



LATITUDE 43°41'

NOS CREATIONS COCKTAILS

Amour toujours (12 cl) **15 €**

Cachaça Leblon, Liqueur St Germain, Purée framboise,
Jus de citron, Champagne rosé

Basile (12 cl) **15 €**

Gin Beefeater, Jus de citron, Purée yuzu, Basilic

Caldera (12 cl) **15 €**

Pisco Demonio de los Andes, Jus de tomate,
Sirop de gingembre, Jus de citron, Tabasco

Hanky Panky (9 cl) **17 €**

Gin Tanqueray Flor de Sevilla, Fernet Branca,
Martini rouge, Orange bitter

Jasmine Pearl (15 cl) **15 €**

Vodka Absolut, Thé vert au jasmin, Nectar d'abricot,
Jus de citron, Sirop de jasmin

Lady B (9 cl) **15 €**

Gin Beefeater, Liqueur Italicus, Jus de citron,
Sirop de sucre, Concombre

Le Méridien (9 cl) **15 €**

Vodka Absolut, Martini blanc, Liqueur Curaçao,
Liqueur de Violette, Jus de citron

Marie Rose (14 cl) **15 €**

Mezcal Casamigos, Sirop de romarin, Jus de citron,
Jus de pamplemousse

Martinez (9 cl) **17 €**

Gin Beefeater, Martini rouge, Martini Extra Dry,
Liqueur Luxardo, Angostura bitter

New York Sour (9 cl) **17 €**

Bourbon Woodford, Vin rouge, Jus de citron,
Sirop de sucre, Angostura bitter

Royal (9 cl) **15 €**

Gin Beefeater, Liqueur Chambord, Jus de citron

Sex Bomb (16 cl) **15 €**

Rhum Havana 3 años, Liqueur Amaretto Di Saronno,
Coulis mangue/passion, Sirop de vanille, Jus de citron,
Concombre

NOS CREATIONS MOCKTAILS

Griottine (16 cl)	13 €
Purée de noix de coco, Nectar de Griotte, Jus de citron, Ginger Ale	
Isidora (16 cl)	13 €
Jus de pomme Cox's, Jus de citron, Sirop de fleur de sureau, Indian Tonic, Concombre	
Jasmine Blossom (16 cl)	13 €
Thé vert au jasmin, Nectar d'abricot, Jus de citron, Sirop de Jasmin	
Verry Berry (16 cl)	13 €
Purée de framboise, Jus de fraise, Jus de citron, Verjus, Sirop de verveine	

SPARKLING

By Le MERIDIEN

Sparkling Royal (16 cl)	16 €
Gin Beefeater, Liqueur Chambord, Jus de citron, Prosecco	
Kir Royal (16 cl)	20 €
Crème de cassis, Champagne Laurent Perrier	
Spritz (16 cl)	15 €
Aperol, Prosecco, Eau gazeuse	
Sparkling Pear (16 cl)	12 €
Sirop de cannelle, Jus de poire, Ginger ale	

LATITUDE 43°4'

CHAMPAGNES

	16 cl	75 cl
Delamotte Brut	18€	89€
Louis Roederer Brut Premier		98€
Louis Roederer Cristal millésimé 2013		298€
Le Kir Royal	20€	

VINS

	16 cl	75 cl
Blanc		
Manoir du Capucin Chardonnay – Mâcon Solutré-Pouilly	12€	38€
Domaine Guenault Sauvignon Blanc – Touraine	12€	39€
Domaine William Fèvre Chardonnay – Chablis	15€	52€
Elégance, Jérôme Godon Sauvignon Blanc – Sancerre	15€	48€
Moelleux, Mélody Gros Manseng – IGP Côtes de Gascogne	11€	35€

Rouge

	16 cl	75 cl
Delas Frères, Saint-Esprit Syrah, Grenache – Côtes-du-Rhône	12€	38€
Peyrassol, Cuvée des Commandeurs Syrah, Cabernet Sauvignon – Côtes de Provence	12€	42€
Mercurey Pinot noir – Bourgogne	12€	50€
Château La Rose Bigaroux Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Saint-Emilion Grand Cru	14€	52€

Rosé

	16 cl	50 cl	75 cl
Sainte Béatrice Cuvée des Princes	9€		
Roseline prestige Côtes de Provence	12€	26€	38€

Pétilillant

Prosecco (Italie)	14€	39€
-------------------	------------	------------

SPIRITUEUX

Apéritifs

Martini Rouge, Blanc	7 cl	9€
Campari, Apérol, Suze	7 cl	9€
Pastis de Nice, Pastis 51, Ricard	4 cl	9€
Porto Rouge	7 cl	12€

Gins

Beefeater	4 cl	14€
Beefeater 24	4 cl	18€
Monkey 47	4 cl	18€
Monkey 47 Sloe Dry Gin	4 cl	14€
Plymouth	4 cl	14€
Tanqueray	4 cl	14€
Tanqueray Flore de Sevilla	4 cl	16€
Hendrick's	4 cl	15€
Oligin	4 cl	16€
Gin 44°N (produit artisanal local de Grasse)	4 cl	20€
Fords	4 cl	16€

Vodkas

Absolut Blue	4 cl	13€
Grey Goose	4 cl	16€

Rhums

Havana Club 3y	4 cl	13€
Mount Gay Black Barrel	4 cl	13€
Sailor Jerry	4 cl	13€
Havana Club 7y	4 cl	16€
Diplomatico	4 cl	16€

Tequila, Pisco & Cachaça

Cachaça Leblon	4 cl	13€
Tequila Olmeca Blanco	4 cl	13€
Tequila Jose Cuervo Reposado	4 cl	13€
Pisco Demonio de los Andes	4 cl	13€

Whiskies

Single Malts Scotch

Aberlour 10 ans – Highland	4 cl	15€
Glenmorangie 10 ans – Highland	4 cl	16€
Lagavulin 16 ans – Islay	4 cl	20€
Oban 14 ans – Highland	4 cl	19€

Blended Scotch

Ballantine's	4 cl	14€
--------------	------	------------

Bourbon & Tennessee

Maker's Mark	4 cl	14€
Jack Daniel's	4 cl	14€
Woodford Reserve	4 cl	14€

Irish Whiskey

Jameson Caskmates	4 cl	14€
-------------------	------	------------

Japanese Whisky

Yamazaki	4 cl	21€
----------	------	------------

Cognacs, Armagnacs & Digestifs

Cognac Hine VSOP	4 cl	15€
Cognac Hine XO	4 cl	15€
Cognac Martell VSOP	4 cl	14€
Cognac Martel XO	4 cl	16€
Cognac Martel Cordon Bleu	4 cl	14€
Armagnac Marquis de Montesquiou	4 cl	16€
Armagnac Napoléon	4 cl	19€
Calvados Lecompte 5 ans	4 cl	16€
Grappa Piave	4 cl	13€

Liqueurs

Amaretto Disaronno	4 cl	15€
Baileys	4 cl	15€
Chambord	4 cl	15€
Chartreuse Verte	4 cl	13€
Cointreau	4 cl	15€
Get 27	4 cl	15€
Grand Marnier	4 cl	15€
Italicus	4 cl	13€
Kahlua	4 cl	15€
Limoncello	4 cl	15€
Luxardo	4 cl	13€
St-Germain	4 cl	13€

RAFRAICHISSEMENT

Bières à la pression	25 cl	50 cl
Kronenbourg 1664	9€	12€
Grimbergen	9€	12€
Bières & cidres à la bouteille	33cl	
Corona		9.5€
0% Kronenbourg 1664		9.5€
Cidre Maison Sassy Brut		9.5€
Cidre Maison Sassy Brut Rosé		9.5€
Bières artisanales locales	33 cl	
Mounta Cala –		
Bière blonde Bio Brasserie du Comté		12€
Mounta Cala –		
Bière ambrée Bio Brasserie du Comté		12€
Blùna – Bière blanche artisanale de Nice		9.5€
IPA West Coast Cryo Hops Juicy –		
La Brasserie Artisanale de Nice		12€

Nectars et Jus Alain Milliat (16 cl) **8€**

Les fruits et légumes, sélectionnés avec rigueur, sont pressés à température ambiante de façon artisanale. Ils expriment pleinement les sensations ressenties lors de la consommation du produit frais.

Abricot, Ananas, Carotte, Fraise Sengana, Griotte, Pamplemousse rose, Pêche de vigne, Poire Passe-Crassane, Poire Williams, Pomme Cox's, Tomate

Jus de fruits frais – Orange, Citron **8€**

Sodas **7€**

Pepsi, Pepsi Max (33 cl)
Limonade, Orangina (25 cl)
Bitter San Pellegrino (10 cl)

Gamme Fever tree (20 cl)

Indian Tonic, Tonic Light, Ginger Ale
Ginger Beer

Energy Drink

Red Bull (25 cl) **8€**

Eaux Minérales

Evian, Perrier, Badoit Rouge (33cl) **5.5€**
Evian, Badoit (50cl) **6€**

SALON DE THE – Sélection Palais des Thés



Thés Noirs

5.5€

Big Ben – Mélange de thés à la fois doux et tonique, rond et épicé.

Goût Russe 7 agrumes – Mélange de thés aux parfums zestés.

Thé des Lords – Thé noir le plus bergamoté des Earl Grey.

Thé des Amants – Pomme, amande, cannelle et gingembre.

Darjeeling Margaret's Hope – Sombre et fruité avec caractère.

Grand Yunnan Impérial – Fleuri et doux, au parfum de miel.

Thés Verts

5.5€

Thé vert à la menthe – Thé à la marocaine par excellence.

Grand Jasmin Chun Feng – Parfumé aux fleurs de jasmin fraîches.

Sencha Ariake – Doux et tonique, délicat thé vert japonais.

Oolong

5.5€

Thé des Songes – Parfums de fleurs, fruits exotiques et lavande.

Rooibos

5.5€

Rooibos des Vahinés – Parfums vanille, amande, pétales de souci.

Infusions

5.5€

Infusion de Verveine – Légèrement citronnée et rafraichissant.

Infusion de Camomille – Aux parfums doux et fleuris.

Infusion de Menthe – Infusion délicate de feuilles de menthe.

INSPIRATION BARISTA

Espresso, Noisette, Décaféiné **4.5€**

Chocolat Valrhona "Celaya" **6.5€**

Cappuccino, Latte, Viennois **6.5€**

Café Frappé nature, sucré ou au lait **8€**

Café Frappé Baileys **10€**



NOTRE CUISINE

Tous les jours de 12h à 22h

Entrées

Soupe de potiron rôti entier au four,
crème montée aux éclats de marron d'Ardèche 20 €

Salmon des îles Hébrides (Ecosse), fumé par nos soins
aux coques de châtaignes, crème fouettée
et blinis à la farine de sarrasin 24 €

Mi-cuit de foie gras de canard de nos régions,
fait maison, chutney de figues de Solliès 26 €

Salade de Noix de St Jacques de nos côtes snackées,
salade de mâche et croquant de légumes,
sauce aux agrumes 28 €



Tous nos plats sont faits maison

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats.

Nous vous demandons de bien vouloir prévenir le maître d'hôtel de toute précaution particulière en termes d'allergie ou requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

Assiettes à Partager

Fromages affinés de chez Bordier
et chèvre de Monsieur Fabre confiture du moment 14 €

Assiette de charcuterie ibérique, pain Catalan 24 €

6 Queues de crevettes Black Tiger pochées
façon New Orleans, Sauce rémoulade 26 €

6 Huîtres Spéciales n°3 de chez Pattedoie,
vinaigre à l'échalote et vodka, pain de seigle 28 €



Notre Chef Exécutif, Eric Brujan

Nos Grillades

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce de votre choix

Viandes

Burger classique 180 g (Provenance : Irlande BIO) 26 €

Cheese Burger 180g au fromage à raclette IGP 30 €
(Provenance : Irlande BIO)

Tartare classique de Bœuf Charolais 180g coupé au couteau (Provenance : France) 28 €

Pluma de porc ibérique (Provenance : Espagne) 30 €

Faux filet Black Angus 200 g (Provenance : Irlande) 34 €

Brochette de rumsteck Black Angus grillée (Provenance : Argentine) 38 €

Côte de bœuf de Salers, rassis à l'os, environ 1,2 kg 98 €
(Provenance : France) Pour 2 à 3 personnes
A partager, accompagnée de 2 garnitures et 2 sauces

Poissons

Brochette de Noix de St Jacques des côtes Normandes 34 €

Filet de loup de la baie de Cannes 36 €

Garnitures au choix

	Supplément
Pommes allumettes	6 €
Salade de mâche	6 €
Tombée de jeunes pousses d'épinards	8 €
Mousseline de pomme de terre au beurre Bordier	12 €
Croquettes de pomme de terre au chorizo Ibérique	12 €
Rigatoni artisanaux, sauce ivoire à la truffe	13 €
Cassolette de champignons en persillade	13 €

Sauces au choix (supplément 3 €)

Bordelaise, Poivrade, Echalote, Chimichurri, Vin blanc*
* sauce pour les poissons uniquement

Desserts

Baba au rhum ambré, crème chantilly aux graines de vanille Bourbon	10 €
Tarte aux pommes reinettes, crème chantilly au mascarpone, sauce caramel au beurre demi-sel	11 €
Intensément chocolat au pain d'épices, sauce aux épices douces	12 €
Mosaïque de fruits exotiques aux baies de goji et copeaux de noix de coco, tuile à l'orange, frécinette caramélisée et sorbet mangue	14 €