

Nos ASSIETTES

Poitrine de cochon croustillante	14€
purée de banane plantain	
Poulet frit	16€
mayonnaise épicée	
Tacos de bœuf barbacoa	16€
salsa verde	
Tiradito de daurade	16€
sauce mangue, quinoa grillé	
Gambas au beurre d'épices	17€
labné, pickles d'oignons rouges	
Accras de morue	12€
sauce chien	
Guacamole épicé	9€
tortillas de maïs	
Houmous de betterave	12€
zaatar, grenade	
Burrata	15€
potimarron rôti, pickles de poire	
Huîtres Fines De Claire n°3 (x3)	12€
beurre aux algues	
Peppers padron grillés	12€
sel fumé	

Dadhiños	13€
croquettes tapioca et fromage, gelée pomme piment	
Tsa tsa	12€
poissons frits, aïoli citronné	
Patate douce rôtie au satay	12€
crème aux herbes et lait de coco	
Chou pointu grillé	10€
sauce cacahuète, huile pimentée	

Nos DESSERTS

Profiteroles	9€
sauce au chocolat praliné	
Babas au rhum	9€
chantilly à la vanille de Madagascar	
Fruits de saison	9€
riccotta, sirop verveine, dukkah	

Si vous avez des allergies n'hésitez pas à nous en informer
Prix nets, service compris

Les CLASSIQUES

du Comptoir Général

Planteur

12€ (1L: 45€)

Fruité, doux

Rhum St James Royal Ambré
& Impérial Blanc, jus Caraïbos ananas,
mangue, orange, goyave,
cannelle, badiane

Rhum Gingembre

12€ (1L: 45€)

Épicé, sucré

Rhum St James Royal Ambré
& Impérial Blanc, jus de gingembre
Caraïbos, jus de citron vert,
sirop de vanille

Secousse

14€ (1L: 48€)

Frais, sucré, fruité

Vodka Nuage, bissap maison,
jus de maracuja Caraïbos,
sirop de maracuja, concombre

Souvenir

14€

Frais, amer, fruité

Gin La Republica, Aperol,
bissap maison, jus de citron vert,
sirop de maracuja

Les VIRGINS

(sans alcool)

9€

Eau calme

Exotique, épicé

Ginger beer Fentimans,
jus d'ananas Caraïbos,
jus de citron vert,
purée de passion,
sirop de vanille

Rosa

Floral, sucré

Limonade rose Fentimans,
jus de citron, sirop de litchi

Secousse sans alcool

Frais, sucré, fruité

Bissap maison,
jus de maracuja Caraïbos,
sirop de maracuja,
concombre

Naranja

Épicé, acidulé

JNPR n2 (spiritueux sans alcool),
sirop d'orange et d'épices

Oléo Fizz

Frais, fruité, acidulé

JNPR n2 (spiritueux sans alcool),
oléo-saccharum (sirop d'agrumes),
eau gazeuse

Les COCKTAILS SIGNATURE

French Cosmo

13€

Frais, floral

Vodka Nuage infusée au cranberry,
jus de citron, sirop de thym

Southside

13€

Frais, acidulé

Gin Beefeater, jus de citron vert,
sirop de sucre, menthe

Fuego de Oaxaca

16€

Epicé, fumé

Mezcal Banhez, jus de citron vert,
sirop de piment chipotle

Old Margarita

15€

Puissant, acidulé

Tequila 1800 Silver, Cointreau,
oléo-saccharum

Yellow Stone

16€

Gourmand, sucré

Bourbon Buffalo Trace infusé au caramel,
liqueur de café, sirop de miel

Lili Spritz

14€

Frais, fruité

Liqueur de violette,
sirop de litchi, jus de
citron, Prosecco,
eau gazeuse

Yuzu Gin Tonic

14€

Amer, acidulé

Gin Beefeater,
Yuzu Tonic Fentimans,
romarin

Hennessy Beach

14€

Léger, fruité

Cognac Hennessy V.S.,
crème de pêche, sirop d'ananas,
bissap maison

Nos cocktails création au rhum ont été conçus avec amour par notre équipe du bar. Ils vous feront découvrir des associations surprenantes avec cet alcool savoureux.

Les COCKTAILS AU RHUM

Pornstar Caïpi 14€

Gourmand, fruité
Cachaça Magnifica Cristal,
fruit de la passion,
sirop de vanille

Sanka 15€

Gourmand, épicé
Rhum Appleton Estate Signature,
liqueur de Falernum,
jus d'ananas Caraïbos,
jus de citron vert,
sirop de sucre

Old Cuban 14€

Frais, sucré
Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans,
jus de citron vert,
sirop de sucre, Prosecco,
menthe, Angostura Bitters

Piña Colada Milk Punch 14€

Gourmand, exotique
Rhum Plantation Pineapple,
liqueur de Coco, jus d'ananas Caraïbos,
jus de citron vert, sirop de sucre

Willy Tonka 15€

Gourmand, puissant
Rhum Appleton Estate Signature,
amaretto Sinfonia, liqueur de cacao
blanc, sirop de fève tonka

Les TIPUNCH

Rhum au choix, cassonade,
citron vert
(6cl)

Clément
VSOP (40°)
10€

Saint James
Cœur De Chauffe (60°)
9€

Trois Rivières
Cuvée de l'Océan (42°)
9€

Notre cave à rhum vous propose des références issues des meilleures distilleries mondiales. Notre équipe se fera un plaisir de vous guider dans ce voyage gustatif.

Les RHUMS (4cL)

Rhums des Caraïbes

Santiago de Cuba 11 ans (Cuba, 40°).....	10€
Eminente Reserva 7 ans (Cuba, 41,3°).....	12€
Appleton Estate 12 ans (Jamaïque, 43°).....	14€
Appleton Estate 21 ans (Jamaïque, 43°).....	25€
Brugal 1888 (Rép. Dominicaine, 40°).....	12€
Chairman's Reserve Spiced (Sainte-Lucie, 40°).....	10€
Plantation Pineapple (Caraïbes, 40°).....	10€
Admiral Rodney HMS Royal Oak (Caraïbes, 40°).....	14€
Hampden 8 ans (Jamaïque, 40°).....	17€

Rhums d'Amérique du sud et centrale

Botran 15 ans (Guatemala, 40°).....	10€
Flor de Caña 14 ans (Nicaragua, 43°).....	12€
Barbancourt 15 ans Réserve du Domaine (Haïti, 43°).....	10€
Diplomatico Res. Excl. (Venezuela, 40°).....	12€
Diplomatico Single Vintage 2007 (Venezuela, 43°).....	25€

Rhums d'Asie

Sampan (Vietnam, 43°).....	10€
Ryoma (Japon, 40°).....	15€

Rhums de l'Océan Indien

Rivière du Mât XO (La Réunion, 42°).....	12€
Savanna Le Must (La Réunion, 45°).....	12€

Rhums des Antilles françaises

Damoiseau XO (Guadeloupe, 42°).....	16€
Clément Canne Bleue (Martinique, 50°).....	10€
JM Fumée Volcanique (Martinique, 49°).....	10€
La Favorite (Martinique, 53°).....	12€
Saint James VSOP (Martinique, 43°).....	10€
Père Labat Cuvée Speciale (Guadeloupe, 42°).....	12€
Cheval Bondieu (Martinique, 51.5°).....	21€
HSE XO (Martinique, 43°).....	15€
Clément Single Cask (Martinique, 41°).....	12€

Cachaça

Magnifica Res. Soleira (Brésil, 43°).....	12€
---	-----

Embouteilleurs indépendants

Rhum Vieux Balthazar (France, 45°).....	10€
Island Signature Tierra Madre (Guatemala, 40°).....	11€
Island Signature Yellow snake (Jamaïque, 40°).....	11€

Les APERITIFS

Campari (4cL, 25°).....	6€
Suze (4cL, 15°).....	6€
Vermouth Del Professore Bianco (4cL, 16°)	7€
Vermouth Del Professore Rosso (4cL, 16°)	7€
Proto Meneres Rouge (4cL, 19,5°).....	7€
Pastis Casanis (2cL, 45°).....	6€
Kir au vin blanc.....	9€
Kir royal au champagne.....	15€

Les DIGESTIFS

(4cL)

Armagnac Laballe - Résistance (43°)....	12€
Cognac Hennessy VS (40°).....	10€
Cognac Hennessy XO (40°).....	35€
Eau de vie de poire G.Miclo, Grande Réserve (43°).....	12€
Crème au Rhum Vieux Damoiseau (18°).....	10€
Limoncello Antica Distilleria Quaglia (18°)..	9€
Amaretto Disaronno (28°).....	9€
Clément Créole Shrub Orange (40°)...	10€

Les WHISKIES

(4cL)

Sailor's Home - The Journey (Irish whisky, 40°).....	12€
The Sexton (Irish whisky, 40°).....	12€
Talisker 10 ans (Single malt Scotch, 45,8°).....	13€
Lagavulin 16 ans (Single malt Scotch, 43°).....	22€
Macallan 12 ans (Single malt Scotch, 40°).....	22€
Cutty Sark Prohibition (Blend Scotch, 50°).....	9€
Yamazaki 12 ans (Single malt - Japon, 43°).....	20€
Hibiki Japanese Harmony (Blend - Japon, 43°).....	18€
G.Rozelieures Origine Coll (Single malt - France, 40°).....	10€
(D'un) Verre Printanier (Single Malt - France, 46°).....	14€
Kyrö (Rye whiskey - Finlande, 47,2°).....	12€
Eagle Rare 10 ans (Bourbon, 45°).....	14€

Les BIÈRES & CIDRES

Pressions (25cL) (50cL)

Licorne blonde.....	5,5€	8€
Slash IPA.....	6€	9€
Blanche de Bruxelles.....	6€	9€
Bière de saison.....	6€	9€

Bouteilles (33cL)

Brasserie La Parisienne

Pils

Bière légère, fraîcheur herbarcée8€

Pale Ale

Bière maltée, légère amertume8€

Cidre Apple

Le Brut8€

Les BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca, allongé.....	2,5€
Double expresso.....	3,5€
Café crème, Latte.....	4€
Cappuccino.....	4,5€
Chocolat chaud.....	5€
Thé vert.....	4,5€
Thé earl grey.....	4,5€
Thé ceylan vanille.....	4,5€
Infusion verveine.....	4,5€

Les BOISSONS FRAICHES

Bissap Rouge maison (25cL)5€

Jus de fruits

Alain Milliat (20cL):
Poire, ananas ou mangue7,5€

Jus d'orange frais (33cL).....6€

Jus de pomme (33cL)6€

Citronnades, thés glacés

Alain Milliat (20cL):
Citron/passion.....7€

Fuze Tea (33cL).....6€

Sodas

Fentimans Premium
Indian Tonic (20cL).....6€

Fentimans Ginger Beer (20cL).....6€

Limonade bio Mona (33cL).....7€

Coca Coca (33cL)6€

Coca Cola Zéro (33cL)6€

Eaux minérales

Plate

Evian (1L).....6€

Gazeuse

Badoit (1L).....6€

Perrier (33cL).....5€

Les BLANCS

(15cL) (25cL) (75cL)

Pouilly Fumé 9,5€ 16€ 48€
Sébastien Treuillet, Loire
Minéral ●○○○○ Fruité
Sec ○●○○○ Moelleux

Chardonnay 9€ 15€ 45€
Domaine Romuald Petit, Bourgogne
Minéral ○●○○○ Fruité
Sec ○●○○○ Moelleux

Côteaux de l'Aubance 11€ 18€ 54€
Domaine de Montgilet, Loire
Minéral ○○○○● Fruité
Sec ○○○○● Moelleux

Crozes Hermitage L'exception 59€
Domaine Melody, Rhône
Minéral ○●○○○ Fruité
Sec ○●○○○ Moelleux

Pernand Vergelesses 115€
Domaine Bruno Clair, Bourgogne
Minéral ○●○○○ Fruité
Sec ○●○○○ Moelleux

Pouilly Fuissé "Climat" 86€
Domaine Robert Denogent, Bourgogne
Minéral ○○○●○ Fruité
Sec ○●○○○ Moelleux

Sauternes 68€
Château Raymond Lafon, Bordeaux
Minéral ○○○○● Fruité
Sec ○○○○● Moelleux

Vin du moment 8,5€ 14€ 42€

Les ROUGES

(15cL) (25cL) (75cL)

Cuvée Taparos 7€ 12€ 36€
Côte du Rhône, Cave d'Estezargues
Léger ○○○○○ Puissant
Fruité ○○○●○ Épicé

Saint Nicolas de Bourgeuil 56€
Domaine Quarteron, Loire
Léger ○○○○○ Puissant
Fruité ○●○○○ Épicé

Gigondas 72€
Domaine Gros de la Mûre, Rhône
Léger ○○○●○ Puissant
Fruité ○●○○○ Épicé

Vin du moment 8,5€ 14€ 42€

Le ROSÉ

(15cL) (25cL) (75cL)

Minuty Prestige 9€ 15€ 45€
AOP Côtes de Provence
Minéral ○○○●○ Fruité
Vif ○○○●○ Gras

Les CHAMPAGNES

(12cL) (75cL)

Veuve Cliquot brut 15€ 95€
Carte Jaune

Veuve Cliquot rosé 106€