

## Les ASSIETTES à partager

Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes à partager par personne.  
Elles vous seront servies au rythme de la cuisine.

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Sardines grillées</b> .....                                                   | <b>12€</b> |
| marinade ail et piment                                                           |            |
| <b>Encornets à la grecque</b> .....                                              | <b>12€</b> |
| tzatziki, thym citronné                                                          |            |
| <b>Fish kebab</b> .....                                                          | <b>13€</b> |
| labné au tahini, chermoula à l'harissa et citron confit                          |            |
| <b>Palourdes à la marinière</b> .....                                            | <b>15€</b> |
| Pastis, estragon, verveine                                                       |            |
| <b>Croquettes d'échine de cochon confite</b> .....                               | <b>16€</b> |
| panées au kadaïf, jus épicé et confiture de saison                               |            |
| <b>Poulet frit façon karaage</b> .....                                           | <b>16€</b> |
| marinade soja et gingembre, sauce miel fumé                                      |            |
| <b>Tacos de poulet grillé</b> .....                                              | <b>16€</b> |
| condiment ananas et piment, salsa roja                                           |            |
| <b>Os à moelle</b> .....                                                         | <b>17€</b> |
| gremolata à l'ail confit, pickles de graines de moutarde,<br>mouillettes à l'ail |            |
| <b>Burrata crémeuse (v)</b> .....                                                | <b>13€</b> |
| légumes de saison                                                                |            |

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

**Patatas bravas (vg) ..... 10€**  
aïoli, salsa brava

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

**Tomates anciennes (v)..... 10€**  
olive de Kalamata, mini concombres, ajo blanco

**Haricots verts poêlés ..... 10€**  
sauce Caesar, amandes effilées

## Les DESSERTS

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

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

**Chocolat viennois..... 8€**  
fève tonka, gruë de cacao

**(v):vegan - (vg):végétarien**

Tous nos plats sont faits maison.  
Si vous avez des allergies n'hésitez pas à nous en informer.  
Prix nets, service compris.

### Les COCKTAILS

#### Planteur

12€ (1L: 42€)

*Exotique, doux*

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

#### Rhum Gingembre

12€ (1L: 42€)

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

#### Lili Spritz

14€

*Floral, fruité*

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

#### Sweet Spicy Snake

15€

*Tropical, légèrement épicé*

Rum Island Signature Yellow Snake  
shrub de banane, sirop de piment  
d'espelette, jus de citron vert,  
bitters maison

#### Miss Cusco

15€

*Frais, légèrement salé*

Pisco infusé au céleri, cordial au maïs,  
jus de citron vert, paprika fumé,  
sel rose de l'Himalaya, curcuma,  
bitters maison

#### L'Antidote

15€

*Épicé, sucré, fumé*

Bourbon Buffalo Trace  
Scotch Talisker, cordial de miel,  
sirop de gingembre

#### Cheeky Coffee

15€

*Puissant, caféiné*

Tequila infusée au sésame,  
Grand Marnier, cold brew,  
liqueur de café, cordial de cacao,  
bitters cacao et orange,  
billes de mezcal

### Velours Fraise

16€

*Clarifié, gourmand*

Vodka Zoladkowa de Luxe,  
purée de fraise, sirop de vanille,  
jus de citron vert, sirop de sucre,  
spéculos

### Pornstar Caïpi

14€

*Gourmand, fruité*

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

### Yuzu Gin Tonic

14€

*Amer, acidulé*

Gin HTK,  
Yuzu Tonic Fentimans, romarin

### Red Verveine

16€

*Floral, puissant*

Cognac Hennessy VS,  
sirop de vin rouge,  
verveine, champagne

### Jamaïcain Kiss

15€

*Exotique, épicé*

Rhum Barbancourt 4 ans,  
purée de mangue, ananas et tamarin,  
sirop de piment maison

### Ti' Punch

9€ (6cl)

*Puissant, classique*

Rhum Saint James Fleur de Canne 50°,  
cassonnade, citron vert

### Secousse

(sans alcool)

9€

*Frais, sucré, fruité*

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

### Negroni

(sans alcool)

10€

*Amer, floral*

JNPR n°1 (Gin sans alcool)  
BTTR (Campari sans alcool)  
VRMH (Vermouth sans alcool)

### Yellow Grass

(sans alcool)

9€

*Frais, acidulé*

JNPR n°1 (Gin sans alcool),  
purée de banane acidulée, sirop de miel,  
jus de citron vert, menthe

### Floral Fizz

(sans alcool)

9€

*Épicé, floral*

VRMH (vermouth sans alcool),  
verjus, sirop d'hibiscus et de thym,  
eau gazeuse

### Dolce Vita

(sans alcool)

9€

*Acidulé, fruité*

Jus de citron, sirop de fraise,  
basilic, eau gazeuse

### Les VINS

### 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

### Les ROSÉ

(15cl) (25cl) (75cl)

**Minuty Prestige** ..... 8,5€ 14€ 42€  
AOP Côtes de Provence  
Minéral ○○●○○ Fruité  
Vif ○○○● Gras

### 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 CHAMPAGNES

(12cl) (75cl)

**Veuve Cliquot brut** ..... 15€ 95€  
Carte Jaune

**Veuve Cliquot rosé** ..... 106€

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€ |
| Santiago de Cuba 20 ans (Cuba, 40°).....              | 26€ |
| Eminente Reserva 7 ans (Cuba, 41,3°).....             | 12€ |
| Appleton Estate 12 ans (Jamaïque, 43°).....           | 14€ |
| Appleton Estate 21 ans (Jamaïque, 43°).....           | 24€ |
| Brugal 1888 (Rép. Dominicaine, 40°).....              | 12€ |
| Chairman's Reserve Spiced<br>(Sainte-Lucie, 40°)..... | 10€ |
| Plantation Pineapple (Caraïbes, 40°).....             | 10€ |
| Admiral Rodney HMS Royal Oak<br>(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€ |
| Diplomatico Res. Excl. (Venezuela, 40°).....             | 12€ |
| Diplomatico Single Vintage 2007<br>(Venezuela, 43°)..... | 24€ |

#### Rhum d'Asie

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Sampan (Vietnam, 43°)..... | 10€ |
|----------------------------|-----|

#### 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€ |
| JM Fumée Volcanique (Martinique, 49°)..... | 10€ |
| La Favorite (Martinique, 53°).....         | 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

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Island Signature Tierra Madre<br>(Guatemala, 40°)..... | 11€ |
| Island Signature Yellow snake<br>(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,<br>Grande Réserve (43°) ..... | 12€ |
| Limoncello Ramo D'oro (28°).....                           | 9€  |
| Amaretto Disaronno (28°) .....                             | 9€  |
| Clément Créole Shrub Orange (40°) ...                      | 10€ |

### Les WHISKIES

(4cl)

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| 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 Collection (Single malt - France, 40°) ..... | 10€ |
| G.Rozelieures Organic Collection (Single malt - France, 42°) ..... | 13€ |
| (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 Magners

Original .....7€

### 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€ |
| Thé rooibos citrus .....      | 4,5€ |
| Infusion verveine .....       | 4,5€ |

### Les BOISSONS FRAICHES

#### Bissap Rouge maison (25cl).....5€

#### Jus de fruits

Alain Milliat (20cl):

Poire, ananas.....7,5€

Jus d'orange frais (25cl) .....6€

Jus de pomme (25cl) .....6€

Fuze Tea (25cl) .....6€

#### Sodas

Fentimans Premium

Indian Tonic (20cl) .....6€

Bundaberg Ginger Beer (37,5cl) .....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€

Badoit (33cl) .....5€