

Nos ASSIETTES

Sardines grillées..... 12€
marinade ail et piment

Encornets à la grecque 12€
tzatziki, thym citronné

Fish kebab 13€
labné au tahini, chermoula à l'harissa et citron confit

Palourdes à la marinière 15€
Pastis, estragon, verveine

Croquettes d'échine de cochon confite..... 16€
panées au kadaïf, jus épicé et confiture de saison

Poulet frit façon karaage..... 16€
marinade soja et gingembre, sauce miel fumé

Tacos de poulet grillé 16€
condiment ananas et piment, salsa roja

Os à moelle 17€
gremolata à l'ail confit, pickles de graines de moutarde,
mouillettes à l'ail

Burrata crémeuse..... 13€
légumes de saison (végétarien)

Epis de maïs grillés..... 11€
beurre miso, épices shichimi (végétarien)

Patatas bravas 10€
aïoli, salsa brava (végétarien)

Baba ganoush fumé..... 11€
huile d'aneth, dukkah de noix, pain pita (vegan)

Tomates anciennes 10€
olive de Kalamata, mini concombres, ajo blanco (vegan)

Haricots verts poêlés 10€
sauce Caesar, amandes effilées

Nos DESSERTS

Île flottante..... 8€
crème anglaise, caramel au beurre salé, amandes effilées

Ananas grillé..... 8€
crème glacée coco maison, sauce cacahuète (vegan)

Chocolat viennois..... 8€
fève tonka, grué de cacao

Tous nos plats sont faits maison.
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 APÉRITIFS

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 herbarcée	8€
---	----

Pale Ale

Bière maltée, légère amertume	8€
-------------------------------------	----

Cidre Appie

Le Brut	8€
---------------	----

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 FRAÎCHES

Bissap Rouge maison (25cL) 5€

Jus de fruits

Alain Milliat (20cL): Poire, ananas ou mangue	7,5€
--	------

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)

Chardonnay 7,5€ 12€ 36€

Baron Philippe de Rothschild, IGP Pays d'Oc

Minéral ○ ○ ● ○ ○ Fruité

Sec ○ ● ○ ○ ○ Moelleux

Minuty Prestige 8,5€ 14€ 42€

AOP Côtes de Provence

Minéral ○ ○ ● ○ ○ Fruité

Sec ○ ● ○ ○ ○ Moelleux

Pouilly Fumé 48€

Sébastien Treuillet, Loire

Minéral ● ○ ○ ○ ○ Fruité

Sec ○ ● ○ ○ ○ Moelleux

Les ROUGES

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

AOC Cairanne 7,5€ 12€ 36€

Création Grosset, Famille Brotte,

Vallée du Rhône sud

Léger ○ ○ ○ ● ○ Puissant

Fruité ○ ○ ○ ● ○ Épicé

AOP Cheverny 8€ 13€ 39€

Domaine le Portail, Touraine

Léger ○ ● ○ ○ ○ Puissant

Fruité ○ ● ○ ○ ○ Épicé

Saint Nicolas de Bourgueil 54€

Domaine Quarteron, Loire

Léger ○ ○ ● ○ ○ Puissant

Fruité ○ ● ○ ○ ○ Épicé

Le ROSÉ

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

Minuty Prestige 8,5€ 14€ 42€

AOP Côtes de Provence

Minéral ○ ○ ● ○ ○ Fruité

Vif ○ ○ ○ ● ○ Gras

Les CHAMPAGNES

(12cL) (75cL)

Veuve Cliquot brut 15€ 95€

Carte Jaune

Veuve Cliquot rosé 106€