



*Boli Bar*

Bar-Restaurant-Terrasse panoramique

Ouvert tous les jours de 19h00 à 22h  
Open everyday from 7pm to 22pm

[www.hotel-simon.com](http://www.hotel-simon.com)

## COCKTAILS

**Le Glow by Jo'anna -14cl** 15€  
Jus ananas, ananas rôti au poivre noir, citron vert  
Fallernum fait Maison (sirop épices), ponthier passion

**Colombus - 14cl** 12€  
Ananas, citron vert, sirop d'érable, liqueur rhum vieux  
Liqueur cacao brun rhum vieux agricole JM Terroir  
volcanique

**Lune de Miel -14 cl** 14€  
Citron vert, piment végétarien, miel, sirop d'hibiscus,  
Cointreau, rhum vieux

**La Saline -14cl** 12€  
Citron vert, sirop de romarin, liqueur de curaçao bleu  
Concombre frais, rhum blanc agricole Trois-Rivières  
Cuvée de l'océan

**Amour caché - 14cl** 14€  
Nectar de goyave, sirop d'hibiscus, citron vert, liqueur  
de banane, extrait de vanille, rhum vieux agricole

**La Rosita -14cl** 12€  
Jus de pastèque, tequila, sirop de rose, Thym fumé

**Bois dressé -14cl** 14€  
Sirop de piment, gingembre, cannelle, citron,  
Triple sec, vodka

**Royal Mojito-21cl** 17€  
Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron,  
Et champagne

## EAUX

**Mabello** 7€  
**Didier** 7€  
**St Pellegrino** 7€  
**Evian** 7€

## Boissons chaudes

**Café** 3.50€  
**Thé ou infusion** 4.00€

## TAPAS

**Maki Créole** 10€  
Créole Maki

**Rouleau Impérial** 9€  
Imperial Roll

**Samoussa au poulet** 9€  
Chicken Samoussa

**Crostini au jambon cru et parmesan** 10€  
Prosciutto and parmesan toast on its bed of  
fresh tomato sauce

**Guacamole Bô Kay, croustilles de patate  
douce** 10€  
Local guacamole and its sweet potato chips

## TENTATIONS SALADES

**Duo de la pêche aux saveurs d'ici** 17€  
Fish duo with local flavors

**Tomate Burrata de L'hôtel Simon** 15€  
Simon Hôtel's tomato and burrata

**Tataki de thon aux sésames** 15€  
Tuna and Sesme tataki

**Croustillant de poulet** 17€  
Crispy chicken

**Foie gras du Simon au Rhum vieux  
Toast aux oignons confit** 18€  
Simon's Foie gras and its Toast and onion  
compote

## FOUYÉ DIFÉ

**Thon Mi-Cuit et sa poêlée de légumes  
Sauce vierge** 24€  
Half-cooked tuna with its pan on vegetables  
Virgin sauce

**Magret de Canard aux épices douces  
Purée à la truffe** 25€  
Duck filet with mild spices / Truffle puree

**Entrecôte gourmande 300 g** 28€  
**Beurre Maitre d'hôtel et son jus corsé  
Frites Maison ou Frites de Patate douce**  
Gourmet beef steak 300 g Maitre d'hôtel butter its  
spicy juice  
Homemade Fries or sweet potato fries

**Filet de Vivaneau grillé** 24€  
**Riz parfumé, Sauce créole aux agrumes**  
Grilled red snapper filet / Fragrant rice  
Citrus créole sauce

**Salade Landaise gourmande** 25€  
Landes gourmet salad

**Suggestion de notre chef selon marché**  
Daily suggestion according to the Market

## EXQUIS SUCRE

**Chou de mon enfance** 9€  
Cream puff from my childhood

**Le SIMON** 10€  
The Simon

**Salade de fruits frais, glace citron vert** 9€  
fresh fruit salad with lime sorbet

**Mousse au chocolat piment doux** 10€  
Chocolate and chili pepper mousse

**Café gourmand** 12€  
Gourmet coffee

## VINS AUX VERRES

**Rouge** 12cl  
*Lauzanet, Bordeaux* 8€  
*Sélection du Sommelier* 8€

**Blanc**  
*UBY Gascogne N°3* 8€

**Rosé**  
*Les Hauts de Masterel Côte de Provence* 8€

## LES VINS

**Les vins rouges 75cl**  
*Gigondas ,2014 OGIER vallée du Rhône* 55€  
*Loup dans la bergerie, 2016, Languedoc* 40€  
*Sancerre « Les chênes vieux »2015 Loire* 60€

**Les vins Blancs 75cl**  
*Chablis 1<sup>er</sup> cru Faiveley, Bourgogne* 90€  
*Sancerre « Les chênes vieux »2016 Loire* 60€  
*Entre deux Mers 2015, Kressman bordeaux* 30€

**Les vins Rosés 75cl**  
*Château de Berne* 50€  
*Minuty* 40€

**Champagne à la coupe**  
*Pierre Boutet* 12€

## LES CHAMPAGNES

**Cuvées Brut 75cl**  
*Taittinger* 110€  
*Deutz* 120€  
*Moët et Chandon Impérial* 140€

**Cuvées Rosée 75cl**  
*Deutz Rosé* 180€

**Cuvées Prestige 75cl**  
*Ruinart Blanc de Blancs* 220€

