

COCKTAILS

Cocktails Alcoolisés / Alcoholic Cocktails 10€

Piña Colada : jus d'ananas, lait de coco, rhum de Guadeloupe
pineapple juice, coconut milk, Guadeloupe rum

Mojito : Menthe/Fraise/Mangue/Passion, jus de citron, sucre, eau gazeuse, rhum
Mint/Strawberry/Mango/Passion fruit, lemon juice, sugar, sparkling water, rum

Daïkiri : rhum cubain, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
cuban rum, lime juice, cane sugar syrup

Planteur maison : mix de jus de fruits, rhum de Guadeloupe
fruits juice mix, Guadeloupe rum

Bloody Mary : vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel au céleri
Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco, celery salt

Caïpirinha : citron vert, cassonade, cachaça
lime, brown sugar, cachaca

BBC : lait de coco, Baileys, banane
coconut milk, Baileys, banana

La Création : à vous de jouer
Tell us what you would like, and we'll make it

Cocktails non Alcoolisés / Virgin Cocktails 9€

Virgin Mojito : menthe/fraise/mangue/passion, jus de citron, eau gazeuse
mint/strawberry/mango/passion fruit, lemon juice, sparkling water

Virgin Piña Colada : jus d'ananas, lait de coco
pineapple juice, coconut milk

Bora Bora : jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, grenadine
pineapple juice, coconut milk, Guadeloupe rum

Le Rio : jus d'orange, grenadine, jus de citron vert
orange juice, grenadine, lime juice

La Création : à vous de jouer
Tell us what you would like, and we'll make it

CARTE DU BAR / BAR MENU

SIROPS / SYRUPS

Orgeat, Menthe, Fraise, Grenadine, Citron **2€**
Barley, Mint, Strawberry, Grenadine, Lemon

SODAS

- Perrier, Sprite, schweppes, Ginger Ale, Orangina, Oasis pêche, Liptonic, Coca-Cola, Coca-Cola Zero **4€**
- Ice tea maison / Homemade Ice tea **5€**

EAUX / WATER

Chanflor **6€**
Evian **7€**
Perrier **7€**
San Pellegrino **7€**

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Café expresso **3€**
Espresso

Café décaféiné **3€**
Decaf

Café crème **4€**
Coffee & Cream

Café noisette **4€**
Coffee & Milk

Thé : Vert, Menthe, Vanille, Noir, Fruits Rouges **4€**
Tea : Green, Mint, Vanila, Black, Red fruits

Cappuccino **5€**

Double expresso **5€**

CARTE DU BAR / BAR MENU

Bières / Beers

Heineken	3€
Carib, Presidente	4€
Pression Lorraine (Demi/Pinte)	4€ / 8€
Panaché	5€

Apéritifs / Aperitifs

Ricard	5€
Campari	5€
Martini Rouge / Blanc	5€
Ti' Punch Blanc / Vieux	5€ / 6€
Porto	5€
Kir (pêche, cassis)	

Alcohol / Liquor

Rhum : Havana, Myers, Mount-Gay, Cachaca	8€
Whiskey J&B	8€
Vodka Absolut	8€
Gin Gordon	8€

Alcohol superieur / Superior Liquor

Whisky : Chivas, Black Label, Jack Daniel's	9€
Gin Tanqueray	9€
Henessy, Cognac d'Anjou	9€
Calvados Sylvain	9€
Armagnac	9€
Get 27	9€
Bailey's	9€
Cointreau, Grand Marnier	9€
Amaretto Disaronno	9€
Malibu	9€
Vodka Grey Goose	9€
Tequila Patron	12€

CARTE DES VINS (VERRE) / WINE MENU (GLASS)

Vins Rouges

Veneto « Merlot », Serenissima	7€
Les Plants Nobles « Pinot Noir », Ropiteau	8€
Château Marges, Graves	9€

Vins Blancs

Sauvignon « Destinea », Joseph Mellot	8€
Chardonnay Terroir Littoral « Fortant de Frane », Pays d'Oc	8€
Pinot Grigio « Santa Margherita » Valdadige	9€

Vin Rosé

Pays d'Oc « Gris Blanc », Gérard Bertrand	8€
---	----

CHAMPAGNES

Bouteilles

Grande Cuvée Laurenti Brut	75€
Moët & Chandon Brut	79€
Grande Cuvée Laurent-Perrier Brut	95€
Moët & Chandon Rosé Brut	99€

Coupe

Grande Cuvée Laurenti Brut	10€
----------------------------	-----

CARTE DES VINS / WINE MENU

Bouteilles / Bottles

VINS ROUGES

Bourgogne

Pinot Noir « Réserve de la Chèvre Noire », Albert Ponnelle	46€
Mercurey, Louis Jadot	67€
Pommard « Les Noizons », Vincent Girardin	105€

Valée du Rhône

Côte du Rhône « Belleruche », M. Chapoutier	37€
Saint Joseph « Deschants », M. Chapoutier	47€
Gigondas « Gigondas », M. Chapoutier	57€
Cornas « Les Méjeans », Jean-Luc Colombo	77€
Châteauneuf-du-Pape », La Bernardine », M. Chapoutier	80€

Valée de la Loire

Saumur Champigny « Le Boisclair », Joseph Mellot	38€
Sancerre « Les Baronnes », Henri Bourgeois	46€

Bordeaux

Château Marges, Graves	37€
B. De Brillette « Moulus en Médoc »	42€
Montagne Saint-Émilion, Château Bechereau	57€
Franck Phélan « Saint-Estèphes »	67€
Château Lalande-Borie « Saint-Julien » Jean-Eugène Borie	88€
Château Grand-Pontet « Saint-Émilion Grand Cru	88€
Clos de Jacobins, Grand Cru Classé	102€

CARTE DES VINS / WINE MENU
Bouteilles / Bottles

VINS BLANCS

Italie

Pinot Grigio « Santa Margherita » Valdadige 35€

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay « La Vignée », bouchard & Fils 32€

Chablis, Domaine William Fevre 62€

Pouilly Fuissé « Quintessence », Vicent Girardin 64€

Meursault « Les Clous », Château de Beaune, Côtes d'Or 84€

Chassagne Montrachet « 1^{er} Cru Cailleret », Domaine J. Chartron 152€

Loire

Pouilly sur Loire « Les Brémailles », Joseph Mellot 50€

Sancerre « Les Belles Vignes », Fournier Père & Fils 52€

Pouilly Fumée « Le Troncsec », Joseph Mellot 55€

VINS ROSÉS

Côte de Provence « Château de Pampelonne » 35€

Côte de Provence « La Petite Rouillère » 38€

Diving Into Hampton Water, Gérard Bertrand, Languedoc 48€

Côte de Provence « Miraval » 53€

Domaine « Ott », Château Romassan Bandol 62€

Côte de Provence « La Petite Rouillère » (Magnum) 80€