

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

22 €

Paumo Mule

Téquila, Campari, Purée Tomate / Basilic Maison, Jus de Citron

Mieloun Sour

Pisco, Crème de Melon, Jus de Citron, Crémeux Citron, Sirop de Sariette Maison, Blanc d'œuf

Oulivo Martini

Vodka Infusée à l'Olive, Quintinye Extra Dry, Shrubb Framboise / Verveine, Sorbet Yuzu

Fenoun Boufigo

Gin, Sirop Graines de Fenouil Maison, Concombre frais, Jus de Citron, Elixir Végétal Chartreuse

Tiki Pessègue

Rhum Brun, Chambord, Purée Pêche / Romarin Maison, Jus de Framboise, Jus de Citron, Ginger Beer

Sans Alcool

16 €

Thé Botanique

Thé Vert Jasmin, Jus de Pêche, Jus de Citron, Sirop de Thym, Framboises Fraîches

Velours Lavande

Jus d'Abricot, Jus de Pomme, Jus de Citron, Sirop de Lavande Maison, Limonade Rose

Classiques

22 €

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

APERITIFS

Les Vins et Champagnes au Verre (15cl)

Les Champagnes

NM Drappier Blanc de Blanc, Brut 24 €

NM Laurent Perrier Rosé, Brut 34 €

2012 Perrier Jouet, Belle Epoque, Brut 40 €

Les Vins Blancs

2020 Domaine de la Bégude, Saint Louis, AOC Bandol 18 €

2018 Domaine Diconne, Les Narvaux, Meursault 30 €

Les Vins Rosés

2019 La Bastide des Olivier, AOP Coteaux Varois 18 €

2019 Domaine de Terrebrune, AOC Bandol 20 €

Les Vins Rouges

2012 Domaine Vigneret, AOC Bandol 18 €

2018 Domaine Borel, Clos du pavé,
AOC Bourgueil 20 €

Anisés (5cl)

Ricard, Pastis 51 10 €

Pastis Henri Bardouin 14 €

A base de Vin (8cl)

Graham's: Fine White Port 18 €

Tio Pepe 18 €

Lillet Blanc, Lillet Rosé 18 €

Ramos Pinto: RP20 28 €

Amers – Vermouths (8cl)

Campari 10 €

Suze 10 €

Pimm's 10 €

Martini (Bianco, Rosso, Dry) 10 €

Noilly Prat (Dry) 10 €

La Quintinye Vermouth Royal (blanc, rouge, dry) 12 €

Sakés (10cl)

Heaven Sake, Junmai Ginjo 30 €

Heaven Sake, Junmai Daiginjo 60 €

Bières Bouteilles (33cl)

Heineken, Corona, **9 €**

Brasserie Artisanale La Bas Varoise

La Cadière d'Azur

Blanche, Blonde, Ambrée, Brune **11 €**

SOFTS

Jus et Nectar de Fruits

Patrick Font (25cl) 11€

Pomme ; Ananas ; Abricot ; Framboise ; Pêche jaune ; Poire ; Passion.

Fruits Frais Pressés (25cl) 12€

Citron, Orange, Pamplemousse

Smoothie 14€

Fruits Rouge : Fraises, Mûres, Framboises

Détox : Chou, Citronnelle, Banane, Mangue

Exotique : Ananas, Mangue, Papaye

Sodas 8 €

Coca-cola, Coca-cola Zéro (33cl)

Orangina (25cl)

Limonade Pschitt (33cl)

London Essence Tonic (20cl)

Schweppes Tonic (25cl)

San Bitter (10cl)

London Essence Ginger Ale (20cl)

Fever Tree Ginger Beer (20 cl)

Eaux Minérales 25cl 33cl 50cl 100cl

Vittel **5.50 € 6 € 7 €**

San Pellegrino **6 € 7 €**

Perrier **5.50 €**

WHISKIES

(5cl)

Scotch Blended

Johnnie Walker Black Label	16 €
Monkey Shoulder	18 €
Royal Salute 21	35 €
Johnnie Walker Blue Label	40 €

Single Malt

Highlands Speyside

Macallan 12 ans	18 €
Glenmorangie 10 ans	20 €
Glenlivet Founders Reserve	20 €
Glenfiddich 12 ans	20 €
Cragganmore 1996, Distillers Edition	25 €
Knockando Master Reserve 21	30 €
Glenmorangie 18 ans	45 €

Lowlands

Glenkinchie Distillers Edition	18 €
Auchentoshan 12 ans	25 €

Islay

Laphroaig Quarter Cask	22 €
Lagavulin 16 ans	25 €
Bowmore, Vault Editon n°1, Atlantic Sea Salt	30 €
Octomore 09.1	30 €

Skye

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

Orkney

Highland Park 18 ans	25 €
----------------------	------

WHISKIES

(5cl)

Irlande

Bushmills, Black Bush	17 €
Hyde n°5, Single Grain finition Bourgogne	18 €

Japon

Togouchi Premium	20 €
Togouchi 15 ans	35 €

Etats-Unis

Jack Daniel's n°7	16 €
Bulleit Rye	18 €
Jack Daniel's Single Barrel	20 €

Canada

Crown Royal, Bourbon	16 €
----------------------	------

France

P&M, Single Malt, Signature (Corse)	18 €
Ferroni, Roof Rye (Aubagne)	18 €
Armorik, 11 ans, 2002 (Bretagne)	18 €
Benjamin Kuentz, (D'un) Verre Printanier (Moselle)	20 €

VODKAS

(5cl)

Grey Goose (France)

18 €

Grey Goose VX (France)

20 €

GINS

Gin Mare (Espagne)

16 €

Bombay Sapphire (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 €

Ferroni Juillet (France, Aubagne)

22 €

Kinobi (Tokyo, Japon)

24 €

TEQUILAS

Calle 23

16 €

Patron Silver

20 €

Gran Patron Platinum

30 €

Gran Patron Burdeos Anejo

50 €

Don Julio 1942

65 €

RHUMS CACHAÇAS (5cl)

Copalli, Rhum blanc biologique (Belize)		18 €
Botran Reserva 15 ans (Guatemala)		20 €
Ferroni Dame Jane n°8 (Guadeloupe)		20 €
Rhum Plantation Pineapple (Caraïbes)		20 €
Ferroni Brut de Fut 2013 (Maurice)		24 €
Rhum Plantation Panama (Panama)		30 €
Zacapa Edicion Negra (Guatemala)		35 €
Santa Teresa (Venezuela)		35 €
Rhum Plantation XO 20 ans (La Barbade)		40 €
Havana Club 15 (Cuba)		40 €
Zacapa XO (Guatemala)		60 €
Havana Club Maximo (Cuba)	2.5cl 90 €	5cl 180 €
Cachaça Leblon (Brésil)		16 €

COGNACS

(5cl)

Hennessy XO		38 €
Delamain, Très Vénérable		60 €
Tesseron, Collection Signature, Trésor		100 €
Tesseron, Master Blend 100's	2.5cl	115 €
Rémy Martin Cuvée Louis XIII	2.5cl	115 €
Hennessy Paradis Impérial	2.5cl	115 €
Les Antiquaires du Cognac, Borderies	2.5cl	115 €
Les Antiquaires du Cognac, Grande Champagne	2.5cl	115 €
	5cl	230 €
	5cl	230 €
	5cl	230 €
	5cl	230 €

ARMAGNACS

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

EAUX DE VIE

(5cl)

De Fruit

Mirabelle (Massenez)	16 €
Framboise Sauvage (Massenez)	18 €
Vielle Prune (Métte)	18 €
Poire William's (Métte)	20 €
Thym (Métte)	22 €
Clémentine (Métte)	22 €

De Marc

Très Vieux Marc de Bourgogne (Reyon)	18 €
Vieux Marc de Pibarnon 1996	22 €

CALVADOS

Roger Groult, 8 ans	18 €
Roger Groult, Vénérable	24 €
Roger Groult, Âge d'or	32 €

DEGUSTATIONS

(3 x 2.5cl)

Tequila Patron

40 €

Patron Silver
Gran Patron Platinum
Gran Patron Burdeos

Scotch single malt

49 €

Glenmorangie (Ecosse)
Highland Park (Ecosse)
Talisker (Skye Island)

Cognac

345 €

Tesseron Master Blend 100's
Hennessy Paradis Impérial
Rémy Martin Cuvée Louis XIII

LIQUEURS

(5cl)

16 €

Get 27, Get 31, Bénédictine, Drambuie, Fernet Branca, Amaretto, Bailey's, Kahlua, Saint Germain, Chambord, Cointreau, Limoncello, Manzana, Bergamote (Manguin), Mandarine Napoléon, Grand Marnier, Marasquin.

Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantaire

Abricot de Roulot

30 €

CHARTREUSES

Une Chartreuse Verte 2021	2.5cl 90 €	5cl 180 €
Une Chartreuse Jaune 2021	2.5cl 90 €	5cl 180 €
Chartreuse VEP Verte		30 €
Chartreuse VEP Jaune		30 €
Chartreuse Reine Des Liqueurs		24 €
Liqueur Du 9eme Centenaire		22 €
Chartreuse Jaune MOF		20 €
Chartreuse verte		16 €
Chartreuse Jaune		16 €
Episcopal,		
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

CHAUDES

Café Nespresso

Espresso Forte

5 €

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

Ristretto

5 €

Pur Arabica d'Amérique centrale et du sud, très torréfié, ce café possède une note cacaotée unique qui se développe sur un corps dense.

Espresso Décafeinato

5 €

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.

Cappuccino, Café au Lait, Chocolat Chaud

7 €

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 ».

Infusions " Betjeman & Barton "

Camomille, Tilleul, Tisane du berger, Verveine

7 €

METS

La carte des mets est disponible tous les jours de 12h00 à 19h00. Il s'agit de plats et desserts pensés et réalisés par le chef Christophe Bacquié

Traditionnel « Poke Bowl »* Au thon rouge de Méditerranée	39€
Epaule Ibérique, Jabugo de Bellota « 36 mois » (100g)* Gressins	48€
Salade « Caesar »* Cœur de romaine, suprême de blanc de volaille, sauce « Caesar » et parmesan	37€
Burrata Crémeuse / Tomates en couleur – Basilic	31€
Lobster Roll Choux Chinois - sésame	42€
Burger « Maison » - sauce Cajun* Pommes frites – Bœuf Charolais (180g)	42€
Potage du jour	21€
Assiette de légumes de nos maraîchers (Sans ajout de matières grasses sur demande)	41€
Penne “Rigate” ou Spaghetti Sauce tomate « Maison » millésime 2020 Sauce bolognaise	30€ 33€
Filet de bœuf « Charolais » Purée de pommes de terre, jus de bœuf.	59€
Suprême de volaille « Excellence Mieral » Haricots verts au jus	55€
Filet de poisson « suivant l'arrivage » Fondue de pousses d'épinard – beurre d'agrumes	57€
Assiette de fromages affinés* Confit d'échalote-ail noir « Anatra »	27€
Fondant au chocolat « Guanaja »	24€
Salade de fruits frais*	22€
Tarte au citron meringuée*	22€
Pavlova fraise-Vanille	22€

***Ces Plats peuvent être servis au bord de la piscine**

CIGARES

Arturo Fuente, Opus X Robusto, Cuba

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 est 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.

Partagas D4, Cuba

15.50€

C'est un cigare avec une belle cape de couleur fauve et un équilibre complexe de haute qualité aux arômes de noix grillées et de caramel. Le cigare le plus vendu au monde juste après le Montecristo N°4. Le Partagas D4 est bien équilibré et harmonieux et développe une fumée dense et très généreuse. Un cigare qui ravira tous les amateurs de cigares cubains.

Roméo et Julieta n°2, Cuba

7.70€

C'est un cigare doux aux saveurs fruitées avec des nuances de cuir, de terre, de noix, de cèdre et de chocolat. Cigare très agréable doté d'un excellent tirage. Un cigare caractéristique de Romeo et Julieta aux saveurs robustes et complexes.

C.L.E Connecticut, Robusto, Honduras

12.00€

Un robusto à la cape claire, ferme au toucher, plus doux à la dégustation, il pourrait convenir à ceux qui recherchent la douceur plutôt que la puissance. Fumée grasse, des arômes fruités un soupçon d'épices et de noix grillées. Cigare expressive

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

George Sand