

LE 300

Offrant une vue imprenable sur la Riviera,
Le 300 vous propose une sélection de cocktails signature
puisant leur inspiration dans le bassin méditerranéen.
Nos produits locaux comme le citron et la lavande sont mis en
valeur pour composer un menu changeant avec les saisons.

*With a breathtaking view of the Riviera,
Le 300 is offering a selection of signature cocktails
inspired by the Mediterranean flavors.
Our local products such as lemon and lavender are highlighted
to create a menu according to the seasons.*

MASTER PIECES - 28€ -

LA MONTAGNE - *base vodka*

Fruité, herbacé, désaltérant • *Fruity, herbal, refreshing*

Framboise, Myrtille, Gentiane, Absinthe, Sapin

Raspberry, Blueberry, Gentian, Wormwood, Pine

LA FORÊT - *base bourbon*

Puissant, umami, atypique • *Powerful, umami, atypical*

Toffee Caramel, Érable, Cèpes, Bois de santal

Toffee Caramel, Maple, Porcini mushrooms, Sandal wood

LA PRAIRIE - *base vodka*

Doux, fruité, herbacé • *Sweet, fruity, herbal*

Aspérule odorante, Pomme, Fève de tonka, Noyaux de prunier, Foin

Woodruff, Apple, Tonka, Plum kernel, Hay

L'ORANGERAIE - *base apéritifs*

Amer, floral, fruité • *Bitter, fruity, floral*

Mandarine, Basilic, Fleur d'oranger, Hibiscus

Tangerine, Basil, Hibiscus, Orange blossom

LA GARRIGUE - *base rhums*

Fruité, aromatique, doux • *Fruity, aromatic, sweet*

Huile d'olive, Vanille, Abricot, Pêche, Romarin

Olive Oil, Vanilla, Apricot, Peach, Rosemary

LE LITTORAL - *base téquila*

Umami, désaltérant, surprenant • *Umami, surprising, refreshing*

Feuilles d'huîtres, Bergamote, Cédrat, Citron fermenté, Aneth

Oyster leaves, Bergamot, Cedro, Fermented Lemon, Dill

COCKTAILS CLASSIQUES 25€ - COCKTAILS CHAMPAGNE 28€

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.

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

NOTRE COLLECTION - 26€ -

LEMON PIE - Menton

Tequila infusée à la feuille de citronnier, Cédracello à la vanille, Rosolio de bergamote Italicus, jus de citron jaune, espuma de Mastiha Skinos et fleur d'oranger
Lemon leaf infused tequila, Cedracello vanilla-flavoured, Rosolio of bergamot Italicus, Lemon juice, Orange blossom & Mastiha Skinos greek liquor foam

GIMLET - Roquebrune-Cap-Martin

Vodka infusée à l'huile d'olive verveine, Gin, Vermouth Dry Dolin, Mastiha Skinos, cordial de verveine et orange bitter
Verbena olive oil infused vodka, Gin, Vermouth Dry Dolin, Mastiha Skinos, cordial of verbena and bitter orange

NEGRONI - Grasse

Gin et bitter campari infusé à l'huile de coco, Rinquinquin (vin de pêche), Muyu Jasmine verte
Gin and campari bitters infused with coconut oil, Rinquinquin (peach wine), Green Muyu Jasmine

OLD FASHIONED - Antibes

Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Angostura bitter, orange bitter, miel, pollen et camomille
Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Angostura bitters, orange bitters, honey, pollen and chamomile

MOCKTAILS -19€ -

DIEGO RIVERA

Everleaf Mountain, sirop de framboise, verjus, soda pêche jasmin
Everleaf Mountain, raspberry syrup, verjuice, jasmine peach soda

SALVADOR DALÌ

Everleaf Forest, jus de mandarine, sirop de vanille, fleur d'oranger, kombucha fruits de la passion rooibos
Everleaf Forest, mandarin juice, vanilla syrup, orange blossom, kombucha passion fruit rooibos

DORA MAAR

Everleaf Marine, cordial de basilic, tonic Aegean
Everleaf Marine, basil cordial, Aegean tonic

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

VINS – WINES

CHAMPAGNE

	Au verre <i>Glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
BILLECART-SALMON “Brut Réserve”	28€	130€
BILLECART-SALMON Grand Cru “Blanc de Blancs”	39€	185€
RUINART “Blanc de Blancs”	-	225€
LAURENT-PERRIER “Rosé”	37€	175€
BILLECART-SALMON “Rosé”	-	175€
DOM PÉRIGNON “Vintage” 2012	-	455€

VIN BLANC - WHITE WINE

A.O.P. CHABLIS Domaine d’Henri “Saint-Pierre” 2021	24€	110€
A.O.P. CONDRIEU Domaine Cuilleron “La Petite Côte” 2021	26€	120€
A.O.P. POUILLY-FUMÉ Domaine de Ladoucette Baron de L 2019	-	190€
A.O.P. PULIGNY-MONTRACHET Domaine Chavy 2020	35€	175€
A.O.P. CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru Domaine Chevalier 2018	60€	300€

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

	Au verre <i>Glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
A.O.P. CÔTES DE PROVENCE Domaines OTT “Château de Selle” 2022	24€	110€
A.O.P. CÔTES DE PROVENCE Château Minuty “281” 2022	-	135€

VIN ROUGE - RED WINE

A.O.P. CÔTE DE NUITS Domaine Chevalier “Pinot Noir” 2018	24€	110€
A.O.P. PAUILLAC Pauillac de Château Latour 3 ^{ème} Vin 2017	35€	165€
A.O.C. MARGAUX Château Giscours 3 ^{ème} Grand Cru Classé 2015	-	270€

VIN DOUX - SWEET WINE

A.O.C. SAUTERNES Château Les Justices 2017	18€	100€
---	-----	------

GIN MARTINI

Votanikon, Bombay, Tanqueray, Monaco	25€
Hendrick's, Mare	28€
Botanist, Roku	29€
Tanqueray N°10, London Dry n°3, Gunpowder, Melifera	30€
Porter's, Christian Drouin, Isle of Harris	32€
Kinobi, Oli gin, Monkey 47	36€
Gin 44°N	46€

VODKA MARTINI

Ketel One	25€
Grey Goose, Beluga Noble, Belvedere, Absolut Elyx	28€
Tito's	30€
Stolichnaya Elit	32€
Fair vodka	36€
Beluga Gold Line	58€

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

Dry martini (7.5l), Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

APÉRITIFS, VERMOUTHS, AMERS

Bitter Campari - Italie	16€
Dolin Extra Dry - France	16€
Noilly Prat Dry - France	16€
Martini Bianco, Rosso - Italie	16€
Vermouth Ulrich Dry, Rosso, Bianco - Italie	16€
Del Professore Bianco - Italie	18€
Del Professore Classico - Italie	18€
Byrrh "Grand Quinquina" - France	16€
Lillet Blanc - France	16€
Ricard - France	16€
Pastis 51 - France	16€
Suze - France	16€
Pimm's N°1 - Angleterre	16€
Pernod Absinthe - France	18€
Saint-Germain - France	22€
Fernet Branca - Italie	16€
Amaro Montenegro - Italie	16€
Amaro Averna - Italie	16€
Amaro Santoni - Italie	18€
Sirene Canto Amaro - Italie	16€
Mancino Chinato - Italie	18€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

GIN

Votanikon - Grèce	20€
Bombay sapphire - Laverstoke Mill, Angleterre London Dry	20€
Beefeater - Kennington, Angleterre London Dry	22€
Botanist - Islay Ecosse London Dry	25€
Hendrick's - Girvan Ecosse Distilled	24€
Tanqueray - Edinburgh Ecosse Distilled	22€
Tanqueray ten - Edinburgh Ecosse Distilled	26€
Porters Gin - Aberdeen, Ecosse	28€
Isle of Harris - Île d'Harris, Ecosse	32€
Gin Gunpowder Drumshanbo - Irlande	26€
Roku Gin - Osaka Japon Blended	25€
Ki No Bi - Kyoto Japon Blended	32€
Mare - Catalonia Espagne Distilled	24€
Melifera - Île d'Oléon, France	26€
"Le Gin" Christian Drouin - Normandie, France	28€
Oli'Gin Manguin - Avignon, France	32€
Gin 44°N - Grasse, France	42€
Distillerie de Monaco - Monaco	22€
London Dry Gin N°3 - Hollande	26€
Monkey 47 - Schwarzwald, Allemagne	32€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

TEQUILA

Olmeca Altos Blanco - Jalisco	24€
Olmeca Altos Reposado - Jalisco	26€
Tapatio blanco - Jalisco	26€
Don Julio Blanco - Jalisco	24€
Milagro Silver - Jalisco	24€
Patron Silver - Jalisco	34€
Clase Azul Plata - Jalisco	36€
Clase Azul Reposado - Jalisco	48€
Clase Azul Añejo - Jalisco	250€
Del Maguey Mezcal Vida - Oaxaca	26€

VODKA

Absolut Elyx - Suède	24€
Belvedere - Pologne	24€
Grey Goose - France	24€
Fair quinoa - France	32€
Ketel One - Pays-Bas	22€
Tito's - USA	26€
Stolichnaya Elite - Russie	28€
Beluga Noble - Russie	24€
Beluga Gold Line - Russie	48€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

RHUM

Flor de Caña 18yr - Nicaragua	28€
Bacardi 8 - Puerto Rico	32€
Hampden 8yr - Jamaïque	32€
Gosling's Black Seal - Bermudes	26€
Diplomatico Reserva - Venezuela	24€
Havana Club 3yr - Cuba	20€
Havana Club 7yr - Cuba	24€
Isautier 7yr - Réunion	29€
Plantation XO 20th Anniversary - Barbade	34€
Black Tot Master Blender's Reserve 2022 - Barbade	48€
Santa Teresa 1796 - Venezuela	36€
El Destilado Oaxaca - Mexique	24€
El Dorado 2010 Diamond Port Mourant - Guyane	58€
Clement Private Cask « Alligator » - Martinique	30€
Trois Rivières 2006 - Martinique	34€
J.M Vieux Agricole Hors d'Age 1845 - Martinique	62€
J.M Vieux Agricole Millésimé 2003 - Martinique	68€
Zacapa 23 - Guatemala	34€
Zacapa Centenario XO - Guatemala	58€
Dictador 1976 Ximenez-Spinola - Colombie	112€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12yr - Speyside, Écosse	24€
Highland Park, Vintage 1998 - Orkney, Écosse	84€
Glenmorangie 10yr - Highland, Écosse	38€
Dalmore 18yr - Highland, Écosse	65€
Johnnie Walker Black Label - Speyside, Écosse	24€
Johnnie Walker Blue Label - Speyside, Écosse	74€
Aberlour 10yr - Speyside, Écosse	26€
Cragganmore 12yr - Speyside, Écosse	28€
Glenfiddich 12yr - Speyside, Écosse	22€
Glenfiddich 12yr Triple Oak - Speyside, Écosse	24€
Macallan 12yr - Speyside, Écosse	28€
The Balvenie 21yr PortWood - Speyside, Écosse	65€
Talisker Port Ruighe - Skye, Écosse	28€
Talisker 18yr - Skye, Écosse	46€
Caol Ila Moch - Islay, Écosse	26€
Lagavulin 16yr - Islay, Écosse	36€
Lagavulin matured - Islay, Écosse	38€
Laphroaig "Quarter Cask" - Islay, Écosse	32€
Laphroaig 2001 Vintage - Islay, Écosse	86€
Glenkinchie 12yr - Lowlands, Écosse	28€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

WHISKY DU MONDE

Jack Daniel's N°7 - Tennessee, USA	20€
Jack Daniel's Single Barrel - Tennessee, USA	22€
Rittenhouse Rye - NY, USA	28€
Maker's Mark - Kentucky, USA	22€
Bulleit Bourbon - Kentucky, USA	20€
Bulleit Rye - Kentucky, USA	24€
Elijah Craig Small Batch - Kentucky, USA	29€
Crown Royal - Canada	24€
Jameson - Cork County, Ireland	20€
Bushmills Original - Antrim County, Ireland	20€
Bushmills 10yr - Antrim County, Ireland	24€
Domaine Des Hautes Glaces, Moisson single Malt - France	38€
Domaine Des Hautes Glaces, Moisson single Rye - France	38€
Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier - France	35€
Uberach (cask bleu, cask vert, cask jaune) - France	36€
Nikka From The Barrel - Japon	22€
Yamazaki 12yr - Japon	48€
Yamazaki 18yr - Japon	95€
Kavalan Oloroso Cask - Taïwan	38€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

GRAPPA

Grappa Riserva Nonino	36€
Grappa Di Moscato Marolo	20€
Grappa di Barolo 20yr	38€

COGNAC

Fanny Fourgerat XO “Iris Poivré”	34€
Bache-Gabrielsen American OAK	38€
Delamain Pale Dry XO	48€
Hennessy XO	52€
Hennessy Paradis	112€
Remy Martin XO	58€
Remy Martin Louis XIII	360€
Monaco Cognac XO	58€
Monaco Cognac Extra Old 50yr	180€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Darroze 12yr	24€
Bas Armagnac Darroze 30yr	36€
Une Larme d’Armagnac Darroze	420€
Darroze Luxe Gascon 1924	714€

CALVADOS

Roger Groult 8yr	22€
Roger Groult “Doyen d’Âge”	48€

EAUX DE VIE DE FRUITS

Mette Distillerie Marc DE Riesling	24€
Mette Distillerie Poire Williams	28€
Distillerie Windholtz Eaux de vie de Framboise d’Alsace	28€

CRÈMES, LIQUEURS, PORTOS

Amaretto Disaronno - Italie	22€
Amaretto Adriatico - Italie	24€
Baileys - Ireland	22€
Cointreau - France	22€
Italicus - Italie	22€
Get 27 - France	22€
Get 31 - France	22€
Grand Marnier Cordon Rouge - France	22€
Kahlua - Mexique	22€
Fair Café - France	22€
Acqua Di Cedro - Italie	20€
Limoncello au citron de Menton - France	22€
Sambuca - Italie	22€
Frangelico - Italie	22€
Chambord - France	22€
DOM Bénédictine - France	22€
Chartreuse Verte - France	29€
Chartreuse VEP - France	48€
Porto Ramos Pinto LBV 2015 - Portugal	14€
Porto Niepoort White - Portugal	14€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

BIÈRES & HYDROMEL

Bière Du Comté N°1 - Blonde Bio	14€
Bière Du Comté N°2 - Blanche Bio	14€
Heineken	14€
Heineken 0% (Sans Alcool)	10€
Corona	14€
Bulles de Ruche Hydromel - Fleur de Tilleul	13€
Bulles de Ruche Hydromel - Lavande	13€

SOFTS

Three Cents Tonic Water	10€
Three Cents Aegean Tonic Water	10€
Three Cents Ginger Beer	10€
Three Cents Pink Grapefruit soda	10€
Fever Tree Ginger Ale	10€
Sprite	10€
Orangina	10€
Coca Cola	10€
Coca Cola sans sucres	10€
Fuze Tea	10€
San Bitter	10€
Red Bull	10€
Kombucha - Maison Kruda (0,1%Vol.)	14€

EAUX

808 plate, gazeuse 75cl	10€
808 plate, gazeuse 40cl	8€
Orezza gazeuse 100cl	11€
San Pellegrino 75cl	11€
Chateldon 75cl	11€

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

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

JUS DE FRUITS

Jus de tomate <i>Tomato juice</i>	11€
Jus de mandarine <i>Mandarin juice</i>	11€
Nectar de fraise <i>Stawberry nectar</i>	11€
Nectar passion bio <i>Organic passion fruit nectar</i>	11€
Nectar pêche <i>Peach nectar</i>	11€
Nectar d'abricot <i>Apricot nectar</i>	11€
Jus de pomme bio <i>Organic apple juice</i>	11€
Jus d'ananas Victoria <i>Victoria pineapple juice</i>	11€
Jus de fruits pressés (orange, pamplemousse ou citron) <i>Fresh pressed juices</i> <i>(orange, grapefruit or lemon)</i>	12€

SNACKS
12h-22h

CAVIAR VOLZHENKA 150€

SIBERIAN STURGEON V15 (30g)

Servi avec œufs, crème fraîche, ciboulette, oignons rouges, blinis

Served with eggs, crème fraîche, chives, red onions, blinis

CREVETTES TEMPURA 24€

TEMPURA SHRIMPS

BRUSCHETTA CECINA DE WAGYU 24€

WAGYU CECINA BRUSCHETTA

Pain à la tomate fumé, cecina de boeuf wagyu

Smoked tomato bread, wagyu beef cecina

TAPIOCA & TARTARE DE BŒUF 24€

Chips de tapioca, tartare de bœuf, citron vert, huile d'olive, échalottes,
gel de ponzu et piment d'Espelette

Tapioca chips, beef tartare, lime, olive oil, shallots, ponzu gel and Espelette pepper

BARBAJUANS 18€

Blettes, fromage de chèvre, anchoïade, citron confit

Swiss chard, goat's cheese, anchovy and caper sauce, lemon confit

PANISSES 14€

Frites de farine de pois chiche

Savory fries made with chickpea flour

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris.

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri,
Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Veuillez nous informer de vos allergies.

Provenance des viandes : cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E).

Net prices in Euros, V.A.T. and service included.

List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.

Please let us know your allergies so we can accommodate Origin of the meat: cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU).