



Boli Bar

Bar-Restaurant-Terrasse panoramique

Ouvert tous les jours de 19H00 à 22H00
Open everyday from 7pm to 22pm

www.hotel-simon.com

COCKTAILS

Le Glow by Jo'anna -14cl 17€
Jus ananas, ananas rôti au poivre noir, citron vert
Fallernum fait Maison (sirop épicés), ponthier passion

Colombus - 14cl 14€
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 14€
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 12€
Sirop de piment, gingembre, cannelle, citron,
Triple sec, vodka

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

EAUX

Mabello 1L 7€
Acqua Panna 75cl 8€

Didier 75cl 7€
St Pellegrino 75cl 8€

Boissons chaudes

Café 3.50€
Thé ou infusion 4.00€

KIDS MENU

❖ -20% sur le plat au choix
jusqu'à 12 ans

-20% on the dish of your choice
Up to 12 years old

PETITES TENTATIONS

Tartare de poisson du jour aux saveurs d'ici
Fish tartare of the day with flavors from here
16€

Avocado toast Saumon fumé
Smoked salmon avocado toast
❖ Provenance: Norvège 15€

**Foie gras mi- cuit au rhum vieux et son
chutney du moment**
Semi-cooked foie gras with old rum and chutney of the
moment
19€

Poke bowl veggie
Vegan poke bowl or fish of the day
19€

Gambas Pannées aux deux sésames
Pawns breaded with two sesames seeds
❖ Provenance: Belgique 18€

Salade César du Simon
Simon's caesar salad
❖ Provenance: volaille- Chine 20€

Burrata au pesto verde
Green pesto burrata
20€

TENDANCES DE LA MER

**Thon mi- cuit, Mousseline de patate douce
et petits légumes rôtis**
Semi-cooked tuna, sweet potato mousseline and
roasted vegetables
❖ Provenance: local 26€

**Saumon à la plancha et Risotto noir
Sauce vierge**
Grilled salmon and black risotto, virgin sauce
❖ Provenance: Norvège 28€

**Poulpe Mariné snacké
Riz parfumé sauce créole**
Snacked marinated octopus, fragrant rice and creole
sauce
❖ Provenance: Espagne 29€

Poke bowl poisson du moment
Fish of the day poke bowl
22€

HUMEUR DU BOUCHER

Côte de veau 1^{ère}, jus corsé, Purée truffée
First veal chop, full-bodied jus and truffled mash
❖ Provenance: France 26€

Burger Maison façon Rossini
Homemade burger Rossini style
❖ Provenance: Black Angus – France 28€

**Entrecôte Gourmande 300g
Émulsion au Kâmpôt rouge
Frites Maison ou Frites de Patate douce**
Gourmet rib steak, red Kâmpôt emulsion
Homemade Fries or sweet potato fries
❖ Provenance: Charolais – France 32€

Inspiration du moment (selon arrivage)
Inspiration of the moment (subject to availability)

EXQUIS SUCRE

Crispy freshness
Exotic meringue tartlet variation
12€

Balade fruitée
Fresh fruit salad
12€

Tjè koko épi ti plézi kako
Flowing heart with chocolate and white eat coconut
14€

Tendance caféine gourmand
Gourmet coffee
15€

Inspiration sucrée du moment
Sweet inspiration of the moment
16€

Coupe de glace Antillaise du Simon
Simon's Caribbean Ice Cream Sundae
15€

Assiette crémière 20€
Comté + Ossau iraty + Brie de Meaux + Cabécou
Pain en tranche + Fruits secs

Prix Nets TTC

VINS AUX VERRES

Rouge 12cl
Péricou, Bordeaux 9€
Sélection du Sommelier 9€

Blanc
Blanc De S 9€

Rosé
L'aumerade Côte de Provence 9€

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^{er} cru Bourgogne 90€
Sancerre « Les chênes vieux »2016 Loire 60€
Entre deux Mers 2015, Kressman bordeaux 30€

Les vins Rosés 75cl

Château de Berne 70€
Minuty 40€
Haut de Masterel 50€

Champagne à la coupe 21cl

Nicolas Feuillâtes 15€

LES CHAMPAGNES

Cuvées Brut 75cl
Taittinger 120€
Deutz 140€
Moët et Chandon Impérial 160€

Cuvées Rosée 75cl
Deutz Rosé 180€

Cuvées Prestige 75cl
Ruinart Blanc de Blancs 240€