

Pour profiter d'un moment de détente, L'Arèn Bar vous accueille 7j/7 de 11h00 à minuit.

For a moment of relaxation, L'Arèn Bar welcomes you 7 days a week from 11:00 AM to midnight.

Entrez dans l'univers de L'Arèn, un bar inspiré par l'eau et les minéraux, façonné dans la pierre et le marbre.

L'Arèn tire son nom d'un cours d'eau qui prend sa source près de l'Hôtel & Spa du Castellet et se jette dans la mer Méditerranée, au cœur de la baie de Bandol.

Enter the world of L'Arèn, a bar inspired by water and minerals, sculpted from stone and marble.

L'Arèn originally takes its name from a stream that originates near the Hôtel & Spa du Castellet and flows into the Mediterranean Sea, at the heart of the Bay of Bandol.





L'ARÈN BAR

COCKTAILS CLASSIQUES

COCKTAILS CREATIONS

MOCKTAILS CRÉATIONS

Les Cochtails Signatures

L' "OCTOBRE ROSE" Gin infusé aux baies roses, Italicus, jus de citron, sirop de rose	30€*
Gin infused with pink peppercorns, Italicus, Iemon juice, rose syrup *100 % des recettes reversées à l'association <u>Tout le monde contre le cancer</u> 100% of proceeds donated to <u>Tout le monde contre le cancer</u>	
LE TIKKI Tequila poivre timut, rhum, nectar de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop falernum Pepper tequila- Rhum - Lime - Mango - Pineapple - Falernum syrup	25€
L'ELEGANCE Vodka, Lillet rosé, Crème de pêche, Cranberry, Pamplemousse, sirop romarin maison Vodka- Lillet rosé- Peach cream - Cranberry - Grapefruit - Homemade romarin syrup	25€
GOLDEN SUNSET Whisky vieilli en fût de pin maritime, citron vert, pomme, eau de miel, sirop de thym maison Whisky - Lime - Apple - Honey - Thyme syrup	25€
L'YDILLE Gin, Abricot, citron vert, Sirop de romarin maison, Champagne Gin - Apricot - Lime - Romarin Syrup - Champagne	27€
Cang Alcool - Alcohol Free L' "OCTOBRE ROSE" Framboise, fraise, abricot, citron vert, rose, ginger ale Raspberry, strawberry, apricot, lime, rose, ginger ale *100 % des recettes reversées à l'association Tout le monde contre le cancer 100% of proceeds donated to Tout le monde contre le cancer	20€*
BLOODY LOVE Pomme, ananas, citron vert, framboise, sirop de tonka maison Apple - Pineapple - Lime - Rasperry - Tonka Syrup	16€
JARDIN D'HIBISCUS Abricot, Pêche de vigne, citron jaune, hibiscus, limonade Apricot - Peach - Lemon - Hibiscus, limonade	16€
PASSIONNEMENT Passion, fraise, vanille, citron vert, ginger beer Passion fruit - Strawberry - Vanilla - Ginger Beer	16€
Les Cochtails Classiques / Créations	

Carte évolutive au gré des saisons. Prix en euros nets, taxes et service compris 20€

25€

16€

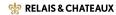




Ozins & Jonics

Notre sélection de Gins & Tonics réalisée par notre chef Barman et son équipe. Our selection of Gins & Tonics made by our Bar Manager and his team.

PROVENCE GIN-T Gin du moment, Indian Tonic London Essence, Zeste de citron Jaune	23€
Gin Juillet by Maison Ferroni, Indian Tonic London-Essence, Lemon zest	23€
BLACKFOREST GIN-T Gin Monkey 47, Indian Tonic London Essence, baie genièvre Gin Monkey 47, Indian Tonic London - Essence, geneper	
Cyins	5cl
BOMBAY SAPPHIRE (ANGLETERRE)	16€
THE BOTANIST (ÉCOSSE)	18€
HENDRICKS (ÉCOSSE)	18€
FERRONI - JUILLET (FRANCE)	22€
FERRONI - MAIN DE BUDDHA (FRANCE)	22€
KI NO BI (JAPON, TOKYO)	23€
NIKKA COFFEY GIN (JAPON)	24€
DRUNKEN HORSE (BELGIQUE)	20€
MONKEY 47 (ALLEMAGNE)	22€
BAIGUR (VIET-NAM)	22€
OLI'GIN (MANGUIN)	22€
SUPPLÉMENT FILLERS (TONIC, SODA WATER, GINGER BEER)	+ 4





Italicus Spritz champagne

Apéritifs

les vins & Champagnes an verre	15cl
LES CHAMPAGNES NM Mumm, Brut NM Laurent Perrier Rosé, Brut NM Perrier Jouet, Blanc de blanc, Brut	20€ 36€ 35€
LES VINS BLANC 2023 Château Sainte Marguerite, Fantastique, AOC Côtes de Provence 2023 Château de Roquefort, Les Genêts, AOC Côtes de Provence 2022 Domaine Diconne, Terres Folles, AOC Auxey-Duresses	12€ 20€ 20€
LES VINS ROSES 2024 Château Sainte Marguerite, Fantastique, AOC Côtes de Provence 2024 Domaine de Terrebrune, AOC Bandol	12€ 19€
LES VINS ROUGES 2023 Château Sainte Marguerite, AOC Côtes de Provence 2020 Domaine de Terrebrune, AOC Bandol	12€ 18€
LES ARTISANALES Brasserie artisanale "Des îles d'or": Blonde, Blanche, IPA	33cl 11€ 11€
La Cadière d'Azur : Brune LES INTERNATIONALES Heineken 0% Heineken Corona	8€ 9€ 9€
Les spritz Champagne Apérol spritz champagne Fleur de Sureau Spritz Champagne Limoncello Spritz champagne	25€ 25€ 25€

25€

25€





Apéritifs

Les bières bonteilles	33cl
LES ARTISANALES Brasserie artisanale "Des îles d'or" : Blonde, Blanche, IPA	11€
La Cadière d'Azur : Brune	11€
LES INTERNATIONALES Heineken 0% Heineken Corona Les spritz Champagne	8€ 9€ 9€
Apérol spritz champagne Fleur de Sureau Spritz Champagne Limoncello Spritz champagne Italicus Spritz champagne	25€ 25€ 25€ 25€





Apéritifs

Les Anisés	5cl
Ricard	10€
Pastis 51	10€
Les Amers et les Vermonths	8cl

0 0	V	
Campari		10€
Suze		10€
Pimm's		10€
Martini (Bianco, Rosso, Dry)		10€

A base de vins	10cl
Porto Rouge, Blanc	18€
Tio Pepe	18€
Lillet Blanc, Rosé	18€

HC L'aren bar

Vodkas	5cl
Absolut (Suede)	16€.
Ferroni Orage Clémentine (France)	18€
Grey Goose (France)	18€
Grey Goose VX (France)	20€
Carvia (France)	20€
Oli'vodka (Maison Manguin)	20€
Téquilas	5cl
Jose Cuervo Añejo	18€
Patron Silver	20€
Codigo Reposado	24€
Codigo Origen	60€
Cachaça	5cl
Cachaça Leblon (Brésil)	16€
Rhurs	5cl
Havana Club 3ans (Cuba)	16€
Havana Club Especial (Cuba)	18€
Diplomatico (Vénézuela)	20€
Veritas blanc (Barbade)	20€
Plantation Pineapple (Caraïbes)	20€
Rhum Plantation XO (La Barbade)	35€
Zacapa XO (Guatemala)	40€
Chamarel XO (lles Maurice)	25€
Millonario XO (Pérou)	35€
La Favorite 4 ans (Martinique)	25€



L'AREN BAR

Cognacy	5cl
	19€
Hennessy VS	38€
Hennessy XO	46€
Martell Cordon Bleu	60€
Delamain Pléiade	115€
Tesseron, Master Blend 100's (2,5 cl)	230€
Tesseron, Master Blend 100's (5cl)	115€
Les Antiquaires du Cognac Borderies (2.5cl)	230€
Les Antiquaires du Cognac Borderies (5cl)	115€
Les Antiquaires du Cognac, Grande Champagne (2,5 cl)	230€
Les Antiquaires du Cognac, Grande Champagne (5cl)	2500

Armagnac
Laubade, Bas Armagnac VSOP
Dartigalongue, Folle blanche 2010
Dartigalongue, Fût d'exception 1975

Chateau du breuil, fine Calvados C.Drouin - Calvados Experimental "Calle 23 Roger groult, Vénérable Roger groult, âge d'or

5cl

25€

30€

45€

20€ 43€ 24€

32€

5cl



Mhiskies

Scotch Blended Johnnie Walker Black Label Royal Salute 21 ans	18€ 46€
Single Matt Chivas Regal, Ultis	35€
Highlands speyside Macallan 12 ans Glenmorangie 10 ans Glenmorangie 18 ans	25€ 20€ 35€
Osbay Lagavulin 8 ans Laphroaig Quarter Cask Lagavulin 16 ans	20€ 22€ 25€
Speyside Knockando 12 ans Orbande	22€
Jameson Bushmills Yellow spot 12 ans	16€ 20€ 25€



Mhiskies

Japon	
Fuji single blended	25€
Fuji single malt	30€
Laty-Unig Jack Daniel's nº7	16€
Bulleit Bourbon	16€
Bulleit Rye	18€
Jack Daniel's Single Barrel	20€
France	
Ferroni, Roof Rye (Aubagne)	24€
Aveux gourmands, Benjamin Keuntz (Lorraine)	25€





L'AREN BAR

Eanx-de-vie

DE FRUIT Mirabelle (Massenez) Vielle Prune (Métté) Poire Williams (Métté) Caraxès XO, Poire & Rhum (Maison Manguin) Abricot du ventoux (Maison Manguin)	20€ 20€ 20€ 25€ 45€
DE MARC Vieux Marc de Pibarnon 1998 igneurs	30€
Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Saint Germain, Chambord, Cointreau, Limoncello, Grand Marnier Limoncello yuzu ou citron meyer Liqueur La Raphaëlle Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire Abricot de Roulot Élixir 32 (Pruneaux - Armagnac) Lavande (Maison Manguin) Farigoule (Maison Manguin)	16€ 20€ 24€ 30€ 30€ 25€ 16€ 16€
Chartrenses	
Chartreuse VEP Verte Chartreuse VEP Jaune Chartreuse Reine Des Liqueurs Chartreuse Jaune MOF Liqueur Du 9eme Centenaire Chartreuse verte Chartreuse Jaune Episcopal,	30€ 30€ 26€ 24€ 24€ 18€
2/3 Chartreuse Jaune 1/3 Chartreuse Verte	22€
Cardinal, 1/3 Chartreuse Jaune 2/3 Chartreuse Verte	22€
Pontificale, 2/3 Chartreuse Jaune VEP 1/3 Chartreuse Verte VEP	35€



Boissons chandes

Caffé / Coffee

EXPRESSO ALLEANZA Assemblage d'Arabica provenant du Pérou et du Brésil.	6€
EXPRESSO DÉCAFEINATO La combinaison d'arabisa d'Amérique du sud et d'une touche de robusta hautement torréfiée, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillés	6€
CAFÉ GLACÉ	10€
CAFÉ AU LAIT	8€
CHOCOLAT CHAUD	8€
CAPPUCCINO	8€
DOUBLE EXPRESSO	8€
LATTE MACCHIATO	9€

NUNSHEN 7€

SENSHA FUKUYO, MENTHE, EARL GREY, CAMOMILLE, TILLEUL, VERVEINE, JASMIN





Boissons sans alcool

Jus et nectar de fruits / Fruits juice	11€
"Patrick Font"	
Mangue, Pomme, Ananas, Fraise, Pêche jaune, Framboise, Tomate, Cranberry	
Fruits frais pressés / Freshly pressed fruits	12€
Citron, orange, Pamplemousse	
Sodas	8€
Coca-cola	
Coca-cola Zéro (33cl)	
Orangina (25cl)	
Ice Tea (25cl)	
Limonade Pschitt (33cl)	
London Essence Tonic (20cl)	
London Essence Ginger Ale (20cl)	
London Essence Ginger Beer (20cl)	
San Bitter (15cl)	
Eaux minérales	
Vittel 50cl	6€.
Vittel 100cl	7€
San Pellegrino 50cl	6€
San Pellegrino 100cl	7€
Perrier 33cl	0.0



















PARTENAIRES OFFICIELS 2025

Carte évolutive au gré des saisons. Prix en euros nets, taxes et service compris

