

Suggestions du Jour



ENTREES

Avocado crabe caviar : pain lobster, crème cheese aux herbes,
chair de crabe à la mayonnaise aux agrumes, caviar
petrossian 20€

6 Huîtres gratinées au beurre persillé 16€

SUSHI (8 pièces)

California saumon cheese, chair de crabe, oeufs de truite,
mayonnaise aux agrumes, gel de sudachi 23€

POISSON ENTIERS

Sole entière grillée (500g), écrasé de pommes de terre, poêlée
de légumes, aïoli maison 48€

PÂTES

Pâtes à la truffe & stracciatella 23€

RISOTTO SAINT-JACQUES

Risotto de saint-jacques, sauce à la truffe, éclats de
noisettes 16€

SUGGESTION PIZZA

- Base crème mascarpone pamplemousse coriandre, chair de
crabe, fèves de soja, gel de fruit de la passion,
mayonnaise sriracha, fenouil cru, graines de sésame au miso,
guacamole 23€

SUGGESTION DESSERT : Douceur des îles

- Panna cotta passion, crémeux mangue, ganache montée
chocolat blanc coco, glace yaourt, crumble coco 13€

Cocktail du moment

EN VENTE Tequila Reposado Edition Spéciale Grand Mayan x
Manna 200€



L'instant Petrossian

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G & ses blinis (G-O-P-A-L)	95
TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants (C-MO-L-FC)	20
TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants (C-MO-L-FC)	20
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G & pan con tomate (G-P)	25

Sublimez votre Dégustation

GUILLOTINE CAVIAR VODKA 40° 4 CL Vodka française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars osciètre	20
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT Brut Carte jaune 10 cl	12

SCANNEZ
POUR CONSULTER
LES SUGGESTIONS
DU JOUR ET LE
COCKTAIL DU MOMENT



Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.



MENU





MANNA

Les Cocktails Signatures

COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE & SIMON DECONINCK

CAÏPI DEL MANNA	14
Cachaça Parati infusée à la fève de tonka, sirop de cacao, purée de passion	
MATCHA SOUR	14
Liqueur de Matcha, purée de yuzu, sirop de mangue, Bitter Japanese	
MARGAMATÉ	14
Tequila Milagro infusée au maté, cointreau, maté, sirop d'agave infusé au romarin, citron jaune	
PORN STAR	15
Vodka Renaissance vanille, liqueur et purée de passion, citron vert et maracuja frais	
PASTÈQUE MULE	15
Vodka Belvedere, pastèque fraîche, citron vert, sirop de pastèque poivré, Three Cents ginger beer	
BAKERY MARTINI	15
Vodka Renaissance infusée au croissant, liqueur de café, Alpro Barista Amande, sirop gourmand	
DUBAÏ COCKTAIL	15
Vodka Renaissance, liqueur de chocolat et de noisette, sirop pistache et mousse de pistaches torréfiées	
OASIUM MANNA	15
Gin Hendrick's Oasium, pamplemousse, liqueur de sureau, Campari, mousse de baies roses et d'hibiscus	
THE LAST MARE	15
Gin Mare de Capri, limoncello Villa Massa, chartreuse verte, verjus, Lillet blanc	
NOTRE CLARIFICATION DU BLOODY MARRY	16
SPARKLING RASPBERRY	16
Champagne Veuve Clicquot, Rhum Planteray Coco, purée de framboises, citron vert, sirop de vanille	
TRUFFLEMARGA	28
Tequila Reposado Clase Azul, cointreau infusé à l'huile de truffe, verjus, sirop d'agave	

NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE RÉALISER TOUS VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE.

Les Cocktails Signatures



COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE & SIMON DECONINCK

Nos Spritz

MANNA SPRITZ

14

Liqueur Fair de passion, purée de passion, sirop de vanille, prosecco, eau gazeuse

SAKURA SPRITZ

14

Gin Roku Sakura, liqueur de Pandan, saké pétillant, sirop de litchi, eau gazeuse

CHAMBORD SPRITZ

14

Chambord, amaretto Villa Massa, rhum coco Planteray, prosecco, eau gazeuse

SPRITZ CLASSIQUES

12

Mio / Sureau / Chandon

Nos Frozen

G'VINE SORBET

14

Gin G'vine, liqueur de sureau, cordial menthe, citron vert

SPICY MANGORITA

14

Tequila Milagro infusée au piment, cointreau, sirop d'agave, citron vert, purée de mangue

Nos Ice Coffee

MANNA COFFEE

12

Expresso, crème coco, sirop d'orgeat, rhum pura vida

MATCHA LATTE

7

CHAÏ LATTE

7

ICE COFFEE VÉGÉTAL

8

Amande / Avoine / Coco (Gamme Barista ALPRO)

ICE COFFEE AROMATISÉ

6

Vanille / Noisette / Orgeat / Caramel

NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE RÉALISER TOUS VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE.

Les Coquillages



ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU vinaigre à l'échalote (MO)	13,50
ASSIETTE DE 12 POINTUS aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)	14
BOUQUET DE 12 CREVETTES aïoli maison (M-O-C-L)	16,50
ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)	24
PETIT PLATEAU 6 huîtres du bassin de Thau, 6 crevettes, 6 pointus, 4 langoustines (MO-C-L-M-A-O)	58

Les Entrées

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA, PAN CON TOMATE (G-FC)	24
MINI TACOS AU SAUMON MARINÉ mayonnaise aux agrumes, salade de choux (O-P-M-G)	18
MOZZARELLA TRESSÉE salade de tomates, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique et fleur de sel (L-FC)	19
CEVICHE DE DAURADE marinade aux agrumes, guacamole d'avocat à la vanille, gel de yuzu, citron vert (P-AS)	19
GASPACHO DE COURGETTES tartare de tomates, burrata de chèvre, éclats de noisettes, toast de focaccia (L-FC-G)	19

SUSHIS IMAGINÉS ET CRÉÉS PAR LE CHEF SUSHI MIKAEL BONJEAN

LES CHIRASHIS

CHIRASHI SAUMON	21
riz vinaigré, œufs de truite ikura, pointe de gel de soja fumé, avocat, ciboulette (O-P-SE)	
CHIRASHI THON	24
riz vinaigré, œufs de truite ikura, pointe de gel de soja fumé, avocat, ciboulette (O-P-SE)	
CHIRASHI MIXTE SAUMON/THON	22
œufs de truite ikura, pointe de gel de soja fumé, avocat, ciboulette (O-P-SE)	
Extra purée de truffes +8	

LES NIGIRIS (6 pièces)

NIGIRI SAUMON	16
cheese, mélange 7 épices Togarachi (L-P)	
NIGIRI DAURADE	19
gel de passion, menthe fraîche (P)	
NIGIRI NOIX DE SAINT-JACQUES	20
sauce miso vanillée, gel de yuzu (MO)	
Extra Caviar Petrossian +10	
NIGIRI SAUMON GRAVLAX, GIN ROKU & BETTERAVE	22
stracciatella, gel de yuzu, piment fumé (P-L-AS)	
NIGIRI BŒUF WAGYU (2 pièces)	18
bœuf wagyu (origine JAPON) snacké à l'huile truffée, cébette (G-A)	
Extra Caviar Petrossian +10	

Les Sushis



SUSHIS IMAGINÉS ET CRÉÉS PAR LE CHEF SUSHI MIKAEL BONJEAN

LES CALIFORNIAS (8 pièces)

CALIFORNIA SAUMON

18

cheese, sauce satay, oignons frits, ciboulette (L-P-SO-SE-A-G)

CALIFORNIA TEMPURA DE CREVETTE

18

avocat, sauce MANNA (C-SE-G-OM)

CALIFORNIA THON

19

avocat, coulis de framboises, basilic, perles de riz soufflé (P-SE)

LES SASHIMIS (10 pièces)

SASHIMI SAUMON

17

mayonnaise spicy, oignons frits, ciboulette (L-P-SE-SO-G-O-M)

SASHIMI SAUMON SNACKÉ

18

œufs de truite ikura, sauce MANNA (P-O-M-SE)

SASHIMI SAUMON GRAVLAX GIN ROKU & BETTERAVE

22

stracciatella, gel de yuzu, piment fumé (P-L-AS)

Les Salades



SALADE NIÇOISE

24

mélange de salade, tataki de thon, œuf parfait, anchois marinés, olives taggiasche, tomates cerises, haricots croquants, vinaigrette balsamique (P-O-M-AS)

SALADE CÉSAR

24

romaine, poulet croustillant Origine UE, parmesan, œuf parfait, focaccia, tomates cerises et sauce César (G-O-A-SO-L-FC)

SALADE ASIATIQUE

23

mélange de salade, tataki de bœuf Origine UE, pickles d'oignon rouge, fèves de soja, avocat, tomates cerises, pousses de soja, oignons frits, cacahuètes, vinaigrette asiatique (SE-G-AS-A)

Les Pizzas

NOTRE CARTE EST IMAGINÉE ET RÉALISÉE PAR LE CHEF VINCENT BERTHELON

LA FROMAGÈRE

19

crème fraîche, gorgonzola, mozzarella fumée, parmesan, mozzarella fior di latte, Taleggio, perles de miel (G-L)

LA CORSICA

20

sauce tomate, Figatelli, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte et gel de romarin (G-L-AS)

LA PARMA

21

sauce tomate, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella di Bufala, roquette et vinaigre balsamique (G-L-AS)

LA TARTUFATA

23

crème mascarpone à la truffe, poêlée de champignons de Paris, porchetta aux herbes, burrata crémeuse (G-L)

Les Viandes



NOTRE CARTE EST IMAGINÉE ET RÉALISÉE PAR LE CHEF VINCENT BERTHELON

- TARTARE DE BŒUF ORIGINAL**  Viande d'origine Française 24
mayonnaise légèrement relevée, câpres, cornichons, échalotes, ciboulette, frites maison (O-M)
Extra foie gras poêlé +6 / Extra caviar Petrossian +10
- MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA BRAISE**  Viande d'origine Française 30
écrasé de patates douces, légumes grillés, jus aux agrumes, éclats de noisettes (L-FC)
- CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF «SÉLECTION ARGENTINE» (300 G)** 38
mayonnaise chimichurri, frites maison (O-M)

Les Poissons

- TENTACULE D'ENCORNET GRILLÉE** 26
mayonnaise aux agrumes, chorizo grillé, écrasé de pommes de terre aux cébettes, légumes grillés, jus d'orange caramélisé (MO-M-O-L)
- RISOTTO DE GAMBAS** 28
risotto crémeux au parmesan, gambas sauvages grillées, copeaux de parmesan, crème d'ail noir, huile de persil (L-C)
- PARILLADE DU MANNA** 45
risotto crémeux au parmesan, légumes grillés, gambas, noix de Saint-Jacques, aïoli maison et pièce de poisson du jour (M-O-L-C-MO)

Les Pâtes

- BUCATINI À L'AMATRICIANA** 26
sauce tomate au basilic, guanciale de porc grillé, stracciatella, huile olive, pecorino râpé (G-L-O)

Les Desserts



TIRAMISU FAÇON MANNA (O-L-G-FC)	13
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, SAUCE CHOCOLAT (L-FC)	16
ANGIOLETTIS AU NUTELLA, ÉCLATS DE NOISETTES (10 pièces) (L-G-FC)	13
MANGO STICKY RICE riz crémeux à la noix de coco, perles de riz soufflé, sorbet mangue, mangue fraîche, gel de citron vert (L-AS)	13

Les Sundae's

FRAMBOISE-PISTACHE glace à l'italienne, coulis framboise citron vert, pistaches caramélisées (L-FC)	12
DÉLICE EXOTIQUE glace à l'italienne, brunoise de fruits exotiques, coulis mangue, crumble coco (L)	12
COMPLÈTEMENT CHOCO glace à l'italienne, coulis chocolat, billes soufflées au chocolat (L-FC)	12
CARAMEL CACAHUÈTES EN FOLIE glace à l'italienne, coulis caramel, cacahuètes grillées (L-A)	12

Les Apéritifs



RICARD/PASTIS 4cl	5
MARTINI ROUGE/BLANC 5cl	5
SANGRIA À NOTRE FAÇON	15 cl - 12 / 75 cl - 32

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

ESTRELLA DAMM 5,4%	Demi 25 cl - 4 / Pinte 50 cl - 7,50
MILLENARI Citron Kombawa 4,8%	Demi 25 cl - 5,50 / Pinte 50 cl - 9
Supplément Picon + 1	
Supplément sirop + 0,50	
BIÈRE BOUTEILLE 33cl	8
DESPERADOS / CORONA	
BIÈRE BOUTEILLE 34cl	9
NOAM	

Les Softs

Nos Mocktails

CHILL AND SMASH 10

Sir Chill 0%, sirop de basilic, purée de fraises, citron jaune

VELOURS EXOTIQUE 10

pomme pressée, ananas, sirop d'orgeat et purée de passion

SPRITZ 0% 10

Mio 0%, prosecco sans alcool, eau gazeuse

DETOX DU MOMENT 10

THÉ GLACÉS MAISON 25 CL 6

Ice tea pêche « thé Earl Grey, sirop de pêche, citron jaune »

Maté « Maté, citron jaune, sirop d'agave infusé au romarin »

FRUITS PRESSÉS À FROID 25 CL 6
orange / citron / pamplemousse / pomme

CITRONNADE MAISON 25 CL 6

PEPSI, PEPSI MAX 33 CL 6

LIMONADE 50 CL 6

DIABOLO 50 CL 6,5

SIROP À L'EAU 50 CL 4,5

GANGSTAR PREMIUM
ENERGY DRINK 25 CL 6

JUS DE FRUITS LES JARDINS
DES PAPES 25 CL 6
tomate / fraise

EAUX 75 CL 7
Évian / Badoit

VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

ORAGE CITRON DE MENTON Vodka distillée avec une sélection rigoureuse de citrons de Menton IGP. 12

ORAGE CLÉMENTINE CORSE Vodka distillée avec des clémentines fraîches et quelques feuilles qui viennent compléter son bouquet aromatique. 12

RENAISSANCE Renaissance vodka est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français. 12

BELVEDERE La vodka Belvedere est créée à partir de seigle de Pologne, d'eau purifiée et distillée au feu. 13 150 300

HAKU VODKA Haku est une vodka élaborée à partir de 100% de riz blanc Japonais (Hakumai). 13

GUILLOTINE CAVIAR Vodka Française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars Ossetra. 20

GIN

FRANCE

LA PERLE NOIRE Gin d'inspiration Montpelliéraine à la Grisetto, saveur citron, agrumes, réglisse et anis. 12

ALTITUDE Altitude Alpine Strawberry Pink Gin infusé avec des plantes de montagne et des fraises des bois. 12

G'VINE Un gin frais, floral, rond et onctueux, élaboré à partir de fleurs de vignes. 12

HOLD UP Gin artisanal fait à Cognac offrant des notes de genièvre et de fèves de Tonka. 13

BB 09 Gin qui se distingue par ses ingrédients frais, notamment des zestes de bergamote et de citron, de thym, de romarin, de sauge, de coriandre et de poivre de timut. 13

GENEROUS ORGANIC Un Gin d'une grande fraîcheur avec une explosion citronnée en bouche. 13

MELFIRA Gin artisanal Corse sublimé par des notes de myrte et d'immortelle. 13

NOUAISON GIN RÉSERVE Le résultat d'une distillation de raisins français associée à un élevage méticuleux en fût de cognac. 14

PRINCE EXPLORER Un équilibre parfait associant l'éclat rafraîchissant des agrumes méditerranéens à la complexité exotique de certains des meilleurs poivres du monde. 14

ROYAUME-UNI

MARTIN MILLER'S London Dry classique et traditionnel distillés avec l'eau la plus pure au monde. 12

GLENDALOUGH Gin Irlandais infusé avec des roses sauvages. 12

BROCKMANS Ce gin combine les saveurs classiques sublimées par une note d'orange. 13

HENDRICK'S Gin Ecosais infusé de roses et de concombres. 13 150 300

HENDRICK'S FLORA ADORA La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante. 13

HENDRICK'S GRAND CABARET Arômes décadents de fruits à noyaux tels que l'abricot et la pêche, un voyage d'exploration pour les palais avertis. 13

HENDRICK'S OASIUM Ce gin dévoile un bouquet captivant d'arômes où la fraîcheur des herbes désertiques et des agrumes se mêle harmonieusement aux notes de rose et de concombre. 13

GIN

4 cl

ESPAGNE

NORDÉS Gin Espagnol au goût de fruits rouges bien prononcé. 13

GIN MARE Il est distillé avec une botanique typiquement méditerranéenne tels que le basilic, le thym, le romarin, les baies de genièvre, la coriandre et le cardamome. 13

GIN MARE ÉDITION CAPRI Il se distingue par l'ajout de citrons de Capri et de bergamote de Calabre qui viennent enrichir la recette originale du gin Mare. 13

JAPON

ROKU SAKURA BLOOM Gin très frais avec un goût floral doux et élégant rehaussé avec une touche de salinité provenant des feuilles de sakura. 13

ETSU JAPANESE SAKURA LIMITED EDITION Arômes subtils de fleurs de cerisier, accompagnés de notes d'agrumes et d'épices. 14

OKINAWA Élaboré avec soin en utilisant une eau de vie locale de riz à longs grains et de baies de genièvre combinées à cinq botaniques des tropiques ajoutant des notes fruitées et exotiques. 14

ALLEMAGNE

ELEPHANT GIN AFRICAN EXPLORA Gin élaboré grâce aux botaniques africaines. 14

MONKEY 47 Ce gin puise son inspiration de la forêt noire allemande et de ses ressources incroyables, il est produit à partir de 47 botaniques. 14

BELGIQUE

SIR CHILL Gin belge aux arômes de tabac et de vanille. 15

SIR CHILL SUMMER EDITION Arôme reconnaissable de tabac, de poire Conférence et de menthe poivrée. 15

PORTUGAL

ADAMVS Seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga. 15

MEXIQUE

LOS CONVIDADOS Gin Bio on y retrouve des ingrédients rarement utilisés pour la confection du gin comme la spiruline et le yuzu. À découvrir... 14

ITALIE

SOLARO Gin de Capri, gin d'exception utilisant une sélection précise de botaniques telles que les fleurs de citron. 20

HOLLANDE

SEVENTY ONE Gin de luxe par excellence vieilli en fût de chêne. 25

TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER

AGAVE SPIRITS

4 cl 70 cl

TEQUILA PLATA

Tequila non vieillie, directement embouteillée après distillation.

MILAGRO SILVER

12

JOSE CUERVO PLATINO

14

CLASE AZUL PLATA

15

CINCORO PLATA

15

TEQUILA REPOSADO

Tequila vieillie en fût de bois pendant au moins 2 mois et jusqu'à 1 an maximum.

CINCORO REPOSADO

15

CLASE AZUL REPOSADO

25 340

CLASE AZUL GOLD

48 700

TEQUILA ANEJO

Tequila avec un vieillissement entre 12 mois et 3 ans.

CINCORO ANEJO

20

HERMANA

25

CLASE AZUL ANEJO

70 900

TEQUILA ULTRA ANEJO

Catégorie la plus premium des tequilas dû à un long processus de vieillissement de plus de 3 ans minimum.

DON JULIO 1942

25 340

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA

25

CLASE AZUL ULTRA ANEJO

2 cl 120 5000

MEZCAL

Élaboré à partir d'agave mais avec des différences marquées au niveau de la fabrication, on y retrouve un goût fumé.

LOST EXPLORER MEZCAL

14

CLASE AZUL MEZCAL SAN LUIS POTOSI

48

RHUM

FRANCE

PLANTERAY SEALANDER 40% Assemblage de rhums au goût de pomme cuite, de fèves Tonka et de bananes séchées.

13

PLANTERAY CUT & DRY COCONUT 40% Rhum infusé à la noix de coco offrant une saveur exotique et douce.

13

RHUM

4 cl

FRANCE

PLANTERAY PX XO 40% Rhum vieilli en fût de Pedro Ximénez offrant des arômes riches de fruits secs et de caramel. 13

PLANTERAY JAMAICA 2010 61,4% Assemblage de deux rhums provenant de la plus ancienne distillerie de l'île et affiné en fût de cognac. 18

GUATEMALA

SECHA DE LA SILVA 40% Vieilli en fût de chêne puis infusé avec des fèves de cacao. 12

PANAMA

SÉRUM MAMIE 40% Rhum ambré aux notes de cacao, de vanille et de toffee. 12

SÉRUM ANCON 10 ANS 40% Rhum élaboré à partir de miel de canne, vieilli pendant 10 ans en fût de bourbon. 13

BUMBU XO 40% Rhum distillé à partir de canne à sucre locale, puis vieilli jusqu'à 18 ans en fût de chêne américain. 13

CUBA

LEGENDARIO 34% Rhum âgé de 7 ans minimum dans lequel s'ajoutent des raisins secs pour une macération de 45 jours. 12

EMINENTE 41,3% Rhum vieilli 7 ans en fût de whisky. 14

VENEZUELA

BOCATHEVA 15 ANS 45% Rhum vieilli en fût de chêne américain avec des senteurs pâtisseries et cacao mêlées à des notes de raisins secs. 12

ROBLE 40% Rhum distillé en alambic 5 colonnes, vieilli 12 ans. 13

PÉROU

MANDATARIO XO 40% Rhum vieilli en fût de cognac puis en fût de Grand Marnier pour un goût d'écorces, d'agrumes confits, de banane, d'ananas et de fruit de la passion. 13

COSTA RICA

PURA VIDA XO 40% On retrouve au nez des notes gourmandes de crème brûlée, pain d'épices, de banane et d'ananas flambé. 12

JAMAÏQUE

CANEROCK 40% Rhum épicé et vanillé. 12

CANADA

ROSEMONT ANANAS 40% Rhum élaboré avec des ananas du Costa Rica récoltés en pleine maturité puis macérés dans un rhum de mélasse vieilli en fût. 12

ROSEMONT SANTA BANANA 40% Rhum à la saveur onctueuse de banane flambée. 13

BELIZE

COPALLI CACAO 40% Rhum 100% bio distillé au cœur de la forêt tropicale du Belize. 13

RHUM

4 cl

HAÏTI

BARBANCOURT 55% Ce rhum blanc d'Haïti nous offre des douces notes de banane, de mangue et de nougat. 12

BARBADES

MOUNT GAY BLACK BARREL 43% Rhum de caractère, aux notes de pain d'épices, de caramel et de litchi. 12

R.L SEAL'S 46% Ce rhum évoque celui d'un vin liquoreux aux notes fruitées, des touches de bois brûlé et d'épices savamment mêlées à celle du toffee et des fruits exotiques. 13

SEYCHELLES

TAKAMAKA 51,6% Rhum fruité et herbacé avec des notes de vanille et de caramel. 13

MADÈRE

RUM 970 53,4% Brut de fût, vieilli 5 années en fût de vin. 16

ANTILLES FRANÇAISES

SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,7% Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne. 13

SAINT JAMES 2001 43% Rhum aux arômes complexes de cacao et de notes boisées, vieilli 10 ans. 15

RHUMS D'EXCEPTION

PANAMA

SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40% Remarquable rhum hors d'âge, vieilli 16 ans en ex-fûts de bourbon, produit à 3000 exemplaires seulement. 15

KUNA DAVIDOFF 42% Rhum rare d'exception dont la production a été arrêtée, saveurs de tabac et de cuir sur un fond de vanille gourmande. 40

VIETNAM

BELAMI LEGACY 48% Rhum vieilli à l'intérieur d'un ananas puis pressé et mis en macération en fût. 18

BELAMI PREMIUM 55% Rhum hors d'âge vieilli en fût de chêne avec l'un des cafés les plus chers au monde (le Kopi Luwak vietnamien). 25

ÎLE MAURICE

EMPEROR 42% Rhum affiné dans les fûts du Château Pape Clément. 16

MARIE GALANTE

PÈRE LABAT GRAND DIPLOMATE 45% Assemblage de différents crus pour un final où le caramel, le chocolat et l'orange amère dominent. 16

WHISKY

4 cl 70 cl

FRANCE

BELLEVOYE TRIPLE MALT FINITION GRAIN FIN 40% Single Malt 12

ÉCOSSE

MONKEY SOULDER 40% Blended Malte 12 140

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS 40% Single Malt 12

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS 40% Single Malt 14

GLENFIDDICH 21 ANS GRAN RESERVA 40% Single Malt 25

GLENFIDDICH 23 ANS GRAND CRU 40% Single Malt 40

TOURBÉS D'ÉCOSSE

PORT CHARLOTTE 10 ANS 50% Single Malte Islay 13

AILSA BAY 48,9% Single Malt 14

JAPON

HIBIKI JAPANESE HARMONY 43% Blended 15

USA

MAKER'S MARK 45% Bourbon 12

JACK DANIEL'S WOODFORD RESERVE 43,2% Bourbon 13

JACK DANIEL'S 40% Bourbon 12 120

COGNAC

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL 13

RÉMY MARTIN XO 25

LIQUEURS

MENTHE ERNEST 9

VILLA MASSA AMARETTO 9

VILLA MASSA LIMONCELLO 9

CHARTREUSE VERTE 10

COINTREAU NOIR Mélange harmonieux d'essence d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin 10

NOCES ROYALES Liqueur noble française 100% naturelle qui réunit la poire Williams et le Cognac 10

KARUKERA Crème de Rhum Vieux 10

ADRIATICO Liqueur d'amande blanche 100% naturelle 10

FIVE FARMS Liqueur à la crème savamment mélangée à du Whiskey Irlandais 10

CHARTREUSE M.O.F (Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers) 14

Boissons Chaudes



EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	Musetti Gold Cuvée	3
DOUBLE EXPRESSO		5
GRAND CRÈME		6
Supplément gamme végétale Alpro amande / avoine / coco +2		
CAPPUCCINO		5
CHOCOLAT CHAUD		5
THÉ / INFUSION		4

Les Allergènes



G - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



C - Crustacés et produits à base de crustacés



O - Œufs et produits à base d'œufs



P - Poissons et produits à base de poissons



A - Arachides et produits à base d'arachides



SO - Soja et produits à base de soja



L - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



FC - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)



CE - Céleri et produits à base de céleri



M - Moutarde et produits à base de moutarde



SE - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



AS - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l



L - Lupin et produits à base de lupin



MO - Mollusques et produits à base de mollusques