

LE
MASQ
HÔTEL ★★★★★

CARTE BAR

Ouvert 24h/24 Open 24/7

📶 Best Western Premier Masqhotel Login : masqhotel Mot de passe : masqhotel17

COCKTAILS

Latitude Ouest [12 cl 12 €

Rhum Bumbu, jus d'ananas, Vermouth blanc, sirop de Falernum, citron vert

Chaque gorgée évoque un enchantement tropical : une profondeur chaleureuse et une douceur fruitée, avec une subtile complexité et une touche épicée.

Cardinal Maritime [10 cl 13 €

Cognac Godet VSOP, liqueur d'abricot, jus de citron, Amaretto

La richesse du Cognac Godet VSOP, la douceur de la liqueur d'abricot, la vivacité du jus de citron et la délicatesse de l'Amaretto s'entremêlent pour créer une expérience gustative sophistiquée et mémorable. Un véritable délice pour les amateurs de cocktails raffinés.

Sillage d'Aunis [14 cl 12 €

Gin Ford's, liqueur de Chambord, liqueur d'abricot, jus de pamplemousse

L'énergie du gin, la douceur de la liqueur de Chambord, la délicatesse de la liqueur d'abricot et la fraîcheur du jus de pamplemousse se fondent pour créer une expérience de dégustation captivante, où chaque gorgée révèle une nouvelle facette de ce mélange sophistiqué et délicieux.

Armateur des Tours [12 cl..... 11 €

Vodka, Aperol, jus d'abricot, sucre, citron

La vodka fournit une base solide, l'Aperol ajoute une touche sophistiquée, le jus d'abricot apporte une douceur fruitée, le sucre adoucit et le citron illumine chaque gorgée. Un mélange éclatant et équilibré, parfait pour ceux qui recherchent une expérience de dégustation à la fois audacieuse et rafraîchissante.

En plus de proposer une sélection de cocktails originaux, l'équipe du bar est également en mesure de préparer les classiques de la mixologie avec précision et savoir-faire, pour satisfaire les palais les plus exigeants (Mojito, Piña colada, Bloody Mary, Moscow mule, etc).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix net en euros, service et charges compris.

COCKTAILS

Latitude Ouest [12 cl 12 €

Bumbu rum, pineapple juice, white Vermouth, Falernum syrup, lime

Each sip evokes a tropical enchantment : warm depth and fruity sweetness, with subtle complexity and a spicy touch.

Cardinal Maritime [10 cl 13 €

Cognac Godet VSOP, apricot liqueur, lemon juice, Amaretto

The richness of Cognac Godet VSOP, the sweetness of apricot liqueur, the liveliness of lemon juice, and the delicacy of Amaretto intertwine to create a sophisticated and memorable tasting experience. A true delight for refined cocktail enthusiasts.

Sillage d'Aunis [14 cl 12 €

Gin Ford's, Chambord liqueur, apricot liqueur, grapefruit juice

The energy of gin, the sweetness of Chambord liqueur, the delicacy of the apricot liqueur and the freshness of grapefruit juice blend to create a captivating tasting experience, where each sip reveals a new facet of this sophisticated and delicious blend.

Armateur des Tours [12 cl..... 11 €

Vodka, Aperol, apricot juice, sugar, lemon

The vodka provides a solid base, Aperol adds a sophisticated touch, the apricot juice brings fruity sweetness, sugar rounds out the flavors, and lemon brightens each sip. A vibrant and balanced blend, perfect for those seeking a tasting experience that is both bold and refreshing.

In addition to offering original cocktails, the bar team is also able to prepare the classics of mixology with precision and know-how, to satisfy the most demanding palates (Mojito, Piña colada, Bloody Mary, Moscow mule, etc).

COCKTAILS SANS ALCOOL

Horizon Lointain [15 cl 9 €

Sirop pêche abricot, jus de citron vert, Babylon, Ginger Ale

Un cocktail frais et pétillant mêlant la douceur pêche-abricot, la vivacité du citron vert et les notes épicées du Ginger Ale. Léger et fruité.

L'Explorateur [15 cl 9 €

Sirop de jasmin, Atlantis, pétillant

Une fusion rafraîchissante aux notes florales et estivales qui éveillera vos sens et vous transportera vers des journées ensoleillées et des soirées d'été.

Pavillon Rochelais [15 cl 8 €

Sirop de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, citron vert, sirop de miel

Une symphonie de saveurs fruitées et rafraîchissantes qui saura ravir vos papilles. Ce mélange exquis est parfaitement équilibré, alliant douceur naturelle et acidité vive.

MOCKTAILS

Distant Horizon [15 cl 9 €

Peach-apricot syrup, lime juice, Babylon, Ginger Ale

A fresh and sparkling cocktail blending the sweetness of peach and apricot, the zest of lime, and the spicy notes of Ginger Ale. Light and fruity.

The Explorer [15 cl 9 €

Jasmine syrup, Atlantis, sparkling

A refreshing fusion of floral and refreshing summer notes that will awaken your senses and transport you to sunny days and cool evenings.

Pavillon Rochelais [15 cl 8 €

Raspberry syrup, cranberry juice, apple juice, lime, honey syrup

A symphony of fruity and refreshing flavors that will delight your taste buds.

This exquisite blend is perfectly balanced, combining natural sweetness and lively acidity.

HUÎTRES ET PLANCHES APÉRITIVES



HUÎTRES DE L'HOUMEAU, LOCALES - FINES DE CLAIRES N° 3 (Maison Joguet) :

6 huîtres	12 €
9 huîtres	18 €
12 huîtres	24 €

PLANCHES APÉRITIVES DE FROMAGES AFFINÉS (Fromager « Epicurium ») ET CHARCUTERIES

Planche 3 charcuteries	15 €
Planche 4 fromages	15 €
Planche mixte	19 €

GRIGNOTAGES

Chips Tchanqué au sel de Salies-de-Béarn	3 €
Chips Tchanqué tomate, ail et oignon	3 €

OYSTERS AND APPETIZER PLATTERS



OYSTERS FROM L'HOUMEAU, LOCAL - FINES DE CLAIRES N°3 (Maison Joguet) :

6 oysters	12 €
9 oysters	18 €
12 oysters	24 €

APPETIZER PLATTERS OF AGED CHEESES (Fromager « Epicurium ») AND CHARCUTERIES:

Platter with 3 types of charcuterie	15 €
Platter with 4 types of cheeses	15 €
Mixed platter	19 €

SNACKS

Salies-de-Béarn salted Tchanqué chips	3 €
Tomato, garlic and onion Tchanqué chips	3 €

CHAMPAGNE

	Flûte	[37,5 cl	[75 cl
- Ayala Brut Majeur	11 €.....	35 €	72 €
- Ayala Rosé Majeur	14 €.....		90 €

VINS

VINS BLANCS

	[12 cl	[75 cl
- AOP Chablis, Ammonis (2023) Cépage : Chardonnay – Frais et sec, arômes d'agrumes.....	9 €	38 €
- IGP Méditerranée, Marrenon, Les Grains de Viognier (2025) Cépage :Viognier – Sec, fruité et floral.....	5 €	24 €
- IGP Côtes de Gascogne, Domaine des Frères Laffitte, P'tit Gascoun Gros Manseng (2025) Cépage : Petit Manseng, Gros Manseng – Demi Sec, fruité.....	7 €	30 €

VINS ROUGES

	[12 cl	[75 cl
- AOP Corbières, Le Temps des Fruits (2023) Cépage : Grenache, Syrah, Carignan – Rond, fruité et gourmand.....	5 €	24 €
- AOC Saint-Emilion, Château Moulin du Jura (2021) Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon – Fruits noirs, mûre, légèrement boisé.....	9 €	38 €
- AOC Bourgogne , Domaine Henri Bonnerue (2024) Cépage : Pinot Noir – Notes de fruits noirs, rond et élégant	7 €	30 €

VINS ROSÉS

	[12 cl	[75 cl
- AOP Côtes de Provence, Domaine de Grandpré, Cuvée Favorite (2024) Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre – Fraîcheur, fruité et finesse	7 €	30 €

CHAMPAGNE

	Class	[37,5 cl	[75 cl
- Ayala Brut Majeur	11 €.....	35 €.....	72 €
- Ayala Rosé Majeur	14 €.....		90 €

WINES

WHITE WINES

	[12 cl	[75 cl
- AOP Chablis, Ammonis (2023) Grape Variety: Chardonnay – Fresh and dry, with citrus aromas.....	9 €.....	38 €
- IGP Méditerranée, Marrenon, Les Grains de Viognier (2025) Grape Variety: Viognier – Dry, fruity, and floral.....	5 €.....	24 €
- IGP Côtes de Gascogne, Domaine des Frères Laffitte, P'tit Gascoun Gros Manseng (2025) Grape Variety: Petit Manseng, Gros Manseng – Semi-dry, fruity.....	7 €.....	30 €

RED WINES

	[12 cl	[75 cl
- AOP Corbières, Le Temps des Fruits (2023) Grape Variety: Grenache, Syrah, Carignan – Sweet, round, and indulgent.....	5 €.....	24 €
- AOC Saint-Emilion, Château Moulin du Jura (2021) Grape Varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon – Black fruits, blackberry, lightly oaked	9 €.....	38 €
- AOC Bourgogne , Domaine Henri Bonnerue (2024) Grape Variety: Pinot Noir – Black fruit notes, round, fresh, and elegant	7 €.....	30 €

ROSÉ WINES

	[12 cl	[75 cl
- AOP Côtes de Provence, Domaine de Grandpré, Cuvée Favorite (2024) Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre – Fresh, fruity, and refined	7 €.....	30 €

Alcohol abuse is dangerous for your health - Net prices in euros, service and taxes included.

APÉRITIFS

- Pineau des Charentes Jules Gautret – Blanc ou rouge [6 cl].....	4 €
- Quintinye Royal – Vermouth - Blanc ou rouge [6 cl].....	5 €
- Pastis de l'île de Ré [2 cl].....	3 €
- Aperol [4 cl].....	4 €
- Prosecco [12 cl].....	5 €
- Kir au vin blanc – Pêche, mûre, cassis, framboise [12 cl].....	6 €
- Kir Royal – Pêche, mûre, cassis, framboise [12 cl].....	13 €

DIGESTIFS

LIQUEURS [6 cl]

- Menthe Pastille – Menthe blanche.....	6 €
- Bailey's – Crème de Whisky.....	6 €
- Cointreau – Agrumes.....	6 €
- Italicus – Bergamotte.....	8 €
- Limoncello – Citron.....	4 €
- Amaretto – Amandes.....	6 €
- Calvados – Pomme.....	8 €

COGNAC [4 cl]

- Cognac Godet VSOP – Assemblage Petite Champagne, Grande Champagne, Fins Bois.....	8 €
- Cognac Godet X.O. – Fine Champagne.....	12 €
- Cognac Normandin Mercier – Baril VSOP.....	10 €

EAUX DE VIE [4 cl]

- Absinthe.....	8 €
-----------------	-----

APERITIFS

- Pineau des Charentes Jules Gautret – White or red [6 cl.....	4 €
- Quintinye Royal – Vermouth – White or red [6 cl.....	5 €
- Pastis de l'île de Ré [2 cl.....	3 €
- Aperol [4 cl.....	4 €
- Prosecco [12 cl.....	5 €
- Kir au vin blanc – Peach, blackberry, blackcurrant, raspberry [12 cl.....	6 €
- Kir Royal – Peach, blackberry, blackcurrant, raspberry [12 cl.....	13 €

DIGESTIFS

LIQUEURS [6 cl

- Menthe Pastille – White mint	6 €
- Bailey's – Whiskey cream.....	6 €
- Cointreau – Citrus.....	6 €
- Italicus – Bergamot.....	8 €
- Limoncello – Lemon.....	4 €
- Amaretto – Almonds	6 €
- Calvados – Apple	8 €

COGNAC [4 cl

- Cognac Godet VSOP – Blend of Petite Champagne, Grande Champagne, Fins Bois	8 €
- Cognac Godet X.O. – Fine Champagne	12 €
- Cognac Normandin Mercier – Baril VSOP	10 €

EAUX DE VIE [4 cl

- Absinthe	8 €
------------------	-----

SPIRITUEUX

WHISKIES [4 cl

- Johnnie Walker Red Label – Écosse	6 €
- Nikka from the Barrel – Japon	9 €
- Lagavulin 16 ans – Écosse, tourbé	16 €
- Bulleit Bourbon – Kentucky	9 €
- Benriach the Twelve – Écosse, non tourbé	10 €
- Slane Irish Whisky – Irlande	8 €

RHUMS [4 cl

- Anne Bonny – Assemblage Caraïbes, La Réunion	8 €
- Trois Rivières – Martinique	6 €
- Zacapa 23 years – Guatemala	14 €
- Bumbu – Caraïbes	8 €
- Rhum Diplomatico – Venezuela	8 €

GINS [4 cl

- Tanqueray Royal	8 €
- Rivage – France	8 €

VODKA [4 cl

- Grey Goose – France	8 €
-----------------------------	-----

TEQUILA

- Tequila Silver Patron – 100% Agave – Mexique	8 €
--	-----

SPIRITUEUX

WHISKIES [4 cl

- Johnnie Walker Red Label – Scotland	6 €
- Nikka from the Barrel – Japan	9 €
- Lagavulin 16 ans – Scotland, peated	16 €
- Bulleit Bourbon – Kentucky	9 €
- Benriach the Twelve – Scotland, unpeated	10 €
- Slane Irish Whisky – Ireland	8 €

RHUMS [4 cl

- Anne Bonny – Caribbean, Réunion Island blend	8 €
- Trois Rivières – Martinique	6 €
- Zacapa 23 years – Guatemala	14 €
- Bumbu – Caribbean	8 €
- Rhum Diplomatico – Venezuela	8 €

GINS [4 cl

- Tanqueray Royal	8 €
- Rivage – France	8 €

VODKA [4 cl

- Grey Goose – France	8 €
-----------------------------	-----

TEQUILA

- Tequila Silver Patron – 100% Agave – Mexico	8 €
---	-----

LES SOFTS

SODAS :

- Coca Cola, Coca Cola Zero [33 cl.....	5 €
- Iced Tea [25 cl	5 €
- London Essence [20 cl – Tonic nature / Pamplemousse / Pêche blanche jasmin.....	5 €
- Limonade La Rocheloise [33 cl.....	5 €
- Red Bull [25 cl	5 €
- Ginger Ale Fever Tree [20 cl	5 €

SIROPS À L'EAU [25 cl :

- Sirop Monin : Citron / Menthe / Fraise / Grenadine / Framboise / Pêche / Pamplemousse / Orgeat.....	4 €
--	-----

JUS DE FRUITS [25 cl :







 - Meneau Pur Jus Bio : Pomme / Ananas / Orange / Tomate / Pamplemousse / Abricot	5 €
---	-----

EAUX MINÉRALES :

[33 cl.....[50 cl..... [1 l

- Perrier / Badoit rouge	5 €
- Evian / Badoit verte	5 € 6 €

BOISSONS CHAUDES :

 - Espresso Malongo	2,50 €
 - Déca Malongo	2,50 €
 - Grand café Malongo	3 €
 - Chocolat Chaud	5 €
 - Cappuccino	5 €
 - Thés et Infusions (sélection Palais des Thés).....	4 €
- Latte macchiato	5 €

SOFT DRINKS


SODAS:

- Coca Cola, Coca Cola Zero [33 cl.....	5 €
- Iced Tea [25 cl	5 €
- London Essence [20 cl – Classic tonic / Grapefruit / White peach & jasmine.....	5 €
- La Rocheloise lemonade [33 cl.....	5 €
- Red Bull [25 cl	5 €
- Ginger Ale Fever Tree [20 cl.....	5 €

FRUIT SYRUPS WITH WATER [25 cl:

- Monin Syrup: Citrus / Mint / Strawberry / Grenadine / Raspberry / Peach / Grapefruit / Almond	4 €
--	-----

FRUIT JUICES [25 cl:


 - Meneau Organic Pure Juice: Apple / Pineapple / Orange / Tomato / Grapefruit / Apricot	5 €
--	-----

MINERAL WATERS:

[33 cl.....[50 cl..... [1 l

- Perrier / Badoit red	5 €
- Evian / Badoit green.....	5 € 6 €

HOT DRINKS:

 - Espresso Malongo	2,50 €
 - Malongo Decaf.....	2,50 €
 - Malongo Grand café	3 €
 - Hot Chocolate	5 €
 - Cappuccino	5 €
 - Teas and Infusions (selection from Palais des Thés).....	4 €
- Latte macchiato	5 €

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS : [25 cl [50 cl

- Bud Blonde.....	5 €	8 €
- Leffe Blonde.....	6 €	9 €

BIÈRES BOUTEILLES : [33 cl

- La Rocheloise Blonde – Fraîche et Légère	6,50 €
- La Rocheloise Ambrée – Douce et Sucrée	6,50 €
- La Rocheloise IPA – Gourmande et amère	6,50 €
- Plouf Virgin IPA – Bière sans alcool	6 €

BEERS

DRAFT BEERS: [25 cl [50 cl

- Bud Blonde.....	5 €	8 €
- Leffe Blonde	6 €	9 €

BOTTLED BEERS: [33 cl

- La Rocheloise Light Ale – Fresh and light.....	6,50 €
- La Rocheloise Amber – Smooth and slightly sweet	6,50 €
- La Rocheloise IPA – Flavorful and bitter	6,50 €
- Plouf Virgin IPA – Alcohol-free beer	6 €