

Les ASSIETTES à partager

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

Encornets à la grecque 12€
tzatziki, thym citronné

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

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

Burrata crémeuse (v) 13€
légumes de saison

Salade de pastèque et fêta (vg) 10€
vinaigrette sésame, menthe, pistache

Salade Thaï aux gambas 16€
vermicelles, sauce pimentée, herbes fraîches

Patatas bravas (vg) 10€
aïoli, salsa brava

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

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

Les DESSERTS

Île flottante8€
crème anglaise, caramel au beurre salé, amandes effilées

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

Chocolat viennois8€
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 (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€
Diplomatico Res. Excl. (Venezuela, 40°).....	12€
Diplomatico Single Vintage 2007 (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 (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€
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 herbarcée8€

Pale Ale

Bière maltée, légère amertume8€

Cidre Magners

Original7€

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€