



le boudoir
MAJESTIC

*Bar
&
Ethnic
Food*

B

HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

VINS AU VERRE

AOC Champagne	Brur sa - Blanc	15cl	15 €
AOC Champagne	Veuve Clicquot Ponsardin s.a - Blanc		25 €
AOC Champagne	Brur sa - Rosé		18 €
AOC Champagne	Veuve Clicquot Ponsardin s.a - Rosé		28 €
AOC Côtes de Provence	Château Gassier « Le Pas du Moine » - Rosé		10 €
AOC Côtes de Provence	AOP Côtes de Provence Minury « 281 » - Rosé		22 €
AOC Côtes de Provence	AOP Côtes de Provence Chapelle La Gordonne - Blanc		12 €
AOC Chablis 1 ^{er} Cru	Monrée de Tonnerre - Domaine Vauroux - Blanc		16 €
AOC Côtes de Provence	AOP Côtes de Provence Chapelle La Gordonne - Rouge		12 €
AOC Pessac-Léognan	Les Demoiselles de Larriver Haut-Brion - Rouge		16 €

LES VINS DU BOUDOIR

CHAMPAGNES BLANCS

		75cl	150cl	300cl
AOC Champagne	Veuve Clicquot Ponsardin s.a	125 €	250 €	950€
AOC Champagne	Bollinger « Spécial Cuvée » s.a	120 €		
AOC Champagne	Krug « Grande Cuvée » s.a	590 €		
AOC Champagne	Moët & Chandon « Dom Pérignon » Millésimé	490 €	1100 €	5500€
AOC Champagne	Veuve Clicquot Ponsardin « Grande Dame » Millésimé	500 €		
AOC Champagne	Louis Roederer « Cristal » Millésimé	650 €	1300 €	6500€

CHAMPAGNES ROSÉS

		75cl
AOC Champagne	Veuve Clicquot Ponsardin s.a	140 €
AOC Champagne	Laurent Perrier	310 €
AOC Champagne	Moët & Chandon « Dom Pérignon » Millésimé	950 €
AOC Champagne	Veuve Clicquot Ponsardin « La Grande Dame » Millésimé	1000 €
AOC Champagne	Louis Roederer « Cristal » Millésimé	1250 €

VINS TRANQUILLES

ROSÉ

		75cl	150cl
AOC Côtes de Provence	La Chapelle Gordonne	60 €	
AOC Côtes de Provence	Château Minury « Rose et Or »	70 €	140 €
AOC Côtes de Provence	Domaines Ott	85 €	170 €
AOC Côtes de Provence	Saint Maur « Clos Capelune »	90 €	
AOC Côtes de Provence	Château Minury « 281 »	110 €	220 €

BLANC

		75cl	150cl
AOC Côtes de Provence	La Chapelle Gordonne	60 €	
AOC Côtes de Provence	Clos Mireille Blanc de Blancs - Domaines Ott	85 €	170 €
AOC Sancerre	« Moussière » Domaine A. Mellor	95 €	
AOC Chablis 1 ^{er} Cru	Monrée de Tonnerre Domaine Vauroux	80 €	

ROUGE

		75cl
AOC Côtes de Provence	La Chapelle Gordonne	60 €
AOC Sancerre	Le Rabault Joseph Mellor	70 €
AOC Pessac-Léognan	Les Demoiselles de Larriver Haut-Brion	80 €
AOC Saint-Émilion	Château Haut Corbin	150 €
AOC Saint-Estèphe	Château Haut Beauséjour	95 €
AOC Bonne Mares	Grand Cru Georges Lignier	550 €
AOC Pauillac	Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	790 €

Tous nos vins sont en appellation d'origine contrôlée, sauf mention contraire et s'entendent prix nets, service compris. All our wines are « appellation d'origine contrôlée », except if it is not mentioned, and are all net prices, service included. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

APÉRITIFS

Ricard	4cl	7 €
Campari	6cl	9 €
Martini Rosso, Bianco	6cl	9 €
30&40 Double Jus	6cl	9 €

ALCOOLS

GIN	5cl	70cl	
Bombay Sapphire	14 €	200 €	
Tanqueray Ten	20 €	250 €	
Hendricks	20 €	250 €	
44°n Comte de Grasse	25 €	400 €	

	5cl	50cl	
Monkey 47	25 €	300 €	

VODKA	5cl	70cl	175cl
Eristoff	14 €	200 €	
Grey Goose	20 €	250 €	550 €
Beluga Noble	25 €	350 €	

RHUM	5cl	70cl	
Bacardi Carta Blanca	14 €	200 €	
Bacardi Cuatro	14 €	200 €	
Bacardi Reserva	18 €	230 €	
Diplomatico Reserva Exclusiva	25 €	300 €	
Plantation XO	30 €	400 €	
Zacapa 23 ans	30 €	400 €	

TEQUILA & MEZCAL	5cl	70cl	
Sauza Gold	14 €		
Don Julio 1942		1000 €	
Patron Silver	22 €	280 €	
Patron Piedra	95 €	1300 €	
Del Maguey Vida	20 €	250 €	

WHISKIES	5cl	70cl	
Johnny Walker Red Label	14 €	200 €	
Chivas Regal 12 ans	20 €	250 €	
Johnny Walker Blue Label	50 €	700 €	
Bulleit Bourbon	20 €	250 €	
Nikka Tsuru 17 ans	55 €	750 €	
Four Roses	14 €	200 €	

LIQUEURS	5cl	70cl	
Patron XO café	14 €	200 €	
Ger 27	14 €	200 €	
Jägermeister	14 €	200 €	
Limoncello	14 €	200 €	

COCKTAILS SANS ALCOOL / FREE ALCOHOL COCKTAILS

BEE HAPPY	24cl	16 €
<i>Gingembre frais, thé vert bio, notre miel aromatisé à la fleur d'orange de Marrakech Fresh ginger, organic green tea, our home made honey with the Marrakech orange blossom</i>		

SAVEUR DU VERGER	24cl	16 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche Orange juice, pineapple juice, white peach</i>		

VIRGIN MOJITO	24cl	16 €
<i>Ginger ale, sucre, menthe fraîche, citron vert Ginger ale, sugar, fresh mint, lime juice</i>		

COCKTAILS « CLASSIQUES »

MOJITO	20Cl	18 €
<i>Rhum Bacardi carta blanca 6cl, Angostura, soda, sucre, menthe fraîche, citron vert</i>		
<i>Rhum Bacardi carta blanca, Angostura, soda, sugar, fresh mint, lime juice</i>		
APEROL SPRITZ	15cl	18 €
<i>Prosecco 7cl, Aperol 5cl, soda</i>		
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>		
CAÏPIRINHA	9cl	18 €
<i>Citron vert, Cachaça Leblon 7cl, sucre</i>		
<i>Lime, Cachaça Leblon, sugar cane</i>		
MARGARITA	9cl	18 €
<i>Tequila Patron Silver 6cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert 1cl</i>		
<i>Tequila Patron Silver, lime juice, Cointreau</i>		
MOSCOW MULE	15cl	18 €
<i>Vodka Eristoff 5cl, citron vert, Ginger Beer</i>		
<i>Vodka Eristoff, lime, Ginger Beer</i>		
BELLINI	15cl	18 €
<i>Champagne 12cl, purée de pêche</i>		
<i>Champagne, peach purée</i>		
ROSSINI	15cl	18 €
<i>Champagne 12cl, purée de fraise</i>		
<i>Champagne, strawberry purée</i>		

COCKTAILS « SIGNATURE »

SPRITZ DES FOUS	15cl	16 €
<i>Aperol 5cl, cordial geranium, Champagne Fouquet's 7cl, club soda</i>		
<i>Aperol, geranium cordial, Fouquet's champagne, club soda</i>		
BISOUS BISOUS	11cl	16 €
<i>Cachaca 7cl, extraction d'asperge blanche, citron vert, sucre blanc</i>		
<i>Cachaca, white asparagus extraction, lime, white sugar</i>		
BOUDOIR	11cl	18 €
<i>Vodka Polugar classic Rye 6cl, jus de citron, sirop de sucre, cordial pomme & romarin</i>		
<i>Polugar Classic Rye vodka, lemon juice, sugar syrup, apple and rosemary cordial</i>		
NEGRONI ROSÀ	10cl	16 €
<i>Gin Bombay Sapphire 3cl, Campari 3cl, Cocchi Rosa 3 cl, réduction de vinaigre balsamique & miel maison avec du poivre rose</i>		
<i>Bombay Sapphire gin, Campari, Cocchi Rosa, homemade balsamic vinegar and honey reduction with pink pepper</i>		
DAIQUIRI QUATRO	9cl	18 €
<i>Rhum Bacardi 4ans 5cl, jus de citron vert, oleo saccharum combava de l'île Maurice & citron fait maison</i>		
<i>Four-year-old Bacardi rum, lime juice, homemade oleo saccharum made with combava from Mauritius and lemon</i>		
PISCO DISCO	9cl	20 €
<i>Pisco Waquar 6cl, sucre glace, jus de citron vert, bitter lavande fait maison</i>		
<i>Waquar Pisco, icing sugar, lime juice, homemade lavender bitters</i>		
PALOMA	20Cl	18 €
<i>Tequila Souza blanco 7cl, jus de citron vert, sucre de romarin de notre jardin fait maison, jus de pamplemousse frais, sel Maldon</i>		
<i>Sauza Blanco tequila, lime juice, rosemary sugar made with rosemary from our garden, fresh grapefruit juice, Maldon salt</i>		
FRENCH 44	12cl	22 €
<i>44°n gin 4cl, cordial Basilic thai, champagne Fouquet's 6cl, parfum pelargonium Rosat</i>		
<i>44°n Gin, Thai basil cordial, Fouquet's champagne, geranium bourbon flavouring</i>		
GARDEN PARTY	15cl	18 €
<i>5cl 30 & 40 Double Jus, cordial de notre lavande, ginger ale, bitter maison à la mandarine</i>		
<i>30&40 Double Jus, our own lavender cordial, ginger ale, homemade mandarin bitters</i>		

BIÈRES

Corona	35,5cl	10 €
Heineken	33 cl	10 €

LES SODAS & JUS DE FRUITS

Red Bull	25 cl	8 €
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zéro	33 cl	8 €
Orangina	25 cl	8 €
Seven Up	33 cl	8 €
Schweppes Indian Tonic – Ginger Ale	25 cl	8 €
Ginger Beer Old Jamaïcan	33 cl	8 €
Jus de pomme, orange, ananas, nectar abricot, tomate	25 cl	8 €
<i>Apple, Orange, Pineapple, Apricot, Tomato Juices</i>		

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, Pamplemousse, citron pressé	25 cl	15 €
<i>Orange, Grapefruit, Lemon</i>		

EAUX

Perrier	33 cl	8 €
Vittel	25 cl	7 €
Evian	75 cl	9 €
Badoit	75 cl	9 €

BOISSONS CHAUDES

Café crème, Cappuccino, Latte	8 €
Café, Décaféiné	6 €

SÉLECTION THÉS & INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

THÉ DARJEELING IMPÉRIAL	11 €
<i>Darjeeling - Light and aromatic</i>	

LAPSANG SOUCHONG - THÉ FUMÉ	11 €
<i>Lime-blossom Herbal Tea - Smoked Tea</i>	

L'INFUSION ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD ROOIBOS HERBAL TEA FROM SOUTH AFRICA

LE ROOIBOS CEDERBERG NATURE	11 €
<i>Apport en sel minéraux, vitamine, antioxydant Natural Cederber Rooibos</i>	

LES INFUSIONS TRADITIONNELLES BIO TRADITIONAL ORGANIC HERBAL TEA

LA CAMOMILLE	11 €
<i>Camomille Herbal Tea</i>	

LE TILLEUL OFFICINAL	11 €
<i>Officinal Linden Herbal Tea</i>	

LA VERVEINE	11 €
<i>Verbena Herbal Tea / Mint Verbena Herbal Tea</i>	

SEUL OU À PARTAGER

CAVIAR NEUVIC

Garniture traditionnelle : Blinis, œufs, crème épaisse, ciboulette, échalote
 Traditional garnish : Blinis, eggs, thick cream, dill & shallots

30 gr 50 gr
 85 € 131 €



GUACAMOLE MAISON

Ecrasé d'avocat, cebette, citron vert, piment, coriandre
 Hand mashed avocados / cilantro / spring onion / lime / chilli

15 €

SASHIMI DE LOUP

Ponzu, huile de truffe
 Sea bass sashimi / ponzu dressing and truffle oil

15 €

CEVICHE DE DAURADE

Patate douce, avocat & sarrazin
 Sea bream Ceviche / sweet potatoes / avocado / buckwheat

15 €



GASPACHO DE CONCOMBRE À LA MENTHE

Pani puri de pois chiche
 Cucumber gazpacho with mint / Chickpea pani puri

10 €

GOUJONNETTE DE SOLE LATINO

Guacamole, condiment ananas piment
 Crispy sole fish fillet, Guacamole / spicy grilled pineapple salsa

15 €

BRICKS AU CHÈVRE & ABRICOTS

Sauce aigre douce
 Goat's cheese filo parcels / Sweet and sour sauce

10 €

GAMBAS EN KADAÏF

Sauce romkatsu
 Prawns wrapped with Kadaif / romkatsu dips

20 €

MAKI DE GAMBAS

Laitue & radis
 Prawns tempura maki, radish / Romanian lettuce

15 €

BLACK COD GLACÉ AU MIZO

Pickles de gingembre
 Miso Black Cod / ginger roots pickles

20 €

KEFTA D'AGNEAU

Sauce yaourt menthe
 Lamb kofta / Yoghurt and mint sauce

15 €

BROCHETTE DE BŒUF

Condiments Chimichurri
 Thin beef slices skewered, chimichurri condiments

15 €

SHISH TAOUK DE VOLAILLE

Sauce houmous pimenté
 Chicken shish tawook / Spicy hummus sauce

15 €

NOS GOURMANDISES

BEIGNETS AU CHOCOLAT GRAND CRU "ACARIGUA"

Grand cru chocolate beignets with chocolate sauce

10 €

BANANE CARAMÉLISÉE, ESPUMA VANILLE-FRAISE

Revamped banana split

10 €

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Seasonal fruits platter

12 €

LES COMBOS

LE BOUDOIR (6 PIÈCES)

Guacamole, Sashimi de loup, Goujonnette de sole Latino, Kefta d'agneau,
 Shish taouk de volaille, Banane caramélisée, espuma vanille-fraise
 Guacamole, Sea bass sashimi, Crispy sole, Lamb kofta, Chicken shish tawook,
 Revamped banana split

78 €

LA MASTER PIECE (12 PIÈCES)

Guacamole, Gaspacho de concombre à la menthe, Bricks au chèvre & abricots, Gambas en kadaif,
 Ceviche de daurade, Maki de gambas, Black cod glacé au Mizo, Brochette de bœuf Chimichurri,
 Kefta d'agneau, Beignet au chocolat grand cru "Acarigua", Assiette de fruits frais de saison, Banane
 caramélisée, espuma vanille-fraise
 Guacamole, Cucumber gazpacho with mint, Goat's cheese filo parcels, Prawns wrapped with
 Kadaif, Sea bream Ceviche, Prawns tempura maki, Miso Black Cod, Thin beef slices skewered,
 Lamb kofta, Grand cru chocolate beignets with chocolate sauce, Seasonal fruit platter,
 Revamped banana split

118 €



Plats vegans

OPEN EVERY DAY FROM 7 PM TO 2 AM
 FOOD FROM 7 PM TO 12 PM

+33 4 92 98 77 00 — lemajestic-cannes.com