Bitter 7€

Vittel 5€

JUS MAISON BENEDETTI (33CL)

Pomme Nature 10€

Pomme & Framboise 10€

Tomate 10€

Pêche 10€

Abricot 10€

Orange 10€

THÉ GLACÉ (31CL)

Sélection du mois, demandez au barman : 11€

BIÈRES LOCALES (33CL)

Fada blanche : 9€

Fada blonde : 9€

Fada IPA : 9€

NOS SPIRITUEUX

GIN (4CL)

Citadelle 17€

Monkey 47 19€

Hendrick's

Roku 13€

Ki no bi 21€

Nouaison

Le secret Original 16€

Le secret Esprit de printemps 18€

Le secret esprit d'été 18€

Le secret esprit d'automne 18€

Le secret esprit d'hiver 18€

Bows Rizcagin

Bows Bandarel vieillis

Bellerive

Oli'Gin

Maison Plaisir

Sab's

Lehmann Oh La La!

Awen Nature

Super Broussard

Litle Bastard

Rose des vents

Culti'v

VODKA (4CL)

Romanov

Hop'ka

Bows AROC

Belvedere

Awen herbe de bison

Le secret zeste de cassis

NOS SPIRITUEUX

WHISKY (4CL)

Américain

Duke 17€

Bulleit Bourbon 15€

Bulleit Rye 15€

Écossais

Wemyss Choc'n'nut 2001 30€

Oban 14 ans 20€

Talisker Port Ruighe 17€

Lagavulin 8ans 20€

Irlandais

Jameson Black Barrel 14€

Japonnais

Nikka From The Barrel 18€

Français

Bows Benleioc originale

Bows Benleioc fût unique

Bows Benleioc tourbe intense



NOS SPIRITUEUX

RHUMS (4CL)

Zacapa 23 (Guatemala) : 21€

Zacapa XO (Guatemala): 28€

Neisson profil 62 (Martinique) : 21€

Rhum Emmanuel Camut (France) : 19€

Hampden 8 ans (Jamaïque): 23€

J.Bally (Martinique): 23€

Karukera blanc agricole (Guadeloupe): 14€

Karukera l'Expression (Guadeloupe): 21€

Karukera Black Edition Alligator (Guadeloupe): 20€

Longueteau: concerto (Guadeloupe): 29€

Trois Rivière (Martinique)

Trois Rivière cuvée de l'océan (Martinique)

Bows Venidor

TEQUILA & MEZCAL (4CL)

Cazadores Blanco: 15€

Patron Anejo: 29€

Celosa: 58€

Don Julio 1942: 70€

Clase Azul Reposado: 80€

Adelita: 80€

Mezcal Mahani:

Mezcal Clase Azul Guerrero: 80€

Mezcal Clase Azul San Louis: 80€

NOS SPIRITUEUX

COGNAC & ARMAGNAC (4CL)

Maison Gauthier VS (Cognac) : 17€

Maxime Trijol XO (Cognac): 35€

Lheraud vieux millénaire (Cognac): 43€

Darroze 12ans (Armagnac): 19€

CALVADOS (4CL)

Pays d'Auge Adrien Camut 6 ans : 14€

Pays d'Auge Adrien Camut Réserve de Semainville : 28€

Pays d'Auge Adrien Camut Réserve d'Adrien : 38€

Pays d'Auge Adrien Camut Rareté : 133€

DIVERS

Porto Graham's tawny (8cl): 12€

Ratafia d'Alsace maison Lehmann(8cl) : 12€

Pineau des charentes millésime 2000 domaine Lheraud (6cl): 45€

EDV Poire William Lehmann (4cl): 20€

EDV Framboise sauvage Lehmann (4cl): 20€

EDV Prunelle sauvage Lehmann (4cl): 20€

EDV Mirabelle Lehmann (4cl): 20€

EDV de malt non vieillie le Secret de l'herbier (4cl): 14€

NOS BOISSONS CHAUDES

LES "CLASSIQUES" SONT DISPONIBLES À LA DEMANDE

Thés et infusions de la maison du père Blaize 8€

Thé noir des poètes
Thé vert jasmin
Thé vert menthe
Tisane chateau d'If
Tisane déttox
Infusion verveine
Infusion camomille

Lattes 8€

Matcha latte*
Matcha & lait

Vanilla Latte*
Sirop de vanille, café & lait

Caramel machiato*
Caramel, café & lait

Cappuccino*
Café, lait & mousse de lait

*Disponible en version glacés

Nos chocolats:

Chocolat chaud 8€

Chocolat chaud maison Xoco 70%

Chocolat chaud viennois 9€

Chocolat chaud, chantilly vanille maison