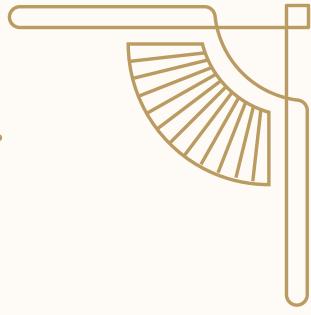
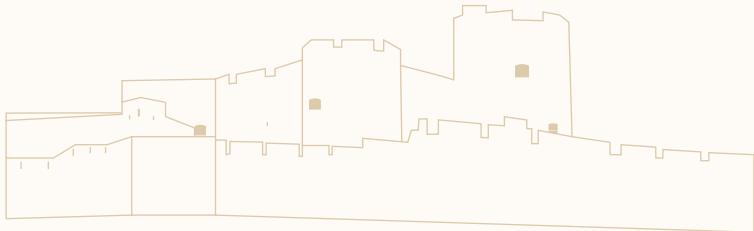


DANTÈS

SKYLOUNGE - MARSEILLE

Une Histoire...



Le Dantès Skylounge, c'est une histoire de passion.

Celle pour la ville de Marseille tout d'abord.

En dominant 2600 ans d'histoire phocéenne, le bar Le Dantès Skylounge se devait de faire un lien avec ce panorama d'exception. Le nom s'est alors tout naturellement imposé, en référence au célèbre personnage d'Alexandre Dumas : le Comte de Monte Cristo.

La passion, c'est aussi celle de notre équipe.

Animés par la créativité, les échanges et le souci du détail, nous avons élaboré cette carte spécialement pour vous. Vous trouverez au fil de ces pages notre savoir-faire et notre goût exigeant, au travers d'une sélection de produits d'exception et de cocktails Signatures originaux.

L'Equipe du Dantès Skylounge

The Dantès Skylounge is a story of passion.

First of all, the city of Marseille,

Facing 2600 years of history, the bar Le Dantès Skylounge had to be linked to this exceptional panorama. The name was a natural choice, referred to Alexandre Dumas' famous character: the Count of Monte Cristo.

Passion is also the driving force behind our team's creativity, exchanges and attention to detail, which is why we have created this menu especially for you. You will find in this menu our expertise and our demanding taste, through a selection of exceptional products and original signature cocktails.

The Dantès Skylounge Team



Les Créations Cocktails - 22



Le Dantès

Une création née de la collaboration Maison Ferroni et Le Dantès Skylounge

Rhum Ferroni, liqueur de grenade, jus d'orange, coulis de passion, miel d'agave, framboises fraîches

Pourquoi le rhum Ferroni ?

Le cocktail Dantès s'inspire des origines familiales d'Alexandre Dumas : « l'île de Saint-Domingue » et du Comte de Monte Cristo. Un clin d'œil également à la Cité Phocéenne où l'on stockait le rhum au XIX^e siècle. La maison Ferroni renoue avec cette ancienne tradition et vieillit un assemblage de rhums venant de Guyane, de l'Île Maurice et de Trinidad dans un fût de Rasteau, le vin doux naturel provençal.

I love Gaby

Doux et raffiné, il vous fera tourner la tête avec ses saveurs délicates

Gin Juillet au pollen - Édition Le Dantès, sirop de citron vert, coulis de rhubarbe, feuilles de menthe, Cordial Paragon Timur Berry, jus de citron

Papa au rhum

Faites frémir vos papilles avec ce cocktail puissant et aromatique

Rhum Ferroni, purée de yuzu, cordial Paragon White Penja Pepper, fraises fraîches, liqueur de Cointreau

Garde la Pech'

Ce cocktail floral, léger et subtil vous chuchotera des airs printaniers

Pisco, sirop de vin rosé maison, branche de romarin, cordial Paragon Rue berry, rhubarbe, jus de citron, Angostura bitters

Em «brasse» moi !

Frais et rafraîchissant, ce cocktail aux notes d'agrumes vous charmera

Orage Vodka Ferroni Citron De Menton, sirop basilic pamplemousse maison, jus de goyave, liqueur citron Bergamote, bière blonde artisanale

Les Créations "sans éthanol" - 15

DOUCEUR DU SUD

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, coulis de passion, sirop de fraise

PAS DU TOUT !

Jus de fraise, jus de framboise, jus de cranberry, sirop de violette

CANDY CRUSH

Jus d'ananas, jus de fraise, sirop bubble gum, jus de citron





Les Tapas à partager.. ou non !

PANISSES, AÏOLI, 6 PIÈCES - 8

Estaque specialities, aioli

FALAFELS, SAUCE YAOURT, 6 PIÈCES - 12

Falafels, yogurt sauce

GYOZAS AUX LÉGUMES, SAUCE SWEET CHILI, 6 PIÈCES - 12

Vegetables Gyozas, sweet chili sauce

CREVETTES PANKO, MAYONNAISE SPICY, 6 PIÈCES - 16

Panko shrimp, spicy mayonnaise

PLANCHE DE CHARCUTERIE 25

Selection of Charcuterie

PLANCHE DE FROMAGES 25

Selection of Cheese

PLANCHE MIXTE 29

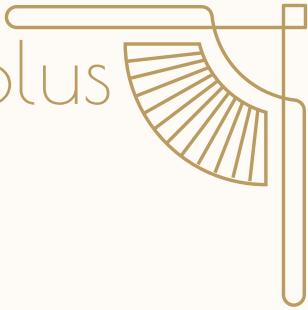
Selection of Charcuterie & Cheese

MOCHIS GLACÉS, 4 PIÈCES - 16

Mochis ice cream



Ceux que l'on ne présente plus



DRINKS - 9cl - 16

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert

MARGARITA

Tequila, citron vert, Cointreau, sirop de sucre de canne

SOUTH SIDE

Gin, citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche

WHISKY SOUR

Whisky, citron jaune, sirop sucre de canne, Angostura bitters, blanc d'œuf

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth

PISCO SOUR

Pisco, citron jaune, sirop de sucre de canne, Angostura bitters, blanc d'œuf

LONG DRINKS - 15cl - 19

BLOODY MARY

Vodka, tomate, citron jaune, assaisonnements revisités

SEX ON THE BEACH

Vodka, Liqueur Chambord, liqueur de pêche de vigne, ananas, cranberry

PIÑA COLADA

Rhum, ananas, crème de coco

MAÏ TAÏ

Rhum blanc, rhum brun, Grand Marnier, ananas, citron vert, sirop d'orgeat

DARK 'N' STORMY

Rhum, citron vert, ginger beer, sirop de sucre

COCKTAILS

AMERICANO

Campari, Vermouth, soda

LES COCKTAILS

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, Ginger beer

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, menthe, sucre blanc, citron vert, soda, Angostura bitters





G DRINKS - 20cl

APEROL SPRITZ 18

Prosecco, Aperol, jus de citron

SPRITZ À LA FRANÇAISE 18

Lillet blanc, concombre, Schweppes tonic, jus de citron

HUGO 18

Liqueur St-Germain, Prosecco, jus de citron, menthe fraîche

BULLE DE SOLEIL 20

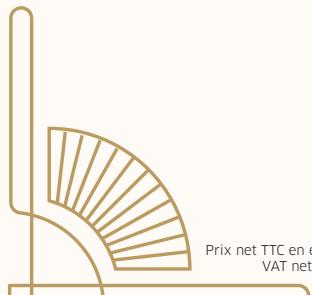
Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée, liqueur de litchi, goyave, ananas, sirop de fraise

WILL 2.0 20

Vodka, coulis de fraise, framboises fraîches, liqueur Chambord,
sirop de grenade, jus d'ananas, jus de citron, Champagne Rosé

PORN STAR MARTINI 22

Vodka, liqueur de vanille, purée fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron, shot de Champagne



Les Champagnes et les Vins

LES CHAMPAGNES

À LA COUPE - 15 CL

Pommery Apanage	25
Taittinger Rosé	28

DEMI-BOUTEILLES - 37,5 CL

Laurent-Perrier Brut La Cuvée	65
Taittinger Cuvée Prestige Rosé	70

ULTRA BRUT - 75 CL

Laurent-Perrier	120
-----------------	-----

BRUTS - 75 CL

Taittinger Brut Réserve	115
Laurent-Perrier Brut La Cuvée	115
Charles Heidsieck	120
Billecart-Salmon	120
Deutz	130
Pommery Apanage	140
Champagne Ruinart Brut	160
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	190

ROSÉS - 75 CL

Taittinger Prestige Rosé	140
Deutz	140
Gosset Rosé	160
Billecart-Salmon	170
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	180
Cristal Maison Roederer	650

CUVÉES EXCEPTIONS - 75 CL

Amour de Deutz	230
Pommery Cuvée 1874	250
Grand Siècle Maison Laurent-Perrier	300
Comtes de Champagne Maison Taittinger	350
Veuve Clicquot Grande Dame	420
Krug	520
Dom Pérignon	550

MAGNUMS - 150 CL

Laurent-Perrier La Cuvée	230
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	360



LES VINS

BLANCS

	15 CL	75 CL
Muscat de Rivesaltes, vin liquoreux	9	40
Côtes d'Aix-en-Provence, Château La Coste	10	50
Côtes d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré		60
Côtes d'Aix-en-Provence, Château de La Gaude, Hortense	12	60
Cassis, Domaine du Bagnol		65
Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard	11	55
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau		60
Sancerre, Domaine Henri Bourgeois, Pure		80

ROUGES

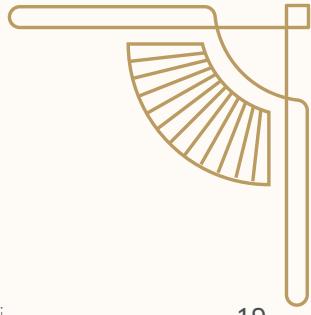
Côtes d'Aix-en-Provence, Château La Coste	10	50
Bandol, Domaine de la Bastide Blanche	14	70
Saint-Joseph, Domaine Les Vins de Vienne	12	65

ROSÉS

Côtes-de-Provence, Château Roubine, La vie en rose	10	45
Côtes d'Aix-en-Provence, Château La Coste	10	50
Côtes-de-Provence, Château Coussin		50
Côtes d'Aix-en-Provence, Château de La Gaude, Garance	11	55
Cassis, Domaine du Bagnol		60



Les Spiritueux



LES EAUX DE VIE

VODKAS - 4 cl	
Smirnoff - USA	12
Vodka Orage Ferroni Clémentine - Maison locale	14
Vodka Orage Ferroni Citron de Menton - Maison locale	14
Ciroc - France	16
Belvedere - Pologne	16
Grey Goose - France	16
Beluga Noble - Russie	18
Beluga Gold Line - Russie	22

GINS - 4 cl

Gordon's - Angleterre	12
Bombay Sapphire - Angleterre	15
Juillet Provence Ferroni - Maison locale	16
Juillet Main de Buddha Ferroni - Maison locale	16
Juillet Dantes «Pollen» Ferroni - Maison locale	16
Tanqueray 10 - Angleterre	17
Hendrick's - Ecosse	17
Monkey 47 - Allemagne	18
Oli'gin - France	18

TÉQUILAS - 4 cl

Olmeca Blanco	12
Patrón	14
1800, 100 % agave	16
Corralejo Tequila Blanco	16
Clase Azul Plata blanco	24
Clase Azul Reposado	28
Amor Mio Blanco	28
Amor Mio Reposado	32

MEZCAL - 4 cl

Mezcal Amores	16
---------------	----

PISCO - 4cl

Demonio de Los Andes	12
----------------------	----

RHUMS - 4 cl

RHUM FRANÇAIS	
Barbancourt 8 ans - Haïti	19

RHUM DE TRADITION ANGLAISE

Chairman's reserve spice	14
Angostura 1824 - Trinidad & Tobago	16

RHUM DE TRADITION ESPAGNOLE

Don Papa - Philippines	
7 ans	12
10 ans	15
Botran 18 - Guatemala	18
Diplomatico Reserva exclusiva - Venezuela	19
Zacapa 23 - Guatemala	19
Centenario 18 ans - Costa Rica	15
Diplomatico single vintage 2004 - Venezuela	30

CACHAÇA

Sagabita - Brésil	12
-------------------	----

HAVANA CLUB (CUBA)

3 ans	12
7 ans	15
Matusalem Gran Reserva	20

RHUM FERRONI

Rhum de Marseille	15
Rhum au miel et safran	15
Rhum Barbade 2012 - Brut de fût	18

SAKÉ - 4cl

Kimoto junmai - Sempuku Shinriki	14
----------------------------------	----





LES DIGESTIFS

EAUX DE VIE DE FRUITS - 4 CL

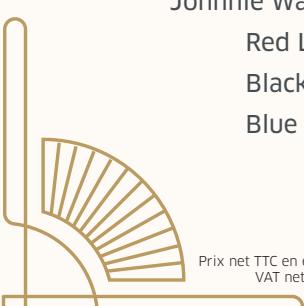
Eau de vie de poire Morand	15
Eau de vie de framboise Joseph Cartron	15
Eau de vie de mirabelle Joseph Cartron	15
Grappa Piave	15
Marc de Provence « Garlaban »	15
Golden Pear - Finition fût de Sauternes, Manguin	19

LIQUEURS - 7 CL

Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Get 31, Chambord, Kahlua, Bénédictine, Amaretto Disaronno, Fernet Branca, Frangelico, Absinthe, Chartreuse verte, Amaro Montenegro	14
---	----

CALVADOS - 4 CL

Le Drouin	15
-----------	----



LES WHISKIES - 4cl

ÉCOSSE

Cragganmore 12ans d'âge - Speyside	15
Glenlivet - Speyside	
15 ans	18
18 ans	22
Chivas Premium - Speyside	
12 ans	14
18 ans	24
21 ans Royal Salute	31
Laphroaig islay single malt - Islay	15
Lagavulin 16 ans - Islay	18
Talisker 10 ans - Île de Skye	15
Monkey Shoulder - Écosse	12
Oban 14 ans	15
Aberlour 10	15
Bushmill - Irlande	14
Johnnie Walker	
Red Label	13
Black Label 12 ans	13
Blue Label	39

COGNACS - 4 CL

RÉMY MARTIN

«VSOP»	15
«XO»	32
«Paradis»	90

HENNESSY

«XO»	31
------	----

ARMAGNACS - 4 CL

BAS ARMAGNAC - CHÂTEAU DE LAUBADE

«VSOP»	13
«Hors d'Age»	19

MILLÉSIMÉ

1931	110
------	-----

FRANCE

Ferroni Roof Rye	14
------------------	----

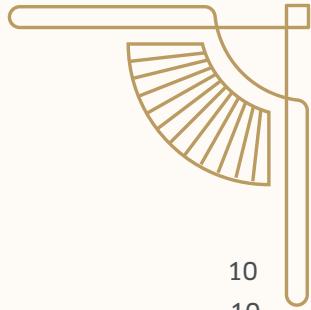
IRLANDE

Jameson premier	12
Jameson Select	15

AMÉRIQUE

Marker's Mark	14
Evan Williams Black Label	14
Jack Single Barrel	15
Four Roses	15

Les Apéritifs



ANISÉS - 4 cl

Ricard - 51 - Casanis	10
Pastis Manguin	10
Pastis Millésimé - Château des Creissauds	12

APÉRITIFS - 7 cl

Martini Rosso, Bianco, Rosato	10
Vermouth Punt e mes	10
Suze	10
Campari, Pimm's, Apérol	12
Porto Sandeman Ruby White	12
Porto Apitiv	14

BIÈRES - 33 cl

1664 - Carlsberg - Affligem - Corona - Pietra	10
La Zoumaï Blanche ou Blonde	10

Les Rafraîchissements

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT 10

Pêche, Ananas, Fruit de la Passion, Mangue, Fraise, Abricot, Orange, Tomate, Framboise, Pomme reinette - 33cl

SODAS 10

Coca-Cola - Zéro/Classic - 33cl

Red Bull - 33cl

Sprite - 33cl

Bitter San Pellegrino - 10 cl

Schweppes Agrumes - 25 cl

Schweppes Hibiscus, Ginger Beer ou Tonic Premium - 20 cl

Fuzetea - 25cl

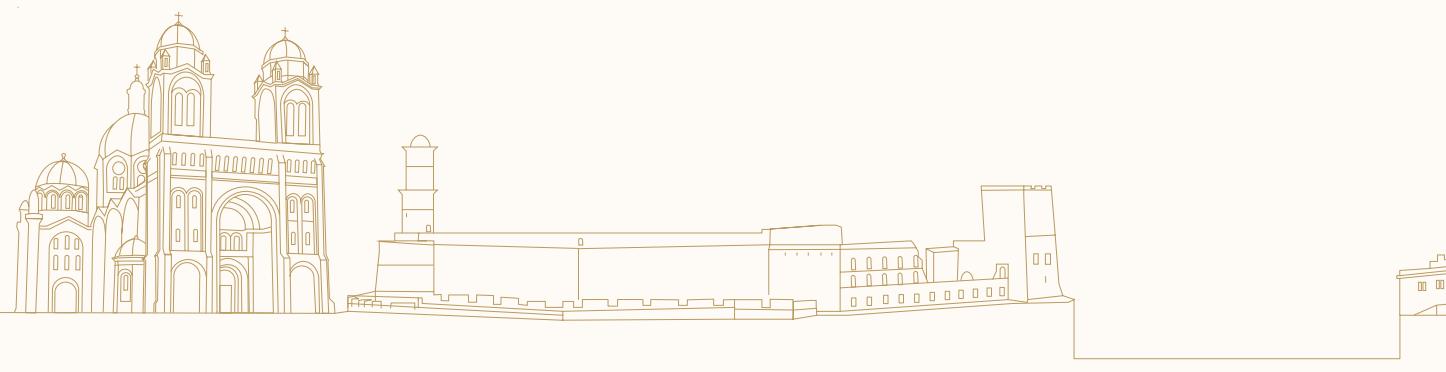
EAUX MINÉRALES 6

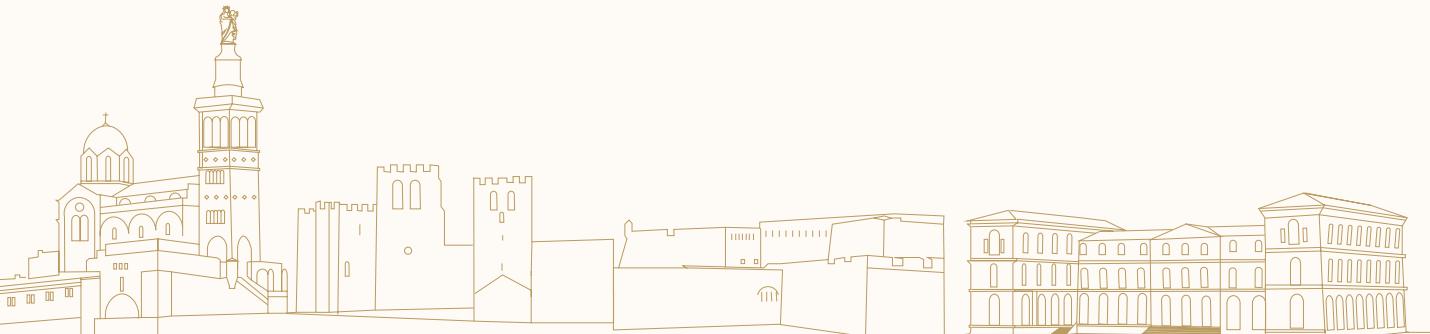
Vittel - 25 cl ou Perrier - 33 cl

SIROPS MONIN 8

MARTINI BLANC (0.5° d'ALCOOL) 10







LE DANTÈS SKYLOUNGE
36 BOULEVARD CHARLES LIVON - MARSEILLE 07

DANTÈS

SKYLOUNGE - MARSEILLE