

# L'ARÈN



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

L'Arèn est à l'origine le nom d'un cours d'eau qui prend sa source tout près de l'Hôtel & Spa du Castellet et qui se jette dans la Mer Méditerranée, au cœur de la baie de Bandol.

L'étymologie du mot « Arèn » vient également du latin « Arena » qui fait référence aux arènes romaines, lieux historiques de l'empire Romain. Les arènes romaines étaient destinées à produire des combats de gladiateurs, mais certaines d'entre elles pouvaient accueillir des représentations théâtrales. Lieux de rencontres, échanges et spectacles, elles résonnent encore aujourd'hui dans notre patrimoine et dans la culture provençale.

Toute l'équipe de l'Arèn Bar vous invite au voyage au travers d'élixirs que vous savourerez dans un lieu qui reflète si bien la Provence.

# COCKTAILS

Laissez-vous porter par la surprise

Et n'hésitez pas à nous demander conseil.

## Signature

**Green Monk (15cl)** 25 €

Gin Beefeater - Chartreuse vert - Mixing citron - Simple sirop - Purée Kiwi - Blanc oeuf

**Basil Hot & Sour (9cl)** 22 €

Mezcal infusé aux jalapeños - Mixing citron - Simple sirop

**El Padrino (9cl)** 22 €

Cognac - Vermouth rouge - Cynar - Fève de Tonka

**French Lavender (15cl)** 25 €

Vodka infusée au céleri - Mixing citron - Champagne- Soda - Sirop de lavande maison

**Sunny Island (15cl)** 25 €

Rhum brun - Rhum Agricole - Jus d'ananas - Jus d'orange - Mixing citron - Sirop de coco maison à la cannelle.

**Aperol Spritz (15cl)** 24 €

**Sans Alcool** 16 €

## Stop & Go

Jus de pomme - Menthe - Concombre - Gingembre - Céleri - Mixing Citron

**Classiques** 22 €

N'hésitez pas à demander à notre équipe votre cocktail classique

# APERITIFS

## **Les Vins et Champagnes au Verre** (15cl)

### **Les Champagnes**

NM Bollinger, Brut	26 €
NM Laurent Perrier Rosé, Brut	34 €
2014 Louis Roederer, Brut Premier	40 €

### **Les Vins Blancs**

2020 Domaine de la Bégude, Saint Louis, AOC Bandol	18 €
2017 Domaine Jean Philippe Fichet, AOC Rully	23 €

### **Les Vins Rosés**

2020 Villars sur Var, Clos St Joseph Cote de Provence	18 €
2020 Domaine de Terrebrune, AOC Bandol	20 €

### **Les Vins Rouges**

2015 Domaine de la Bégude, AOC Bandol	18 €
2019.Côte-Rôtie Fructus Voluptas	33 €

## **Bières Bouteilles** (33cl)

Heineken, Corona	9€
------------------	----

### **Brasserie Artisanale La Bas Varoise**

#### **La Cadière d'Azur**

Blanche, Blonde, Ambrée, Brune	11€
--------------------------------	-----

## **Anisés(5cl)**

Ricard, Pastis 51	10 €
Pastis Henri Bardouin	14 €
Pastis Château des Creissauds 2018	18 €

## **A base de Vin** (8cl)

Graham's: Fine White Port	18 €
Tio Pepe	18 €
Lillet Blanc,	18 €

## **Amers – Vermouths** (8cl)

Campari	10 €
Suze	10 €
Pimm's	10 €
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	10 €
La Quintinye Vermouth Royal (blanc, rouge)	12 €

# SOFTS

## Jus et Nectar de Fruits

**Patrick Font (25cl)** **11€**  
Orange, Pomme ; Ananas ; Fraise ; Pêche jaune ; carotte. Tomate

**Fruits Frais Pressés (25cl)** **12€**

Citron, Orange, Pamplemousse

**Sodas** **8€**

Coca-cola, Coca-cola Zéro (33cl)  
Orangina (25cl)  
Limonade Pschitt (33cl)  
London Essence Tonic (20cl)  
London Essence Ginger Ale (20cl)  
London Essence Ginger Beer (20 cl)

<b>Eaux Minérales</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
Vittel	5.50€		6€	7€
San Pellegrino			6€	7€
Perrier		5.50€		

# WHISKIES

(5cl)

## Scotch Blended

Johnnie Walker Red Label	16 €
Johnnie Walker Black Label	18 €
Monkey Shoulder	18 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €

## Single Malt

### Highlands Speyside

Macallan 12 ans	18 €
Glenmorangie 10 ans	20 €
Glenmorangie 18 ans	45 €
Glenlivet Founders Reserve	20 €
Glenfiddich 12 ans	20 €
Cragganmore 1996, Distillers Edition	25 €

### Lowlands

Glenkinchie Distillers Edition	18 €
--------------------------------	------

### Islay

Laphroaig Quarter Cask	22 €
Lagavulin 16 ans	25 €
Bowmore, Vault Editon n°1, Atlantic Sea Salt	30 €
Octomore 10.1	54 €

### Skye

Talisker, Port Ruighe	20 €
-----------------------	------

# WHISKIES

(5cl)

## **Irlande**

Bushmills, Black Bush 17 €

## **Japon**

Togouchi Premium 20 €

## **Etats-Unis**

Jack Daniel's n°7 16 €

Bulleit Bourbon 16 €

Bulleit Rye 18 €

Jack Daniel's Single Barrel 20 €

## **France**

P&M, Single Malt, Signature (Corse) 18 €

Ferroni, Roof Rye (Aubagne) 18 €

Armorik, (Bretagne) 18 €

Benjamin Kuentz, "D'un Verre Printanier" (Moselle) 20 €

# VODKAS

(5cl)

Absolute (Suede)	16 €
Grey Goose (France)	18 €
Grey Goose VX (France)	20 €

# GINs

(5cl)

Gin Mare (Espagne)	16 €
Beefeater (Angleterre)	16 €
The Botanist (Ecosse)	18 €
Hendricks (Ecosse)	18 €
Generous (France)	18 €
Star of Bombay (Angleterre)	20 €
G'Vine (France)	20 €
Christian Drouin (France)	20 €
Drunken Horse (Belgique)	20 €
Ferroni Kreyol (France, Aubagne)	22 €
Ferroni Juillet Main de Buddha (France, Aubagne)	22 €
Ki No Bi (Japon, Tokyo)	24 €
44 (France, Grasse)	28 €

# TEQUILAS

(5cl)

Jose Cuervo	16 €
Jose Cuervo añejo	18 €
Patron Silver	20 €
Gran Patron Platinum	30 €
Gran Patron Burdeos Añejo	50 €

# RHUMS CACHAÇAS (5cl)

Havana Club 3ans		<b>16 €</b>
Copalli, Rhum blanc biologique (Belize)		<b>18 €</b>
Ferroni Dame Jane n°8 (Guadeloupe)		<b>20 €</b>
Rhum Plantation Pineapple (Caraïbes)		<b>20 €</b>
Ferroni Brut de Fut 2013 (Maurice)		<b>24 €</b>
Zacapa Edición Negra (Guatemala)		<b>35 €</b>
Santa Teresa (Venezuela)		<b>35 €</b>
Rhum Plantation XO (La Barbade)		<b>40 €</b>
Havana Club 15ans (Cuba)		<b>40 €</b>
Zacapa XO (Guatemala)		<b>60 €</b>
Havana Club Maximo (Cuba)	2.5cl	<b>90 €</b>
Cachaça Leblon (Brésil)		5cl <b>180 €</b>
		<b>16 €</b>



# COGNACS

(5cl)

Hennessy XO		<b>38 €</b>
Tesseron, Collection Signature, Trésor		<b>100 €</b>
Tesseron, Master Blend 100's	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Rémy Martin Cuvée Louis XIII	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Les Antiquaires du Cognac, Borderies	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>
Les Antiquaires du Cognac, Grande Champagne	2.5cl <b>115 €</b>	5cl <b>230 €</b>

# ARMAGNACS

(5cl)

Laubade, Bas Armagnac 1994	<b>26 €</b>
Laubade, Bas Armagnac 1976	<b>45 €</b>
Laubade, Bas Armagnac, Brut de Fût 1989	<b>50 €</b>
La Fontaine de Coincy, 1983	<b>65 €</b>

# EAUX DE VIES

(5cl)

## De Fruit

Mirabelle (Massenez)	<b>16 €</b>
Framboise Sauvage (Massenez)	<b>18 €</b>
Vielle Prune (Métte)	<b>18 €</b>
Poire William's (Métte)	<b>20 €</b>
Thym (Métte)	<b>22 €</b>
Mandarine (Métte)	<b>22 €</b>

## De Marc

Très Vieux Marc de Bourgogne (Reyon)	<b>18 €</b>
Vieux Marc de Pibarnon 1996	<b>22 €</b>

# CALVADOS

(5cl)

Roger Groult, 8 ans	<b>18 €</b>
Roger Groult, Vénérable	<b>24 €</b>
Roger Groult, Âge d'or	<b>32 €</b>

# LIQUEURS (5cl)

16 €

Get 27, Get 31, Bénédictine, Amaretto, Bailey's, Kahlua, Saint Germain, Chambord, Cointreau, Limoncello, Grand Marnier, Marasquino Luxardo.

Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantaire  
Abricot de Roulot

30 €  
30 €

## CHARTREUSES

Une Chartreuse Verte 2021	2.5cl <b>90 €</b>	5cl <b>180 €</b>
Une Chartreuse Jaune 2021	2.5cl <b>90 €</b>	5cl <b>180 €</b>
Chartreuse VEP Verte		<b>30 €</b>
Chartreuse VEP Jaune		<b>30 €</b>
Chartreuse Reine Des Liqueurs		<b>24 €</b>
Liqueur La Raphaëlle		<b>24 €</b>
Liqueur Du 9eme Centenaire		<b>22 €</b>
Chartreuse Jaune MOF		<b>20 €</b>
Chartreuse verte		<b>16 €</b>
Chartreuse Jaune		<b>16 €</b>
Episcopal, 2/3 Chartreuse Jaune 1/3 Chartreuse Verte		<b>22 €</b>
Cardinal, 1/3 Chartreuse Jaune 2/3 Chartreuse Verte		<b>22 €</b>
Pontificale, 2/3 Chartreuse Jaune VEP 1/3 Chartreuse Verte VEP		<b>35 €</b>

# BOISSONS CHAUDES

## Café Nespresso

### Expresso alleanza

6 €

Composé exclusivement d'Arabica d'Amérique centrale et du sud, cet expresso torréfié possède un arôme complexe aux notes très grillées et fruitées.

### Expresso Décafeinato

La combinaison d'Arabica d'Amérique du sud et d'une touche de Robusta hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillés.

### Café glacé, Café au Lait, Chocolat Chaud

7 €

### Cappuccino Double Expresso

8 €

### Latte Macchiato

9 €

## Thé "Betjeman & Barton"

7 €

### Thé Noir, Darjeeling Castleton

Ambrée, longue en bouche, la liqueur ample et parfumée se distingue par une éloquence fruitée de raisin muscat

### Thé noir, Eden Rose

Thé noir de Chine parfumé à l'huile de bergamote de Sicile, à la rose et à la vanille décoré de pétales de rose.

### Thé Vert du Vietnam, Oolong

Un thé vert doux de couleur claire au goût floral et rafraichissant.

### Thé Vert de Chine, Lung Ching

Très parfumé, bonne longueur en bouche, notes végétales et de châtaigne. Son nom veut « Puit de Dragon Impérial ».

## Thé "Nunshen"

7 €

### Lapsang Souchang, Sensha Fukuyo, Menthe, Earl Grey

## Infusions "Nunshen"

Camomille, Tilleul, Verveine, Jasmin

7 €

# CIGARES

## **Gurkha Cellar Reserve 15 Years, *Solara***

### **Figurado – Rép. Dominicaine**

**17.50€**

Les débuts piquants et assez astringents sont suivis par des arômes bien marqués de noix puis de fougères et de sous-bois. Corpulent à partir du deuxième tiers, le cigare délivre alors des senteurs boisées enrichies d'un soupçon de cuir et de saveurs réglisées. La fumée est agréable en bouche et poivrée au nez.

Un pièce avec peu d'ampleur qui sera agréable à déguster à l'extérieur.

## **Flor de Selva Clásica N°15**

### **Figurado – Honduras**

**12.60€**

Avec ses notes terreuses et sucrées à cru, le N°15 démarre sur un rythme dynamique et une fumée généreuse. Le cigare livre des arômes épicés et torréfiés. Il monte ensuite tranquillement en puissance à l'entrée du deuxième tiers. Les notes épicées s'intensifient tandis que le chocolat s'invite dans la danse arrondissant ainsi la dégustation jusqu'à ce que des nuances de fruits secs s'ajoutent à la saveur du final.

Un hondurien léger et agréable, au rythme et à la combustion parfaits

## **Davidoff Winston Churchill, *the artist***

### **Petit corona – Rép. Dominicaine**

**16.50€**

La palette de "l'Artiste" est pleine de couleurs ; l'attaque est ferme et vigoureuse, très poivrée, avant que ne se mette en place des arômes évoquant l'amende et les fruits secs.

La puissance qui demeure modérée, n'empêche pas l'apparition de notes intensément empyreumatiques. Plus nerveuse et corpulente au troisième tiers, elle délivre alors des senteurs boisées profondes jusqu'à un final presque entêtant.

Un petit corona équilibré et expressif

## **Partagas Série P N°2**

### **Torpedo – Cuba**

**15.80€**

La série P N°2 par la manufacture cubaine Partagas est un cigare qui ne peut pas laisser indifférent. Ce n'est pas une vitole qu'on peut qualifier de souple et ronde, mais elle préfigure les cigares cubains de caractère que les amateurs chevronnés affectionnent. Toutefois, il est déconseillé aux débutants de commencer par un tel déchaînement de personnalité.

## **Arturo Fuente, Opus X**

### **Robusto – Rép. Dominicaine**

**42.50 €**

Rien d'étonnant que de constater que ce Robusto est sans défaut apparent. La gamme Opus X se positionne comme le plus haut de la gamme de Arturo Fuente. Un cigare rare et difficile à obtenir. La cape grasse enrobe une tripe compacte. La fumée dense a des arômes très singuliers. Entre le boisé et le cognac, il n'est pas évident de transmettre la complexité de cette dernière. Le cèdre se positionne agréablement sur le deuxième tiers, accompagné de touches de fruits à coque. Le final est agréable et n'envahit pas la bouche d'une puissance incontrôlée. Ce cigare parfaitement construit, est cher mais la qualité est indéniable. Une merveille à déguster.

## **Cumpay, Churchill**

### **Churchill – Honduras**

**13.00€**

Un préambule principalement pmarqué par des arômes de bois léger, d'herbes fraîches et de pain grillé. Quelques notes animales comme le cuir, affluent assez vite. La fuée peu volumineuse et assez crémeuse, sans agressivité, porte ensuite des notes plus profondes de bois, de café et peuis de cuir. Quand le churchill monte en force au troisième tiers, la palette se complexifie avec des nuances végétales et de gougères légèrement mentolées. La fumée, chocolatée et poivrée au nez, porte un brin d'amertume.

Un nicaraguayen accessible

## **Ramon Allones Special Select,**

### **Cuba**

**13.90€**

Le premier tiers débute avec l'odeur du cèdre agrémenté de celle des poivres concassés. Le balai des arômes se poursuit sur une note de cerise noire et un goût de café sucré au miel. On perçoit par ailleurs une saveur d'amandes douces. Dans le même temps, quelques pincées de sel s'accrochent timidement aux lèvres. L'impression générale que l'on peut retirer de ce premier tiers c'est celui d'un goût de cappuccino enrichi d'un soupçon de miel. Tout au long du deuxième tiers, le palais jongle avec du café noir, du café sucré, du miel, des cerises noires. De manière ponctuelle, on a droit à des incursions de noix et de poivres. Le troisième tiers est un savoureux condensé des arômes qui ont marqué les 2 premiers tiers

## **Oliva Série V**

### **Double Robusto - Nicaragua**

**12.50€**

Au départ, un allumage torréfié et poivré dans une fumée abondante où le piquant laisse rapidement s'exprimer des notes boisées dans le premier tiers, puis disparaît complètement au deuxième, pour faire place à une fumée plus crémeuse qui porte des saveurs caramélisées et grillées. Et se termine sur un Final boisé et épicé.

Cette pièce s'assagit et offre une belle expression du terroir nicaraguayen

## **C.L.E Connecticut,**

### **Gros Robusto – Honduras**

**12.00€**

Un robusto à la cape claire, ferme au toucher, plus doux a la dégustation, il pourrait convenir à ceux qui recherchent la douceur plutôt que la puissance. Il début paisiblement avec un ample volume de fumée qui porte des senteurs de foin et quelques discrètes notes animales. Globalement poivré dès le deuxième tiers, il gagne un peu en force et en complexité grâce à des arômes soutenus de cèdre. Un peu plus astringent au final, il opte pour un caractère résolument végétal et légèrement épicé. Une pièce bien construite et sans excès de puissance.

**« Le Cigare est le complément indispensable  
de toute vie oisive et élégante »**

**George Sand**