

Sur le Pouce *Quick bite*

- Salade Caesar:** Sucrine, Parmesan, tomates, croûtons, œuf mollet, poulet grillé, sauce Caesar 15 €
Lettuce, Parmesan, tomatoes, soft boiled egg, grilled chicken, caesar dressing
- Tartare de boeuf taillé au couteau:** frites et salade verte 22 € *Beef tartare hand cut: french fries and salad*

- Fish and chips Ambassadeur:** Croustillant de Loup, pommes Pont-Neuf et purée de légumes de saison, sauce yaourt 17 €
Deep fried seabass, potatoes Pont-Neuf and yogurt sauce
- AC Cheese Burger:** Romaine, tomate, Cheddar, steak haché, cornichon Malossol avec frites et salade 19 €
AC Cheese Burger: Cos lettuce, tomato, Cheddar, beef steak, pickle with french fries and salad
- Penne: Bolognaise ou Napolitaine ou Pistou** 16 €
Penne pasta: Bolognese or Neapolitan or Pesto
- Linguini au homard, bisque de crustacés au Cognac** 33 €
Linguini with lobster, shellfish bisque flavored with Cognac
- Risotto de saison selon le marché** 24 €
Risotto with seasonal vegetables

- Salade de fruits frais** 10 €
Fresh fruits salad
- Traditionnel baba au rhum et crème chantilly à la vanille bourbon** 12 €
Traditionnal rum baba and vanilla bourbon whipped cream
- Fondant au chocolat, glace vanille** 11 €
Chocolate fondant with vanilla ice cream



L'esprit AC Ambassadeur: Un hôtel vert et moderne qui met à l'honneur des produits locaux de qualité. Eveillez vos papilles en dégustant des cocktails parfumés au miel de nos ruches, les saveurs de notre jardin aromatique et des plats traditionnels revisités par notre chef. Les épicuriens et les curieux, laissez vous guider.

The spirit of AC Ambassadeur: An environmentally friendly and modern hotel which focuses on the quality of local products. Awaken your taste buds by savouring cocktails perfumed with the honey of our beehives, the flavors of our aromatic garden and the traditional dishes revisited by our Chef Epicurians and curious, let us surprise you .

Une carte explicative des allergènes présents dans les plats est à votre disposition, n'hésitez pas à la demander à votre serveur
A detailed allergen menu is available, please ask your waiter

Les Cocktails

Les Bulles *Bubbles* 13 €

Sweet Love: Champagne Mumm, Midori, Purée de fraises fraîches
Champagne Mumm, melon liquor, Mashed strawberries

Local Pimm's Royal: Champagne Mumm, Pimm's, sirop de jasmin, fruits frais de saison
Champagne Mumm, Pimm's, jasmin syrup, fresh seasonal fruits

AC Passion Spritz: Rhum Havana 3 ans, Apérol, Prosecco, fruit de la passion, jus d'ananas, coriandre
Rum Havana 3, Apérol, Prosecco, passion fruit, pineapple juice, coriander

Les Short drinks 11 €

Porn Star Martini: Vodka-vanille, Passoa, jus de passion, fruit de la passion
Infused vanilla vodka, Passoa, passion fruit juice, passion fruit

Carlo's Song: Tequila El Jimador, sirop d'agave, jus de pamplemousse, limonade
El jimador tequila, agave syrup, grapefruit juice, lemonade

AC Jack Sour: Jack Daniel's, orange fraîche, miel de nos ruches, Perrier, cannelle
Jack Daniel's, fresh orange, honey from our beehives, Perrier, cinnamon

Les Long drinks 12 €

Provençal Mojito: Gin Hendrick's, concombre, menthe fraîche, basilic, Perrier
Gin Hendrick's, cucumber, fresh mint, basil, soda water

Eclipse: Jack Daniel's, Chambord, jus de citron vert, jus de cranberry
Jack daniel's, Chambord, lime juice, cranberry juice

Miles: Vodka, liqueur de framboise, jus d'abricot, infusion verveine, sirop de gingembre maison
Vodka, raspberry liquor, apricot juice, lemon verbena infusion, ginger syrup

Tous les cocktails classiques sont à votre disposition, demandez conseil à notre barman
All classic cocktails are available please ask our barman
(Mojito, Pina Colada, Gin Fizz, Negroni, Bloody Mary, Espresso Martini ..)

Les Sans Alcools

Sodas

Pepsi, Pepsi-Max, Seven up	33cl	4.5 €
Gini, Orangina, Schweppes tonic	25cl	4.5 €
Red bull	25cl	5.5 €
Bitter Venezzio, Schweppes ginger, Limonade	20cl	4 €

Jus de fruits *Fruit juice*

Orange, Ananas, Pamplemousse, Passion, Abricot, Cranberry, Tomate ou Pomme	4.5 €
<i>Orange, Pineapple, Grapefruit, Passion fruit, Apricot, Cranberry, Tomato or Apple</i>	
Les pressés: Orange ou Citron	6.5 €
<i>Fresh juices: Orange or Lemon</i>	

Thés glacés « maison » *Home made iced tea*

Gingembre sirop maison, Pêche ou Citron	6 €
<i>Homemade ginger syrup, Peach or Lemon</i>	

Milkshake

Chocolat, Vanille, Fraise ou Miel maison/citron vert	6.5 €
<i>Vanilla, Strawberry or our Honey/lime</i>	

Eaux minérales *Mineral waters*

Perrier, Evian ou Badoit 33 cl	4 €
Evian ou Badoit 50 cl	5 €
Evian ou Badoit 1L	6.5 €

Boissons chaudes *Hot drinks*

Espresso « découverte », Noisette ou Décaféiné	2.5 €
<i>Espresso « discovery », white or decaffeinated</i>	
Double espresso, Cappuccino, Café au lait, Chocolat Chaud, Thés ou Infusions	4 €
<i>Double espresso, Cappuccino, Latte, Hot chocolate, Selection of teas or Infusions</i>	
Café gourmand	8 €
<i>Coffee with assortment of mini pastries</i>	

Les Bières *Beers*

Pression <i>Draft:</i> Kronenbourg 1664	25 cl / 50 cl	4/7 €
Bouteille <i>Bottle:</i> Heineken, Duvel, Carlsberg ou Corona	33 cl	6 €

Contenances des verres : apéritifs 8 cl, anisés 4 cl, Champagne et vins 12cl, alcools 5 cl
Prix nets en euros
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets

Les Vins *Wines*

Provence

Rouge <i>Red</i>	37,5cl	75cl
A.O.C Côtes de Provence « Bailly de Minuty »	19 €	30
€		A.O.C Côtes de
Provence « M de Minuty » <i>50cl</i> 25 €	36 €	
A.O.C Côtes de Provence « Jas d'Esclan Cru Classé 2010 »		48 €
Rosé		
A.O.C Côtes de Provence « Bailly de Minuty »	19 €	30
€		
A.O.C Côtes de Provence « Château St Pierre » Cuvée Prieur		34
€		
A.O.C Côtes de Provence « M de Minuty » <i>50cl</i> 25 €		36 €
Blanc <i>White</i>		
A.O.C Côtes de Provence « Bailly de Minuty »	19 €	30
€ A.O.C Côtes de Provence « Château St Pierre » Cuvée Prieur		
34 €		
A.O.C Côtes de Provence « M de Minuty » <i>50cl</i> 25 €		36
€		

Vallée du Rhône

Rouge <i>Red</i>		
A.O.C Côtes du Rhône « Les Cranilles » L'amphore d'argent 2015		35 €
A.O.C Côtes du Rhône « Les Magérans » 2016		30 €

Bordelais

Rouge <i>Red</i>		
A.O.C Canon Fronsac « Château Canon La Valade » 2011		45 €
A.O.C Pomerol Borie Manoux « Couvent de l'Eglise » 2014		49
€		
A.O.C Pomerol Borie Manoux « Couvent de l'Eglise » 2007	34 €	
A.O.C Saint Estephe Cru Bourgeois « Château Beau Site » 2006		54
€		

Loire

Blanc <i>White</i>		
A.O.C Pouilly Fumé « Domaine Michel bailly Les Vallons » 2015	28 €	42 €

Bourgogne

Blanc *White*

Les Champagnes et Autres...

Champagne et Prosecco

La coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge 12 cl <i>Glass of Mumm</i>	10 €
Kir Royal (Cassis, Pêche ou Mûre)	11 €
Mumm Cordon Rouge	70 €
Nicolas Feuillatte Brut réserve	69 €
Mumm Blanc de Blancs	105 €
Veuve Clicquot	120 €
Magnum Nicolas Feuillatte Brut réserve	130 €
Laurent Perrier Grand Siècle	140 €
Comtes de Champagne	180 €
Rosé	
Nicolas Feuillatte	130 €
Prosecco	
Astoria rosé	39 €
Astoria brut	37 €

Vins Kasher *Kosher Wines*

Blanc <i>White</i>	
A.O.C Vin du Pays D'Oc « J.P Chenet » Chardonnay 2010	39 €
Rouge <i>Red</i>	
A.O.C Vin Italien « Caves & Domaine Victor » Cabernet Sauvignon	39 €
A.O.C Marquis de Greysac Bordeaux 2012	41 €
Champagne Laurent Perrier Kasher	125 €

Vins au Verre *Wine by the glass*

Blanc <i>White</i>	12cl
Bailly de Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	5 €
Prosecco Astoria Brut, <i>Italie</i>	6 €
Chablis « Garnier et fils », <i>Bourgogne</i> 2015	7 €
Muscat, <i>Beaume de Venise</i>	6 €
Rosé	
Bailly de Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	5 €
M de Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	6 €
Rouge <i>Red</i>	
Bailly de Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	5 €
« Les Magérans » 2016, <i>Côtes du Rhône</i>	6 €

Notre cave à Whiskies

Malts

Glenlivet, Aberlour 10 ans, Glenfiddich 12 ans ou Dalwhinnie	13 €
Oban, Cardhu ou The Macallan Amber	15 €

Blended

J&B ou Ballantines	9 €
--------------------	-----

Blended 12 ans et plus

Johnnie Walker Black Label ou Chivas 12 ans	11 €
Laphroaig, Monkey shoulders	12 €

Bourbons

Jack Daniel's (Tennessee) ou Woodford Reserve	11 €
---	------

Canadian ou Irish Whiskies

Canadian Club ou Jameson	11 €
--------------------------	------

Gins

Gordons	9 €
Tanqueray, Hendrick's ou Bombay Sapphire	12 €

Vodkas

Absolut ou Wyborowa	9 €
Grey Goose	12 €

Rhums

Bacardi, Cachaça (Brésil), Havana Club 3 ans	9 €
St James Blanc ou Ambré	10 €
Havana Club 7 ans	14 €

Téquilas

El Jimador	9 €
Patron Silver	14 €

Les apéritifs

Kir vin blanc/Kir Royal (Cassis, Pêche ou Mûre)	5.5 € / 11 €
Les Vermouths : Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry	6 €
Les Anisés: Pastis 51, Ricard	6 €
Les Portos: Porto Sandeman rouge ou blanc	6 €
Les Amers: Campari ou Suze	6 €

Les digestifs

Cognacs

Hennessy VS	12 €
Remy Martin VSOP	13 €
Hennessy XO	24 €

Calvados / Armagnac

Busnel VSOP	12 €
Busnel Hors d'âge	14 €
Armagnac Samalens VSOP	14 €

Eaux de vie Poire Williams, Framboise, Grappa ou Saké	11 €
--	------

Liqueurs: Get 27, Get 31, Limoncello, Mandarine Impériale, Malibu, Chambord, Kalhua, Drambuie, Bailey's, Amaretto, Sambucca ou Southern Comfort	9 €
--	-----

Apperitivo à partager *To Share*

Ardoise de saumon fumé 12 €

Smoked salmon

Ardoise de foie gras 13 €

Homemade foie gras

Ardoise de fromage et miel de notre Ruche 10 €

Cheese Board and honey from our beehive

Samossas de légumes sauce salsa verde 11 €

Vegetables samossas green salsa sauce

Tempura de gambas 12 €

King prawns tempura

Tarte tropézienne 11 €

Cake Tropezienne style

Ardoise de 6 macarons 12 €

6 macaroons

Notre snacking *Our snacks*

De 14H à 19H

From 2 to 7 pm

Nos sandwichs sont servis avec frites et salade verte

Our sandwiches are served with green salad and french fries

Club sandwich: Laitue, tomate, œuf dur, Mayonnaise **Dinde/Bacon:** 15 € ou **Saumon:** 16 €

Club Sandwich: Lettuce, tomato, boiled egg, Mayonnaise Turkey/Bacon or Salmon

Croque-madame: Jambon, Emmental, sauce Mornay et œuf 15 €

Ham and cheese toastie topped with a fried egg and Mornay sauce

Croque-monsieur: Jambon, Emmental, sauce Mornay 14 €

Ham and Emmental cheese toastie with Mornay sauce

Sandwich ouvert de carpaccio de bœuf comme à Copenhague 13 €

Beef carpaccio Copenhaguen style open sandwich (Mayonnaise tandori, country bread)

Les Sans alcool *Non-alcoholic cocktails 8 €*

Mojito Zen: Infusion verveine, citron vert, menthe fraîche

et sirop de gingembre maison

Lemon verbena tea, lime, fresh mint, homemade ginger syrup

Jazz Festival: Fraises fraîches, citron vert, basilic du jardin, limonade

Fresh strawberries, lime, basil, lemonade

La Plage: Jus d'orange et de citron pressé, jus de passion, confiture de myrtilles

Fresh orange and lemon juice, passion fruit juice, blueberry jam