

Les ASSIETTES à partager

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

Piments padrón grillés (vg)	10€
quinoa croustillant, sauce ranch	
Fleur de courgette croustillante (vg)	15€
farce ricotta, scamorza et citron, sauce tzatziki	
Sucrine braisée	15€
ventrèche de thon, crème d'avocat, sauce caesar à l'encre de seiche	
Smashed grenailles (v)	10€
épices cajun et zaatar	
Tortilla scamorza fumée (vg)	12€
sauce blanche	
Poulet frit façon karaage	16€
mayonnaise spicy, sésame	
Tacos de boeuf barbacoa	15€
maïs grillé, sauce tomate fumée, crème crue, pickles, coriandre	
Tigre qui pleure	17€
boeuf saisi à la plancha, cacahuètes, coriandre, sauce tigre	
Chicken signature	16€
bun feuilleté, poulet pané, crème de gorgonzola, confit d'oignons à la prune	

Takoyaki 11€
bouchées de daurade ou poulpe au choix, sauce sriracha
et sésame

Rouleaux marins 16€
pain brioché, saumon gravlax, chips d'algues, wasabi sésame,
crème d'aneth

Gambas Black Tiger rôties 17€
mayonnaise à la bisque de gambas, citron vert grillé, persillade

Les DESSERTS

Nage de fruits (v) 8€
fruits de saison au sirop de thym, sorbet (suppl. Prosecco +3€)

Churros (vg) 8€
mini churros croustillants, sauce chocolat praliné

Funday (vg) 8€
glace chocolat, chantilly, caramel et noisettes

Tiramichou (vg) 8€
chou craquelin, ganache café chocolat, mousse mascarpone

(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.

Cocktails SIGNATURE

Cocktails maison à déguster seul ou à plusieurs.

Planteur

12€ (1L: 42€)

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

Rhum Gingembre

12€ (1L: 42€)

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

Secousse

14€ (1L: 48€)

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

Cocktails DE SAISON

Cocktails classiques ou revisités.

French Cosmo

13€

Vodka Zoladkowa de Luxe,
jus de citron vert, sirop de thym,
cranberry

Paper Plane

14€

Rhum Santiago de Cuba 8 ans,
liqueur Amaro di Torino, Aperol, verjus

Pisco Pistache

14€

Pisco Cuatro Gallos Puro Quebranta,
liqueur de pistache Strato,
vermouth Dolin Dry,
sirop de canne, jus de citron

Piña Clarifiée

14€

Rhum Yellow Snake, liqueur de coco,
jus de citron vert, jus d'ananas,
sirop de sucre, carifiée au lait

Zenith

14€

Gin HTK, liqueur de sureau Fiorente,
jus de citron vert, sirop d'aneth, verjus

Mezcal Passion

14€

Mezcal Montelobos Espadin,
liqueur florale Sarti Rosa,
sirop de vanille, jus de citron

Basil Smash

14€

Gin HTK, basilic frais,
sirop de miel, jus de citron

*Nous réalisons également tous les grands cocktails classiques sur demande,
n'hésitez pas à solliciter notre équipe.*

Cocktails SANS ALCOOL

Virgin Zenith

10€

JNPR N2,
jus de citron vert,
sirop d'aneth, verjus

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,
sirop de maracuja,
concombre

Les APERITIFS

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

Les VINS

Rouges	(15cL) (25cL) (75cL)
AOC Cairanne	7,5€ 12€ 36€
Création Grosset, Famille Brotte, Rhône	
AOP Cheverny	8€ 13€ 39€
Domaine le Portail, Val de Loire	
Châteauneuf-du-Pape.	52€
Domaine Barville, Famille Brotte, Rhône	

Blancs	(15cL) (25cL) (75cL)
Chardonnay	7,5€ 12€ 36€
Baron de Rothschild, IGP Pays d'Oc	
Minuty Prestige Blanc	8,5€ 14€ 42€
AOP Côtes de Provence	
Gentil	8€ 13€ 39€
Hugel & Fils, Alsace	

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

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

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€

Les BIERES

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	
Bière de saison.....	8€
Pils.....	8€
Bière légère, fraîcheur herbacée	
Pale Ale.....	8€
Bière maltée, légère amertume	

Cidre Magners	8€
Original	

Les 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€
Badoit (33cL).....	5€

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€

Après le dîner, poursuivez l'expérience dans notre Bar Festif
et laissez-vous entraîner par les rythmes des Caraïbes.