

*Méditerranée*

*Sentiments*

*Rêve*

*Voyage*

*Création*



LE 300  
Édition  
Limitée

**IDENTITÉ**



IDENTITÉ

## Redécouvrir les classiques à travers l'âme du bar Le 300

À travers cette nouvelle carte IDENTITÉ, Julien Lecharpentier et Laure Ferrand réinterprètent les grands classiques de la mixologie en y insufflant les couleurs, les parfums et la lumière de la Méditerranée.

Ici, chaque création raconte une histoire – celle d'un lieu baigné de lumière dorée, d'un panorama qui a inspiré Cocteau, Matisse ou encore Chagall, et qui aujourd'hui guide le geste du mixologue.

Revisiter les classiques, c'est leur offrir une nouvelle identité, façonnée par les senteurs marines, les agrumes gorgés de soleil, les herbes sauvages du Sud. L'âme du bar Le 300 s'exprime : un art de vivre tourné vers la mer, le partage et la créativité.

IDENTITÉ devient alors un voyage : une redécouverte des saveurs familières, réinventées avec sincérité, enracinées dans un territoire.

Un moment à vivre comme un hommage à notre Méditerranée – vivante, lumineuse, infiniment inspirante.



## *Rediscovering the classics through the spirit of Le 300 Bar*

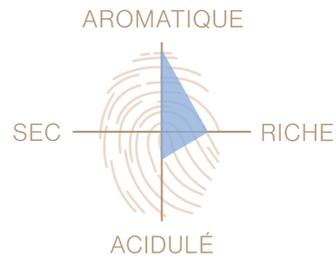
*With the new IDENTITÉ menu, Julien Lecharpentier and Laure Ferrand breathe new life into the great classics of mixology, infusing them with the colours, scents and light of the Mediterranean.*

*Each creation tells a story – one of a place bathed in golden light, of a view that once inspired Cocteau, Matisse and Chagall, and which today guides the hand of the mixologist.*

*To revisit the classics is to give them a new identity – shaped by sea-salt breezes, sun-drenched citrus, and the wild herbs of the South. This is the soul of Le 300: a way of life rooted in the sea, in sharing, and in creativity. IDENTITÉ becomes a journey – a rediscovery of familiar flavours, sincerely reimagined and deeply connected to a sense of place.*

*A moment to savour, like a tribute to our Mediterranean – vibrant, luminous, and endlessly inspiring.*





Né à New York dans les années 1990, le Litchi Martini combine l'élégance du martini à l'exotisme du litchi. Popularisé dans les bars branchés comme Decibel, il reflète l'époque où la mixologie s'ouvrait aux saveurs asiatiques et aux cocktails plus audacieux.

# GERANIUM

Notre réinterprétation du Litchi Martini,  
sans litchi

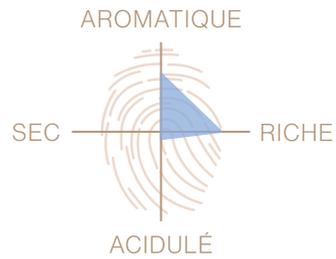


Gin Arbory  
Vin à la pêche Rinquinquin  
Verjus Bourgoin  
Feuille de géranium  
Clarifié au lait



Clarifié





Créé dans les années 1980 par le barman Dick Bradsell à Soho, ce cocktail énergisant est né après qu'une cliente lui ait demandé « quelque chose pour me réveiller ! » Vodka, café espresso et liqueur, et le tour est joué.



# DOLCE

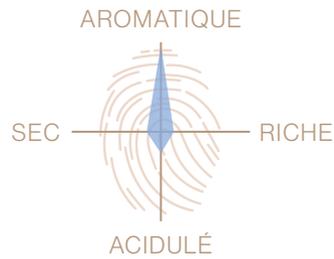
Notre réinterprétation de l'Espresso Martini  
façon tiramisu

Rhum Brugal 1888  
Liqueur de café Fair  
Muscat du Cap Corse  
Café cold brew  
Vanille  
Biscuit  
Clarifié au lait



Clarifié





# GIARDINO

*Notre réinterprétation du Spritz*

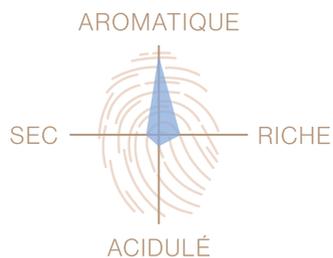
*Lorsque les soldats de l'armée autrichienne trouvèrent les vins vénitiens trop forts à leur goût, ils les allégèrent avec de l'eau gazeuse. C'est ainsi que le «Spritz» est né, dérivé du mot allemand «spritzen», signifiant «asperger».*

Apéritif Melon Manguin  
Vermouth Noilly prat dry  
Tomate cerise  
Verveine citron



Gazéifié





# MUSA

*Notre réinterprétation de la Mauresque*

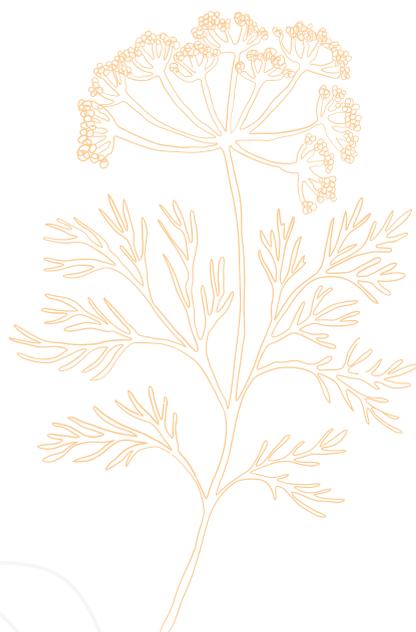
*Né en Algérie, lorsque des soldats français mélangèrent du pastis et du sirop d'orgeat local. Ce cocktail rafraîchissant, à la couleur claire rappelant les vêtements des Maures, devint un symbole de la rencontre des cultures méditerranéennes.*

Rhum Brugal 1888

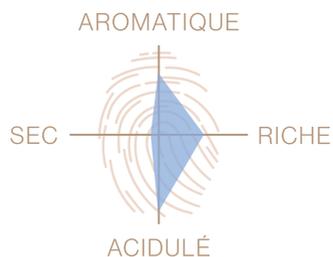
Ricard

Fève de tonka

Banane



Gazéifié



# LEMON PIE

*Notre réinterprétation du Tequila Sour  
façon tarte citron meringuée*

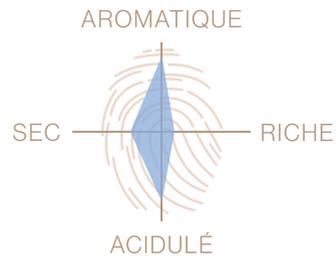
*Dérivé du Whiskey Sour, ce cocktail mexicain est devenu populaire dans les années 1940, alors que la tequila gagnait le cœur des américains. Un parfait équilibre entre acidité, douceur et puissance.*

Tequila Milagro silver  
Cedracello vanille  
Italicus Rosolio di bergamotto  
Skins Mastiha  
Citron jaune  
Feuille de citronnier

Espuma yaourt grec, miel, fleur d'oranger



Shaker



*Une histoire fascinante entoure ce cocktail, dont l'une des versions raconte qu'en 1948, une américaine fortunée, Margaret Sames, servait régulièrement ce breuvage à ses invités dans sa maison d'Acapulco.*

# OLEA

*Notre réinterprétation de la Margarita  
façon dirty*

Tequila Milagro silver

Mezcal Vida

Oli'still Manguin

Italicus Rosolio di bergamotto

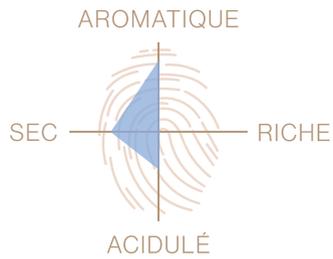
Fraise

Huile d'olive



Verre à mélange





# FYSTIKI

*Notre réinterprétation du Gimlet*

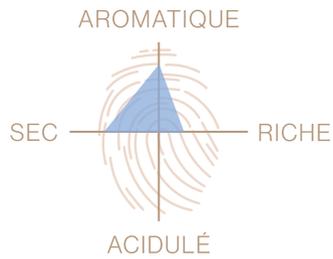
*Ce cocktail trouve son origine dans la Royal Navy, où le médecin Thomas Gimlette ajoutait du gin au citron vert pour éviter le scorbut parmi les marins. Un remède à la fois rafraîchissant et efficace.*

Gin Arbory  
Strato Pistacchio  
Vermouth Noilly prat dry  
Fleur d'oranger  
Pistache torréfiée



Verre à mélange





# HELIOS

*Notre réinterprétation du Manhattan*

*Ce cocktail emblématique a vu le jour en 1874 au Manhattan Club de New York, lors d'une réception organisée par Lady Randolph Churchill, la mère de Winston. Un succès immédiat, destiné à éblouir ses invités.*

Whisky The Macallan 12 ans double cask

Muscat du Cap Corse

Osmanthus

Beurre noisette

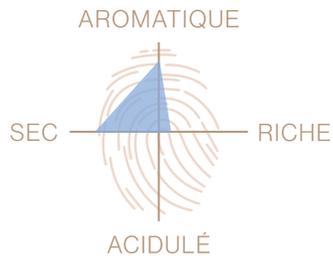
Vinaigre de pêche

Abricot sec



Verre à mélange





# SALVIA

*Notre version revisitée du Dry Martini*

*Un classique né à la fin du 19<sup>e</sup> siècle,  
et devenu le favori de James Bond  
qui le préfère «Shaken, not stirred !»*

Vodka Grey goose  
Vermouth Cocchi Americano  
Beurre de sauge



Service à table



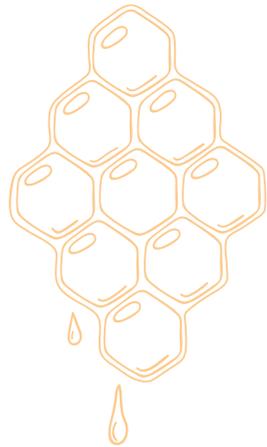
# NOS MOCKTAILS

*Nos cocktails sans alcool*



## HONEYCOMB

Martini Floréale  
Verjus Bourgoin  
Banane  
Pollen de fleurs



## PARFUM

Fleur d'oranger  
Soda pêche et jasmin  
London essence



## PRIMAVERA

Everleaf Mountain  
Fraise  
Tomate cerise  
Verjus Bourgoin  
Fève de tonka  
Clarifié au lait



# OUR COCKTAILS



## **GIARDINO**

*Manguin Melon aperitif  
Noilly prat dry Vermouth  
Cherry tomato  
Lemon verbena*

## **MUSA**

*Brugal 1888 Rum  
Ricard  
Tonka bean  
Banana*

## **LEMON PIE**

*Milagro silver Tequila  
Cedracello vanilla  
Italicus Rosolio di bergamotto  
Skins Mastiha  
Lemon  
Lemon leaf  
Greek yogurt, honey and orange  
blossom foam*

## **OLEA**

*Milagro silver Tequila  
Del Maguey Mezcal  
Manguin Oli'still  
Italicus Rosolio di bergamotto  
Strawberry  
Olive oil*

## **GERANIUM**

*Arbory Gin  
Peach wine Rinquinquin  
Bourgoin Verjuice  
Geranium leaf  
Clarified with milk*

## **DOLCE**

*Brugal 1888 Rum  
Fair coffee liqueur  
Corsican Muscat wine  
Cold brew coffee  
Vanilla  
Biscuit  
Clarified with milk*

## **FYSTIKI**

*Gin Arbory  
Strato Pistacchio  
Noilly prat dry Vermouth  
Orange blossom  
Roasted pistachio*

## **HELIOS**

*The Macallan 12 years Whisky  
Corsican Muscat wine  
Osmanthus  
Brown butter  
Peach Vinegar  
Dried apricot*

## **SALVIA**

*Grey goose vodka  
Cocchi Americano Vermouth  
Sage butter*



# OUR MOCKTAILS

## **HONEYCOMB**

*Martini Floréale  
Bourgoin Verjuice  
Banana  
Bee pollen*

## **PERFUME**

*Orange blossom  
London essence peach and  
jasmine soda*

## **PRIMAVERA**

*Everleaf Mountain  
Strawberry  
Cherry tomato  
Bourgoin Verjuice  
Tonka bean  
Clarified with milk*

**Masterpieces 32€**

**Mocktails 24 €**

Prix nets en Euros, service compris  
Net prices in Euros, service included

Présence de produits laitiers, n'hésitez pas à  
communiquer à notre équipe vos éventuelles allergies.

*Presence of dairy products, do not hesitate to inform  
our team of any allergies.*

Carte cocktails en vente en Édition Limitée **18 €**

**IDENTITÉ** Édition 2025  
**CONTRASTE** Édition 2024

Imprimé sur du papier Alga.

Composé d'algues méditerranéennes, ce papier écologique reflète notre  
engagement pour la mer et la planète. Une matière naturelle et innovante,  
en harmonie avec l'âme du bar Le 300.

*Conception graphique et illustrations - CH Design Studio à La Turbie*

**LE 300**

Ouvert 7j/7 de 11h à minuit

The Maybourne Riviera  
1551 Route de la Turbie | 06190 Roquebrune-Cap-Martin



**IDENTITÉ**



LE 300

Édition  
Limitée

IDENTITÉ