



JUICE & ICE CREAM BAR

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS & DE LÉGUMES FRAIS

FRESH FRUIT & VEGETABLE JUICE COCKTAILS

50 cl - 20 €

FRENCH RIVIERA

Pêche, nectarine, melon & abricot
Peach, nectarine, melon & apricot

BREAK

Pomme, épinard, céleri, banane & amande
Apple, spinach, celery, banana & almond

VEGGI

Concombre, céleri, fenouil, tomate, betterave & carotte
Cucumber, celery, fennel, tomato, beetroot & carrot

GREEN JUICE

Kale, pomme, concombre & menthe
Kale, apple, cucumber & mint

AVOCADO

Avocat, banane, mangue & lait d'amande
Avocado, banana, mango & almond milk

AFTER SPORT

Banane, framboise, myrtille, orange & lait d'amande
Banana, raspberry, blueberry, orange & almond milk

HEART BENEFITS

Mangue, framboise, myrtille & pastèque
Mango, raspberry, blueberry & watermelon

DETOX

Ananas, banane, pomme, carotte, betterave & gingembre
Pineapple, banana, apple, carrot, beetroot & ginger

FAT BURNER

Orange, kiwi, citron, pamplemousse & ananas
Orange, kiwi, lemon, grapefruit & pineapple

ANTI-OX

Fruits rouges, pastèque, pomme, kiwi & citron
Red fruits, watermelon, apple, kiwi & lemon

BOOSTER

Carotte, gingembre, orange & pomme
Carrot, ginger, orange & apple

DIGEST

Mangue, ananas, orange & fruit de la passion
Mango, pineapple, orange & passion fruit

NOIX DE COCO – COCONUT 20 €

SHOOTERS MINUTE

7 cl - 5 €

ELECTROSHOT

Fenouil, pomme
Fennel, apple

BETASHOT

Pomme, kale
Apple, kale

CHILISHOT

Citron, pomme, jalapeño
Lemon, apple, jalapeño

DRAGON BREATH

Gingembre, citron, jalapeño
Ginger, lemon, jalapeño

BETROOT SHOT

Betterave, gingembre, citron
Beetroot, ginger, lemon

KALE SHOT

Kale, citron vert
Kale, lime

FENNEL SHOT

Fenouil, citron vert
Fennel, lime

SCORPION

Ananas, gingembre, citron vert, orange
Pineapple, ginger, lime, orange

SUPERFOOD

Supplément - Extra 5 €

SPIRULINE – SPIRULINA

BAOBAB – BAOBAB

CHANVRE – HEMP

ALOE VERA – ALOE VERA

ORGE – BARLEY

CHIA – CHIA SEED

LUCUMA – LUCUMA

Prix nets en Euros, taxes et service compris - Net prices in Euros, taxes and service included

GLACES & SORBETS MAISON

HOME-MADE ICE CREAMS & SORBETS

Petit cornet gauffré avec un topping au choix - 1 boule - [Small cone with one topping - 1 scoop](#) 10 €
Grand cornet gauffré avec un topping au choix - 2 boules - [Large cone with one topping - 2 scoops](#) 15 €

Pot avec un topping au choix - 3 boules - [Cup with one topping - 3 scoops](#) 20 €
Boule supplémentaire - [Extra scoop](#) 10 €

CRÈMES GLACÉES – ICE CREAMS

Vanille de Madagascar
[Vanilla from Madagascar](#)
Chocolat grand cru 64%
[Chocolate grand cru 64%](#)
Caramel fleur de sel
[Salted caramel](#)

Pistache de Sicile
[Sicilian Pistachio](#)
Glace du jour
[Ice cream of the day](#)

Fraises du pays
[Local strawberries](#)
Framboise
[Raspberry](#)
Citron de Menton
[Lemon from Menton](#)

SORBETS – SORBETS

Pêche blanche
[White peach](#)
Sorbet du jour
[Sorbet of the day](#)

TOPPINGS

CRAQUANTS – CRUNCHY

Amandes caramélisées
[Caramelized almonds](#)
Noisettes caramélisées
[Caramelized hazelnuts](#)
Eclats oréo chocolat
[Oreo chocolate slivers](#)

GOURMANDS – SWEETS

Sauce caramel beurre salé
[Salted better caramel sauce](#)
Sauce caramel
[Caramel sauce](#)
Sauce chocolat
[Chocolate sauce](#)
Sauce fruits rouges
[Red berries sauce](#)
Sauce noisette
[Hazelnut sauce](#)

LUDIQUES – FUN

Smarties
[Smarties](#)
Vermicelles colorés
[Colored vermicelli](#)
Fraises Tagada
[Tagada strawberries](#)
Bonbons Haribo
[Haribo candy](#)

MILKSHAKES OU SMOOTHIES

50 cl - 20 €

Prix nets en Euros, taxes et service compris - [Net prices in Euros, taxes and service included](#)



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC

CAP D'ANTIBES