

# 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, aioli 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 95  
& ses blinis (G-O-P-A-L)

TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G 20  
& ses croustillants (C-MO-L-FC)

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN ©100 G 20  
& ses croustillants (C-MO-L-FC)

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G 25  
& pan con tomate (G-P)

## *Sublimez votre Dégustation*

GUILLOTINE CAVIAR VODKA 40° 4 CL 20  
Vodka française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars oscière

COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 12  
Brut Carte jaune 10 cl

**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**



# Les Cocktails Signatures

COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE & SIMON DECONINCK

<b>CAÏPI DEL MANNA</b>	14
Cachaça Parati infusée à la fève de tonka, sirop de cacao, purée de passion	
<b>MATCHA SOUR</b>	14
Liqueur de Matcha, purée de yuzu, sirop de mangue, Bitter Japanese	
<b>MARGAMATÉ</b>	14
Tequila Milagro infusée au maté, cointreau, maté, sirop d'agave infusé au romarin, citron jaune	
<b>PORN STAR</b>	15
Vodka Renaissance vanille, liqueur et purée de passion, citron vert et maracuja frais	
<b>PASTÈQUE MULE</b>	15
Vodka Belvedere, pastèque fraîche, citron vert, sirop de pastèque poivrée, Three Cents ginger beer	
<b>BAKERY MARTINI</b>	15
Vodka Renaissance infusée au croissant, liqueur de café, Alpro Barista Amande, sirop gourmand	
<b>DUBAÏ COCKTAIL</b>	15
Vodka Renaissance, liqueur de chocolat et de noisette, sirop pistache et mousse de pistaches torréfiées	
<b>OASIUM MANNA</b>	15
Gin Hendrick's Oasium, pamplemousse, liqueur de sureau, Campari, mousse de baies roses et d'hibiscus	
<b>THE LAST MARE</b>	15
Gin Mare de Capri, limoncello Villa Massa, chartreuse verte, verjus, Lillet blanc	
<b>NOTRE CLARIFICATION DU BLOODY MARRY</b>	16
<b>SPARKLING RASPBERRY</b>	16
Champagne Veuve Clicquot, Rhum Planteray Coco, purée de framboises, citron vert, sirop de vanille	
<b>TRUFFLEMARGA</b>	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	13,50
vinaigre à l'échalote(MO)	
ASSIETTE DE 12 POINTUS	14
aïoli maison(C-O-A-L-M-MO)	
BOUQUET DE 12 CREVETTES	16,50
aïoli maison(M-O-C-L)	
ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES	24
aïoli maison(C-O-A-L-M-MO)	
PETIT PLATEAU	58
6 huîtres du bassin de Thau, 6 crevettes, 6 pointus, 4 langoustines(MO-C-L-M-A-O)	

# Les Entrées

---

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

# Les Sushis



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** 13

(O-L-G-FC)

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, SAUCE CHOCOLAT** 16

(L-FC)

**ANGIOLETTIS AU NUTELLA, ÉCLATS DE NOISETTES (10 pièces)** 13

(L-G-FC)

**MANGO STICKY RICE** 13

riz crémeux à la noix de coco, perles de riz soufflé, sorbet mangue, mangue fraîche, gel de citron vert (L-AS)

# Les Sundaes

---

**FRAMBOISE-PISTACHE** 12

glace à l'italienne, coulis framboise citron vert, pistaches caramélisées (L-FC)

**DÉLICE EXOTIQUE** 12

glace à l'italienne, brunoise de fruits exotiques, coulis mangue, crumble coco (L)

**COMPLÈTEMENT CHOCO** 12

glace à l'italienne, coulis chocolat, billes soufflées au chocolat (L-FC)

**CARAMEL CACAHUÈTES EN FOLIE** 12

glace à l'italienne, coulis caramel, cacahuètes grillées (L-A)

# 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

# Les Spiritueux



## VODKA

<b>ORAGE CITRON DE MENTON</b>	Vodka distillée avec une sélection rigoureuse de citrons de Menton IGP.	4 cl	70 cl	175 cl	12
<b>ORAGE CLÉMENTINE CORSE</b>	Vodka distillée avec des clémentines fraîches et quelques feuilles qui viennent compléter son bouquet aromatique.				12
<b>RENAISSANCE</b>	Renaissance vodka est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français.				12
<b>BELVEDERE</b>	La vodka Belvedere est créée à partir de seigle de Pologne, d'eau purifiée et distillée au feu.	13	150	300	
<b>HAKU VODKA</b>	Haku est une vodka élaborée à partir de 100% de riz blanc Japonais (Hakumai).				13
<b>GUILLOTINE CAVIAR</b>	Vodka Française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars Ossetra.				20

## GIN

### FRANCE

<b>LA PERLE NOIRE</b>	Gin d'inspiration MontPELLIÉRaine à la Grisette, saveur citron, agrumes, réglisse et anis.	12
<b>ALTITUDE</b>	Altitude Alpine Strawberry Pink Gin infusé avec des plantes de montagne et des fraises des bois.	12
<b>G'VINE</b>	Un gin frais, floral, rond et onctueux, élaboré à partir de fleurs de vignes.	12
<b>HOLD UP</b>	Gin artisanal fait à Cognac offrant des notes de genièvre et de fèves de Tonka.	13
<b>BB 09</b>	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
<b>GENEROUS ORGANIC</b>	Un Gin d'une grande fraîcheur avec une explosion citronnée en bouche.	13
<b>MELFIRA</b>	Gin artisanal Corse sublimé par des notes de myrte et d'immortelle.	13
<b>NOUAISON GIN RÉSERVE</b>	Le résultat d'une distillation de raisins français associée à un élevage méticuleux en fût de cognac.	14
<b>PRINCE EXPLORER</b>	Un équilibre parfait associant l'éclat rafraîchissant des agrumes méditerranéens à la complexité exotique de certains des meilleurs poivres du monde.	14

### ROYAUME-UNI

<b>MARTIN MILLER'S</b>	London Dry classique et traditionnel distillés avec l'eau la plus pure au monde.	12
<b>GLENDALOUGH</b>	Gin Irlandais infusé avec des roses sauvages.	12
<b>BROCKMANS</b>	Ce gin combine les saveurs classiques sublimées par une note d'orange.	13
<b>HENDRICK'S</b>	Gin Ecossais infusé de roses et de concombres.	13
<b>HENDRICK'S FLORA ADORA</b>	La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante.	13
<b>HENDRICK'S GRAND CABARET</b>	Arômes décadents de fruits à noyaux tels que l'abricot et la pêche, un voyage d'exploration pour les palais avertis.	13
<b>HENDRICK'S OASIUM</b>	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

# Les Spiritueux



## 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 cardamone.

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

# Les Spiritueux



## 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

# Les Spiritueux



## 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 pâtissières 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

# Les Spiritueux



## 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

# Les Spiritueux



## 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 hybrides) 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