

Les **SNACKS D'ÉTÉ**

Guacamole épicé, tortilla chips

Spicy guacamole, tortilla chips

9€

Houmous au tahini, tortilla chips

Hummus with tahini, tortilla chips

9€

Tsa tsa, sauce tartare

Tsa tsa, tartar sauce

11€

Patatas bravas, salsa brava et aioli

Patatas Bravas, salsa brava and aioli

10€

Onion rings, sauce cocktail chipotle

Onion rings, chipotle cocktail sauce

11€

Accras de morue, sauce chien (15 pièces)

Cod accras, sauce "chien" (15 pieces)

12€

Bouchées vapeur, sauce soja (6 pièces)

Steamed bites, soy sauce (6 pieces)

15€

Poulet karaage, sauce miel et piment fumé

Chicken karaage, honey and smoked chili sauce

15€

Fish kébbés, pain pita, chermoula et labné au tahini

Fish kébbés, pita bread, chermoula and labné with tahini

15€

Profiteroles : crème glacée vanille, sauce chocolat et chantilly

Profiteroles : vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

8€

Brochettes de fruits de saison

Seasonal fruits skewers

8€

Signatures

cocktails maison à déguster seul ou à plusieurs

Planteur

12€ (1L: 42€)

Rhums Royal Ambré et Impérial Blanc
S' James, jus Caraïbos ananas, mangue,
orange, goyave, cannelle

Secousse

14€ (1L: 48€)

Vodka Zoladkowa de Luxe,
bissap maison, jus de maracuja Caraïbos,
sirop de maracuja, concombre

Punch El Coco

13€ (1L: 42€)

Rhum Santiago de Cuba Carta Blanca,
lait de coco, jus d'ananas,
sirop de sucre

Rhum Gingembre

12€ (1L: 42€)

Rhums Royal Ambré et Impérial Blanc
S' James, jus de gingembre Caraïbos,
jus de citron vert, sirop de vanille

Bourbon Iced Tea

13€ (1L: 42€)

Bourbon Buffalo Trace,
Southern Comfort, purée de pêche,
jus de citron jaune, sirop de sucre

Souvenir

13€ (1L: 42€)

Gin Beefeater, Aperol,
bissap maison,
sirop de passion

Classics

cocktails classiques ou revisités

Pornstar Caïpi

14€

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

Mai Tai

14€

Rhum Appleton Estate Signature,
Rhum Trois Rivières Ambré,
Cointreau, jus de citron vert frais,
sirop d'orgeat

Tommy's Margarita

14€

Tequila 1800 Reposado,
sirop d'agave, jus de citron vert

Gin Tonic Yuzu

14€

Gin Beefeater,
Yuzu Tonic Fentimans, romarin

Ti' Punch

9€

Rhum S' James Fleur de Canne (50°),
cassonade, citron vert

Virgins

cocktails sans alcool

Eau Calme

9€

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

Virgin Secousse

9€

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

Vins

Blanc (15cL) (25cL) (75cL)
Chardonnay 7,5€ 12€ 36€
Baron de Rothschild, IGP Pays d'Oc

Rouge (15cL) (25cL) (75cL)
AOC Cairanne 7,5€ 12€ 36€
Création Grosset, Famille Brotte, Rhône

Rosé (15cL) (25cL) (75cL)
Minuty Prestige 8,5€ 14€ 42€
AOP Côtes de Provence

Champagne (12cL) (75cL)
Veuve Clicquot brut 15€ 95€
Carte Jaune

Bières

Pressions (25cL) (50cL)
Licorne blonde 5,5€ 8€
Slash IPA 6€ 9€
Blanche de Bruxelles 6€ 9€
Bière de saison 6€ 9€

Bouteilles
Brasserie La Parisienne (33cL)
Bière de saison 8€
Pils 8€
Bière légère, fraîcheur herbacée
Pale Ale 8€
Bière maltée, légère amertume

Cidre Appie 8€
Le Brut

Softs

Coca Cola (33cL) 6€
Coca Cola Zéro (33cL) 6€
Bundaberg Ginger Beer (37,5cL) 6€
Limonade bio Mona (33cL) 7€
Fuze Tea Pêche (25cL) 6€
Jus de fruits (25cL) 6€
Mangue, Ananas ou Pomme
Bissap rouge maison (25cL) 5€
Evian / Badoit (1L) 6€
Perrier (33cL) 5€

Formules Snack

La Caribéenne
20€

Accras de Morue
sauce chien
&
Planteur ou Rhum Gingembre
(25cL)

L'Exotique
15€

Guacamole épicé
chips mexicaines
&
Bière au choix
(50cL)

La Big Game
(à partager)
65€

Guacamole épicé
chips mexicaines
Accras de Morue
sauce chien
Bouchées vapeur
crevette coriandre / poulet cajou
poulet kimchi & sauce teriyaki
&
Planteur ou Rhum Gingembre
(bouteille 1L)