



Hôtel  
Aston La Scala

# MOON BAR

“L’équipe du bar se tient à  
votre disposition pour toutes  
vos demandes sur-mesure”



CHAMPAGNE

**TAITTINGER**



LA COLLECTION



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
— CRU CLASSÉ —

© MOON BAR 2023



Hôtel  
Aston La Scala

# MOON BAR PLANCHA & DRINKS



**TOUS LES JOURS**

12H00 ~ 14H00  
19H00 ~ 22H00

# MOON BAR

NICE ◦ CÔTE D'AZUR ◦ FRENCH RIVIERA

## Notre sélection de vins

Verre 15 cl Btl 75 cl

### Vins rouges

AOC Côtes de Provence, Minuty Prestige Bellet, Domaine Toasc	10.00 €	49.00 €
Haut Médoc, Château Croix Cabaleyran Pommard, Le Clos des Ursulines	8.00 €	39.00 €
		95.00 €

### Vins blancs

Chardonnay, AOP Savoie, Cuvée Distingué AOC Bandol, Domaine de Frégate	8.00 €	39.00 €
Chablis, Long-Depaquit, Albert Bichot Sancerre, Domaine Joseph Mellot, La Bardine	10.00 €	49.00 €
		54.00 €

### Vins rosés

AOC Côteaux Varois en Provence, Château Margillière AOC Côtes de Provence, Minuty Prestige	8.00 €	39.00 €
AOC Bandol, Domaine de Frégate Château Sainte Roseline, Cru Classé, Cuvée Lampe de Méduse	10.00 €	49.00 €
		42.00 €
	9.00 €	45.00 €

## Champagnes & Mousseux

Verre 15 cl Btl 75 cl

Prosecco	10.00 €	60.00 €
Champagne 3A Hôtel	14.00 €	80.00 €
Taittinger   Brut cuvée prestige	16.00 €	95.00 €
Taittinger   Rosé		125.00 €
Ruinart   Blanc de Blanc		160.00 €

## Apéritifs

(5 cl)

Pastis, Ricard	7.00 €
Pimm's, Suze, Campari	7.00 €
Martini   rouge, blanc	7.00 €
Porto   rouge, blanc	7.00 €
Kir maison   vin blanc	9.00 €
Kir Royal	14.00 €

## Boissons froides

Coca-Cola (classic/light/zero)	33 cl	8.00 €
Orangina	25 cl	8.00 €
Limonade	25 cl	8.00 €
Schweppes Tonic	25 cl	8.00 €
Ice tea	25 cl	8.00 €
Red Bull	25 cl	8.00 €

Jus de fruits	25 cl	7.00 €
Orange, abricot, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, banane, fraise, ACE		
Jus de fruits pressés	25 cl	9.00 €
Orange, pamplemousse et citron		

## Bières & pressions

Heineken	33 cl	9.00 €
Corona	33 cl	9.00 €
Tiger Black	33 cl	9.00 €
Carlsberg	33 cl	9.00 €
Skoll	33 cl	9.00 €
Kronenbourg   Pression 1664	25 cl	7.00 €
Kronenbourg   Pression 1664	50 cl	11.00 €
Kronenbourg   Pure Malt (sans alcool)	25 cl	8.00 €

## Boissons chaudes

Espresso   Deca	4.00 €
Double espresso, Café crème	6.00 €
Cappuccino, chocolat chaud	6.00 €
Thés   Infusions	6.00 €

## Eaux

Perrier	33 cl	5.00 €
Vittel	50 cl	5.00 €
San Pellegrino	50 cl	5.00 €
Vittel	1L	8.00 €
San Pellegrino	1L	8.00 €

# MOON BAR

ASTON LA SCALA ◦ NICE ◦ FRENCH RIVIERA

## Restauration, plancha & douceurs

### Les entrées

**Carpaccio de bœuf mariné au sésame,** 17.00 €  
mesclun et chips de patate douce

**Tomates cœur de bœuf et burratina di buffala,** 15.00 €  
pesto de basilic

**Cocktail de crevettes et gambas rôties** 18.00 €  
aux agrumes

### Les plats

**Thon grillé aubergines et houmous,** 21.00 €  
yaourt citron et coriandre

**Bavette de bœuf Angus (180 grs)** origine Irlande, 25.00 €  
courgette niçoise grillée et sucrine, crème de truffe d'été

**Moon burger :** Steak haché de bœuf (180 grs) origine France, cheddar, 23.00 €  
romaine, tomates et oignons confits, frites et condiment barbecue

### Les desserts

**Fraises Chantilly et sorbet,** 9.00 €  
éclats de sablé breton

**Glacé de pêche** infusée à la verveine et sorbet pêche, 8.00 €  
meringues citron vert

**Barre chocolatée** et glace vanille, 9.00 €  
coulis de fruits exotiques





Hôtel  
Aston La Scala

# MOON BAR

"The bar team is  
your disposition for all  
your customized requests "



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**



LA COLLECTION



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
— CRU CLASSÉ —

© 2018 TAITTINGER



Hôtel  
Aston La Scala

# MOON BAR PLANCHA & DRINKS



**OPEN DAILY**  
12 AM ~ 2 PM  
7 PM ~ 10 PM

# MOON BAR

NICE ◦ CÔTE D'AZUR ◦ FRENCH RIVIERA

## Our selection of Wines

Glass 15 cl Btl 75 cl

### Vins rouges

AOC Côtes de Provence, Minuty Prestige Bellet, Domaine Toasc	10.00 €	49.00 €
Haut Médoc, Château Croix Cabaleyran	8.00 €	39.00 €
Pommard, Le Clos des Ursulines		95.00 €

### Vins blancs

Chardonnay, AOP Savoie, Cuvée Distingué	8.00 €	39.00 €
AOC Bandol, Domaine de Frégate		42.00 €
Chablis, Long-Depaquit, Albert Bichot	10.00 €	49.00 €
Sancerre, Domaine Joseph Mellot, La Bardine		54.00 €

### Vins rosés

AOC Côteaux Varois en Provence, Château Margillière	8.00 €	39.00 €
AOC Côtes de Provence, Minuty Prestige	10.00 €	49.00 €
AOC Bandol, Domaine de Frégate		42.00 €
Château Sainte Roseline, Cru Classé, Cuvée Lampe de Méduse	9.00 €	45.00 €

## Champagnes & Sparkling Wines

Glass 15 cl Btl 75 cl

Prosecco	10.00 €	60.00 €
Champagne 3A Hôtel	14.00 €	80.00 €
Taittinger   Brut cuvée prestige	16.00 €	95.00 €
Taittinger   Rosé		125.00 €
Ruinart   Blanc de Blanc		160.00 €

## Aperitifs

(5 cl)

Pastis, Ricard	7.00 €
Pimm's, Suze, Campari	7.00 €
Martini   red, white	7.00 €
Porto   red, white	7.00 €
Kir maison   white wine	9.00 €
Kir Royal	14.00 €

## Cold drinks

Coca-Cola (classic/light/zero)	33 cl	8.00 €
Orangina	25 cl	8.00 €
Lemonade	25 cl	8.00 €
Schweppes Tonic	25 cl	8.00 €
Ice tea	25 cl	8.00 €
Red Bull	25 cl	8.00 €
Fruit juices	25 cl	7.00 €
Orange, apricot, pineapple, apple, grapefruit, tomato, banana, strawberry, ACE		
Fresh-squeezed juice	25 cl	9.00 €
Orange, grapefruit and lemon		

## Beers

Heineken	33 cl	9.00 €
Corona	33 cl	9.00 €
Tiger Black	33 cl	9.00 €
Carlsberg	33 cl	9.00 €
Skoll	33 cl	9.00 €
Kronenbourg   Draught 1664	25 cl	7.00 €
Kronenbourg   Draught 1664	50 cl	11.00 €
Kronenbourg   Pure Malt (without alcohol)	25 cl	8.00 €

## Hot drinks

Espresso   Deca	4.00 €
Double, flat white (café crème)	6.00 €
Cappuccino, hot chocolate	6.00 €
Tea / herbal infusion	6.00 €

## Waters

Perrier	33 cl	5.00 €
Vittel	50 cl	5.00 €
San Pellegrino	50 cl	5.00 €
Vittel	1L	8.00 €
San Pellegrino	1L	8.00 €

# MOON BAR

ASTON LA SCALA ◦ NICE ◦ FRENCH RIVIERA

## Catering, plancha & sweets

### Our starters

**Marinated beef carpaccio with sesame,** mesclun et chips de patate douce 17.00 €

**Beefsteak tomatoes with buffalo burrata cheese,** basil pesto 15.00 €

**Shrimp cocktail and roasted king shrimps,** with citrus 18.00 €

### Our main courses

**Grilled tuna,** eggplants, and hummus, lemon yogurt with cilantro 21.00 €

**Angus flank steak (180 g) origin Ireland,** grilled Niçoise zucchini and little gem lettuce, summer truffle cream 25.00 €

**Moon burger :** Ground beef (180 g) origin France, cheddar, romaine lettuce, tomatoes and caramelized onions, fries and barbecue sauce condiment 23.00 €

### Our desserts

**Strawberries with whipped cream and sorbet,** slivers of shortbread biscuits from Brittany 9.00 €

**Peach ice infused** with verbena and peach sorbet, lime meringues 8.00 €

**Chocolate bar** with vanilla ice cream, exotic fruit sauce 9.00 €



**Plancha menu from 12am to 2pm and from 7pm to 10pm**

Net prices including tx and vat - alcohol can be dangerous for health. Consume in moderation - Service included

Net prices including tx and vat - alcohol can be dangerous for health. Consume in moderation - Service included