

# 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 €**

### **Cougourdo**

Vodka, Jus de Citron, Jus de Pomme, Jus de Butternut, Crème de Marron

### **Clementino**

Gin, Liqueur Douce, Absinthe, Jus de Citron, Clémentine Fraîche, Sirop de Sauge Maison, Angostura Bitter

### **Coudoun**

Rhum, Chartreuse Verte, Purée de Coing Maison, Jus de Citron, Sirop de Falernum

### **Figuo**

Whisky Ecosais, Whisky Tourbé, Xérès, Purée de Figue, Figue Fraîche, Sirop de Noix de Pécan Maison

### **Brimbello**

Armagnac, Quintinye Rouge, Jus de Citron, Confiture de Myrtille, Sirop de Thym Maison, Ginger Ale

## **Sans Alcool**

**16 €**

### **Pero**

Thé Earl Grey, Jus de Poire, Jus de Citron, Sirop de Laurier Maison

### **Poumo**

Jus de Pomme, Purée de Figue, Jus de Citron, Sirop de Cannelle Maison, Limonade

## **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 24 €

NM Laurent Perrier Rosé, Brut 34 €

2006 Perrier Jouet, Belle Epoque, Blanc de blancs 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 €

2020 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 €

Pastis Château des Creissauds 2018 18 €

## **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) 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 ; 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)

London Essence 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 €
Glenmorangie 18 ans	45 €

### 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 €**

Togouchi 15 ans **35 €**

## **Etats-Unis**

Jack Daniel's n°7 **16 €**

Bulleit Bourbon **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 (Japon, Tokyo)

24 €

44 (France, Grasse)

28 €

# 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		<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

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 VIE

(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>
Clémentine (Métte)	<b>22 €</b>

## De Marc

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

# CALVADOS

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

# DEGUSTATIONS

(3 x 2.5cl)

## **Tequila Patron**

40 €

Patron Silver

Gran Patron Platinum

Gran Patron Burdeos

## **Scotch single malt**

49 €

Glenmorangie (Ecosse)

Glenkinchie (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, Amaretto, Bailey's, Kahlua, Saint Germain, Chambord, Cointreau, Limoncello, Manzana, Bergamote (Manguin), Mandarine Napoléon, Grand Marnier, Marasquin.

Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire  
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

<b>Salade « Caesar »</b> .....	<b>37€</b>
Cœur de romaine, suprême de blanc de volaille, sauce « Caesar » et parmesan	
<b>Burger « Maison » - sauce Cajun</b> .....	<b>42€</b>
Pommes frites – Bœuf Charolais (180g)	
<b>Potage du jour</b> .....	<b>21€</b>
<b>Assiette de légumes de nos maraîchers</b> .....	<b>41€</b>
(Sans ajout de matières grasses sur demande)	
<b>Penne “Rigate”</b>	
Sauce tomate « Maison » millésime 2020 .....	<b>30€</b>
Sauce bolognaise .....	<b>33€</b>
<b>Assiette de fromages affinés</b> .....	<b>27€</b>
Confit d'échalote-ail noir « Anatra »	
<b>Fondant au chocolat « Guanaja »</b> .....	<b>24€</b>
<b>Salade de fruits frais</b> .....	<b>22€</b>
<b>Tarte au citron meringuée</b> .....	<b>22€</b>

# 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.

## **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

## **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**