



## Bienvenue au 3e

Notre équipe de barmen vous propose tous les ingrédients pour un moment d'évasion en terrasse avec une vue imprenable sur la mer.

Notre espace bar lounge au cœur de ce bijou de l'histoire niçoise est le point de ralliement de ceux qui souhaitent se retrouver pour un moment de partage accompagné de tapas concoctés par notre Chef Sébastien Roux.

Selon vos envies, nous serons ravis de vous préparer l'un de nos délicieux cocktails et mocktails ou tout autre breuvage qui vous ferait plaisir.

## Welcome to the 3e

Our skilled bartenders have all the ingredients to ensure you to spend a great moment in our breathtaking sea view terrace.

Our bar lounge which is situated at the heart of our historical establishment is a cosy place. Nice for sharing a moment with friends or family. Enjoy as well some tapas created by our Chef Sébastien Roux.

According to your desire, we will be pleased to concoct you one of our special cocktails or mocktails.

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## CARTE DES BOISSONS | DRINKS MENU

### VINS AU VERRE | WINES BY THE GLASS (15cl)

#### Pétillant | Sparkling

Prosecco Riccadonna	15
Champagnes	
Champagne Guilleminot (Blanc de Noirs)	19
Champagne Taittinger Brut Réserve	21
Champagne Taittinger Rosé (Blanc de Noirs)	23
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	24

#### Rosé

IGP Méditerranée, Cuvée S, Famille Sumeire 2022 (Grenache, Carignan, Syrah)	10
IGP Méditerranée, FMR - BIO (Vermentino, Grenache, Cinsault)	12
Bandol, Restanques du Moulin 2022 (Mourvèdre, Grenache, Cinsault)	13

#### Blanc | White

IGP Méditerranée, Cuvée S, Famille Sumeire 2022 (Rolle)	10
Bourgogne, Domaine du Mont Epin Macon-Péronne 2022 (Chardonnay)	15
Loire, Sancerre, Serge Laloue 2022 (Sauvignon Blanc)	15

#### Rouge | Red

IGP Méditerranée, Cuvée S, Famille Sumeire 2022 (Merlot, Syrah)	10
Bourgogne, Vieilles Vignes Clos St Germain (Pinot Noir) Domaine Rochebin 2022	15
Côtes du Rhône, « Saint-Esprit » 2021 (Syrah, Grenache)	15
Bordeaux, Château Marquisat La Pérouse « BIO » 2019 (Merlot)	15

#### Vin liquoreux | Sweet wine

IGP Côtes de Gascogne, Uby N°4 2021 (Gros et Petit Manseng)	12
--	----

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## VINS D'EXEPTION | EXCEPTIONAL WINES (10 cl)

### Blanc | White

AOP Pouilly-Fumé 2022 Domaine des Mariniers, Joseph Mellot <i>(Sauvignon Blanc)</i> (Vif, végétal, zeste de combava, mangue / Lively, vegetal combava zest, mango)	18
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> Cru – Montée de Tonnerre 2020 Domaine Jean-Marc Brocard <i>(Chardonnay)</i> (Poire, épices douces / Pear, sweet spices)	22

### Rouge | Red

AOP Saint-Emilion Grand Cru 2018 Château de Béchaud <i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)</i> (Charnu, attaque souple, plein / fleshy, supple attack, full)	19
AOP Aloxe-Corton Vieilles Vignes 2017 Domaine Maillard <i>(Pinot Noir)</i> (Frais & subtil, tanins fins, longue finale sur la cerise / Fresh and subtle, fine tannins, long finish on cherry)	29

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## CHAMPAGNES

### Champagnes blancs | White Champagnes (75cl)

Guillemot Brut	74
Taittinger Brut Réserve	94
Moët & Chandon Brut Impérial	98
Henriot (Blanc de Blancs)	125
Taittinger Brut Réserve (Magnum - 150cl)	169

### Champagnes millésimés - Vintage Champagnes (75cl)

Taittinger Brut 2015	135
Taittinger, Comtes Champagne 2012 (Blanc de Blancs)	280
Moët & Chandon "Dom Pérignon" 2012	440
Cristal Roederer 1 x 2008   1 x 2009	495

### Champagnes rosés - Rosé Champagnes (75cl)

Guillemot Rosé (Blanc de Noirs)	85
Taittinger Prestige Rosé	125
Henriot Rosé	140

## VINS ROSÉS | ROSÉS WINES

Côtes de Provence (75cl)	
« M » de Minuty 2022 (50cl)	32
La Croix du Prieur Famille Sumeire 2022	48
Château de Peyrassol XIII 2022 Bio	53
«M» de Minuty 2022	55

Coteaux Varois (75cl)	
Thuerry « Les Abeillons » 2021 (50cl)	32
Thuerry « Les Abeillons » 2022	46
Bandol, Restanques du Moulin 2022	48

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## VINS BLANCS | WHITE WINES

Côtes de Provence (75cl)	
La Croix du Prieur Famille Sumeire 2022	48
« M » de Minuty 2021	55
Coteaux Varois	
Thuerry « Le Château » 2022 (50cl)	32
Thuerry « Le Château » 2022 (75cl)	44
Bourgogne (75cl)	
Chablis, William Fèvre 2021 (37.5cl)	36
Chardonnay, Domaine du Mont épin Macon-Péronne 2022	50
Saint Véran, Domaine de la Croix Senaillet 2020 BIO	58
Chablis, William Fèvre 2021	69
Pouilly-Fuissé, « Les vieux murs Macon » 2021	78
Meursault, Les clos Bouchard père et fils 2018 & 2019	165
Chassagne-Montrachet, Bouchard père et fils 2019	230
Val de Loire (75cl)	
Sancerre, Domaine Serge Laloue 2021 (37.5cl)	32
Pouilly-Fumé, Mademoiselle de T, Château Tracy 2022	54
Sancerre, Domaine Serge Laloue 2022	56
Vins liquoreux   Sweet wines	
IGP Côtes de Gascogne 2021, Uby N°4	40
Sauternes, Château Grand Jauga, 2012	55

## SELECTIONS CASHER (75cl)

Recanati "Yonathan" Blanc 2019	72
Bandol Rosé Bunan 2020	80

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## VINS ROUGES | RED WINES

Côtes de Provence (75cl)	
La Croix du Prieur Famille Sumeire 2019	54
Coteaux Varois	
Thuerry « Les Abeillons » 2019 (50cl)	34
Thuerry « Les Abeillons » 2017 (75cl)	51
Vallée du Rhône (75cl)	
Côtes du Rhône St Esprit 2021	50
Château Mourgues du Grès, Les galets 2020 BIO	46
Crozes-Hermitage, Les Launes 2021	56
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret 2019	82
Languedoc (75cl)	
Saint-Chinian, Antonyme, Canet Valette 2022 BIO	42
Bourgogne (75cl)	
Pinot Noir, Vieilles Vignes, Clos Saint-Germain Domaine Rochebin 2022	52
Val de Loire (75cl)	
Sancerre, Domaine Serge Laloue 2021	62
Bordelais (75cl)	
Château Le Bonnat, Graves 2018	49
Château La Rose Trémière, Lalande de Pomerol 2019 BIO	62
Pomerol, Les Colombiers de Feytit Clinet 2019	85
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq 2017	88
Château Tour Pibran, Pauillac 2015	98
Margaux, Château Cordet 2016	112

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

**Cocktails classiques 19 euros**  
**Cocktails pétillants classiques 22 euros**  
**Sur demande**  
Classic and sparkling cocktails available upon order

**COCKTAILS CREATION** 21

**CRIME OF PASSION (13cl)**

**Vodka Absolut, Jus de citron frais, Jus de passion & fraise, Sirop de Vanille**

Vodka Absolut, Fresh lemon juice, Passion fruit juice, Strawberry juice, Vanilla syrup

**THYME FIZZ (19cl)**

**Gin « infusé au thym », Liqueurs de Thym & Marasquin, Jus de Citron jaune, Sirop de Sucre de canne, Perrier**

Gin « *infused with thyme* », Thyme & Marasquin Liqueurs, Fresh lemon juice, Sugarcane syrup, Perrier

**THE BLUE (20cl)**

**Tequila Jose Cuervo, Jus de Litchi & d'Ananas, Jus de Citron vert frais, Curaçao, Sirop de Coco**

Tequila Jose Cuervo, Lychee, Pineapple & Lime juices, Curaçao, Coconut syrup

**BASIL SMASH "FROM MARTINIQUE" (10cl)**

**Rhum Trois Rivières, Basilic frais, Jus de citron vert frais, Sirop de Sucre de canne**

Rhum 3 Rivières, Fresh basil, Lime juice, Sugarcane syrup

**BOURBON RENEWAL (10cl)**

**Bourbon Maker's Mark, Crème de cassis, Jus de citron frais, Sirop de sucre de canne, Angostura Bitter**

Bourbon Maker's Mark, Blackcurrant liqueur, Fresh lemon juice, Sugarcane syrup, Angostura Bitter

**SANGRIA « Maison » Rouge ou Vin Chaud Rouge (25cl)** 17

« *Homemade* » red SANGRIA or Hot Red Wine

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

**RED CARPET**

**Champagne Guillemot Brut, Liqueur de Chambord,  
Jus de citron vert, Framboise fraîche, Sirop de Rose**

Guillemot Champagne Brut, Chambord, fresh lime juice & raspberries, Rose Syrup

**BLOOM AZUR**

**Prosecco Riccadonna, Liqueurs de Saint-Germain &  
Violette, Myrtilles Fraîches & Jus de Citron**

Prosecco Riccadonna, St-Germain & Violet liqueurs, Fresh Blueberries & Fresh lemon juice

**OLD CUBAN**

**Champagne Guillemot Brut, Rhum havana 7ans, Jus de  
citron vert, Menthe fraîche, Angustura Bitter**

Guillemot Champagne Brut, Rhum Havana 7yo, Lime Juice, Fresh mint, Angustura Bitter

**APEROL ou/or CAMPARI Spritz & Prosecco Riccadonna**

**SANS ALCOOL | MOCKTAIL (25cl)**

**THE SPARKLY JASMINE**

**Jus d'ananas, pomme & fraise, Thé au Jasmin, Jus de  
citron jaune frais, Sirop de Vanille, Framboises &  
fraîses fraîches**

Pineapple, peach & strawberry juices, Jasmin tea, Fresh lemon Juice, Vanilla syrup, Fresh raspberries & Strawberries

**ICE TEA MAISON**

**Thé aux 4 fruits rouges, Jus de fruits, Sirop de pêche,  
Citron vert, Menthe fraîche**

Red fruits Tea, Fruit juice, Peach syrup, Lime & Fresh mint

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.



## APÉRITIFS

### VERMOUTH / BITTER (6cl)

Martini Bianco, Rosso, Noilly Prat - Suze - Aperol	10
Pimm's - Lillet Blanc	11
Antica Formula	14

### PORTO (10cl)

Kopke Blanc - Kopke Rouge Tawny	13
Porto Ramos Pinto 20 ans	22

### ANISÉS (4cl)

Ricard - Pernod - Pastis 51	10
-----------------------------	----

### ALCOOLS | ALCOHOLS (5cl)

#### Gin

Bombay Sapphire	15
Tanqueray	16
Hendrick's	18
Tanqueray Ten	18

#### Tequila

José Cuervo Especial	15
Patron Silver	18

#### Vodka

Absolut	16
Grey Goose	18
Grey Goose Poire	18

#### Rhum

Bacardi 4 anos	14
Havana 7 ans	16
Trois Rivières	16
Diplomatico Reserva Exclusiva	18
Zacapa 23 ans	20

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## WHISKIES | WHISKEY (5cl)

### Irish Whiskey

Bushmills Original, Antrim County (Blended)	15
Jameson, Cork County (Blended)	17

### Bourbon & American Whiskey

Four Roses, Kentucky	15
Jack Daniel's, Tennessee	16
Maker's Mark, Kentucky	18
Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee	19

### Scotch

J&B, (Blended)	14
Johnnie Walker Black (Blended)	17
Chivas Regal (Blended)	17
Monkey Shoulder (Blended Malt)	18

### Scotch Western Highlands

Oban 14 ans (Single Malt)	16
---------------------------	----

### Scotch Islay

Laphroaig 10 ans (Single Malt)	14
Lagavulin 16 ans (Single Malt)	20

### Scotch Highlands-skye

Talisker Port Ruighe (Single Malt)	23
------------------------------------	----

### Scotch Speyside

Glenfiddich 12 ans (Single Malt)	17
Glenfiddich 15 ans (Single Malt)	21

**Mixers** (*Uniquement pour accompagner vos alcools*) +6  
(*Only to be served with your alcohols*)

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Seven Up  
Schweppes Tonic - Red Bull - Perrier - Orangina  
Fever Tree Mediterranean / Ginger Beer / Ginger Ale

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## **DIGESTIFS | AFTER DINNER DRINKS (5cl)**

### **Cognacs**

Hennessy Fine de Cognac	17
Remy Martin VSOP	17
Remy Martin XO	28

### **Armagnacs**

Duc de Loussac VSOP	15
---------------------	----

### **Calvados**

Christian Drouin 15 ans	15
-------------------------	----

### **Eaux-de-vie**

Framboise- Poire - Grappa - Pisco	14
-----------------------------------	----

## **LIQUEURS (5cl) 13**

### **Fruits / Fruits**

Limoncello - Grand Marnier
Cointreau - Amaretto

### **Plantes / Plants**

Chartreuse Verte - Chartreuse Jaune - Fernet Branca
Get 27 - Get 31 - Sambuca - Marie Brizard

### **Café / Coffee**

Kahlua
--------

### **Whisky / Whiskey**

Bailey's
----------

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## BIÈRES | BEERS

### À LA BOUTEILLE | BY THE BOTTLE

Budweiser (33cl)	10
Corona (35.5cl)	10

### BIERES LOCALES | LOCAL BEERS (33cl) 12

**Zytha**: Blonde aux pois chiches et graines du paradis  
Lager beer with chickpeas and seeds of paradise |

**Blùna** : Blanche aux écorces d'oranges de bigaradier  
et à la coriandre / White beer with orange zest and coriander

**Hopstock** : Pale ale au malt grillé / Pale ale with grilled malt

### À LA PRESSION | DRAFT BEERS

Heineken – Affligem (25cl)	9
Heineken – Affligem (50cl)	12

### NON-ALCOOLISEES | NON ALCOHOLIC 10

Heineken Zero (33cl)

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## SOFTS

### **Sirops | Syrups** 6

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, coco  
(servi avec Evian ou Perrier)

Mint, grenadine, strawberry, lemon, peach, orgeat, coconut  
(served with Evian or Perrier)

### **Sodas**

Coca-cola, Coca-cola Zero, Seven Up (33 cl) 8

Orangina, Schweppes Tonic (25 cl) 8

Bitter San Pellegrino (10 cl) 6

Red Bull (25 cl), Fever Tree Ginger Beer / Ginger Ale (20 cl) 10

Fever Tree Mediterranean 10

### **Jus de fruits | Fruit juices** 8

Pomme, ananas, fraise, poire, pêche, mangue, tomate,  
fruit de la passion, cranberry, litchi

Apple, pineapple, strawberry, pear, peach, mango, tomato,  
passionfruit, cranberry, litchy

### **Jus de fruits frais | Fresh fruit juices** 10

Orange, citron, pamplemousse

Orange, lemon, grapefruit

## EAUX | WATERS

Perrier (33cl) 6

Evian, Badoit (50cl & 75cl) 7/8

San Pellegrino (100cl) 10

Chateldon (75cl) 10

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.

## **BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES**

### **Café | Coffee**

**Café espresso - Décaféiné** 6

Espresso coffee - Decaffeinated

**Café américain, double espresso / décaféiné,** 9

**café au lait, cappuccino, macchiato, chocolat chaud**

American coffee, double espresso, decaffeinated coffee, coffee with milk, cappuccino, macchiato, hot chocolate

**Notre sélection de thé | Our Tea Selection** 9

### **Darjeeling Supérieur | Superior Darjeeling**

Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre

### **Thé Vert Minty | Minty Green Tea**

Le caractère végétal à la légère amertume du thé Gunpowder qui constitue la base de ce mélange aromatisé, entre en parfaite résonance avec les notes fraîches de la menthe poivrée

### **Tisane du Berger | Green Infusion (Linden flower, verbena, lemongrass, mint & orange blossom)**

Délicat, parfumé et aromatique, ce cocktail de plantes rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger

### **Mélange Anglais Supérieur | Superior English Blend**

Savant mélange où s'harmonisent la force et le parfum des thés noirs de Chine, la puissance miellée et maltée de l'Assam, le parfum de muscat du Darjeeling et la présence aromatique du Ceylan

@le3e.nice | #IFeelniceinNice | @hyattregencynicepalaismed  
www.le-3e-bar-restaurant-nice.com  
+33 (0)4 92 14 76 00 | [troisieme.nice@hyatt.com](mailto:troisieme.nice@hyatt.com)

Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée)  
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage)

Tous nos vins sont certifiés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée), sauf mention contraire. All of our wines are certified AOC or AOP (Protected Designation of Origin), unless stated otherwise.