

BOISSONS



SOFTS

3€ SODAS

Coca, Sprite, Fuze tea, Ordinaire, Orangina

3.5€ JUS

Passion, Mangue, Ananas, Goyave, Orange

BIÈRES

5€ BIÈRES

Corsaire, Despe, Despe red, Heineken, guinness

5€ PRESSIONS 25CL

8€ PRESSIONS 50CL

Bière blanche, Bière blonde, Bière ambrée

TI'PUNCHS

4,5€ TI PUNCH RHUM BLANC

6€ TI PUNCH RHUM VIEUX

6.5€ TI PUNCH PASSION

6.5€ TI PUNCH COCO

BOISSONS CHAUDES

2.5€ ESPRESSO

3€ ALLONGÉ

3.5€ LATTE

4€ DOUBLE EXPRESSO

4€ CHOCOLAT CHAUD

4€ CAPPUCCINO

3.5€ THÉ

EAUX

3€ PLATE

4.5€ PÉTILLANTE



COCKTAILS

SANS ALCOOL

- 10 € SMOOTHIE**
Fruits selon saison
- 10 € LEMON FREEZE**
Citron, menthe, ananas, sucre
- 10 € JOSEPHINE BAKER**
Mangue, Passion, coco
- 10 € VIRGIN MOJITO**
Eau pétillante, citron, sucre, menthe
- 10 € VIRGIN PINA**
Jus d'ananas, Ananas frais, coco, falernum

AVEC ALCOOL

- 11 € PAMP UP THE SPRITZ**
Liqueur de fleur de sureau, liqueur de pamplemousse maison, prosecco, eau gazeuse
- 12 € MANGO'S DOWNFALL**
Rhum ambré, menthe, sirop de mangue/vanille, crème de pêche, citron, sirop de cassonade
- 12 € BLACK PLANTER'S**
Rhum blanc, rhum ambré, sirop de cannelle, thé noir tropical rectifié, liqueur de fruits rouges
- 12 € DICED PINEAPPLE**
Rhum 53%, citron, ananas, Falernum
- 12 € KABANA BEACH**
Rhum blanc, Rhum ambré, Angostura, Ananas, Goyave, Passion, Falernum, Citron
- 12 € MOJITO**
Rhum blanc, Rhum ambré, Menthe, Citron, Sucre, eau gazeuse
- 13 € EVOL LOVE**
Tequila 100% agave, citron, pamplemousse, liqueur de rose, sirop de groseille pays
- 13 € PIÑA INDIES**
Rhum blanc, Rhum ambré, Ananas, Coco, Falernum
- 13 € PURPLE HAZE**
Vodka, citron, betterave, liqueur de violette, orange bitter, espuma passion/vanille
- 14 € GREEN LIGHT**
G'vine floraison, fleur de sureau, cordial concombre, citron, estragon, tonic
- 14 € MAD COBRA**
Rhum blanc, rhum ambré, rhum longueteau 62, crème de pêche, absinthe, citron, orange, cordial de passion, vanille, sirop de gingembre, sirop de cannelle



VINS & CHAMPAGNES

Verre	Bouteille	
6 €	30 €	MOELLEUX Villa chambre d'amour VDF
	35 €	MARQUIS DE GOULAINE MUSCADET
	40 €	CHARDONNAY Bio Domaine de la Baume

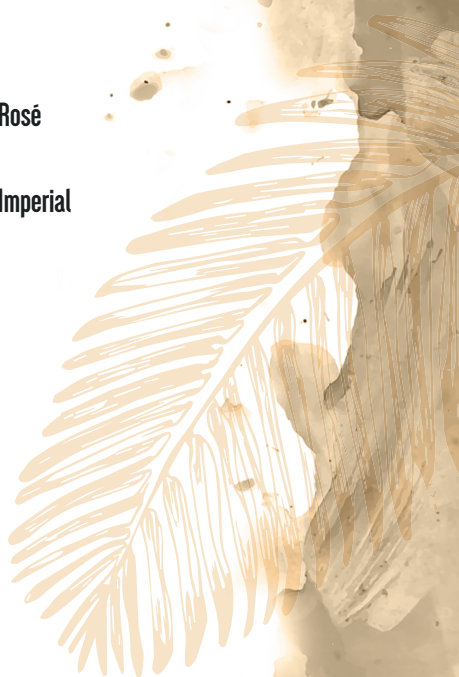
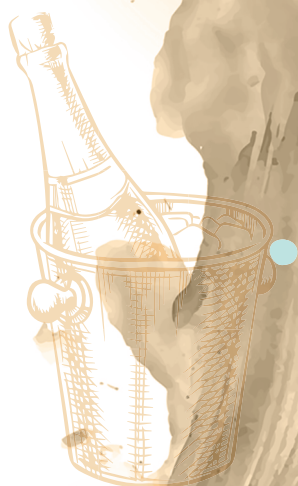
Verre	Bouteille	
7 €	35 €	GRIS BLANC Pays D'oc
	38 €	DOMAINE DE LA ROUVIERE côte de Provence
	40 €	MINUTY AOP Côtes de Provence

Verre	Bouteille	
8 €	40 €	SAUMUR DE CHAMPIGNY Chateau de Villeneuve
	42 €	AETOS CARMENERE Chili
	45 €	BROUILLY MOILLARD LES FÉES

Bouteille	
400 €	DOM PERIGNON Brut
160 €	RUINART Blanc de Blanc
120 €	MOET & CHANDON Nectar Rosé
110 €	VEUVE CLICQUOT Demi sec
100 €	MOET & CHANDON Nectar Imperial
90 €	MOET & CHANDON Brut

	CHICHAS
25 €	CHICHAS
15 €	RECHARGE TABAC

	CIGARES
35 €	MONTECRISTO N°4
35 €	PARTAGAS D 4
35 €	ROMEO Y JULIETA WIDE CHURCHILLS



SPIRITUEUX



PREMIUM

Verre	Bouteille	Rhum vieux
80 €	800 €	MONTEBELLO CUVE PRESTIGE 1982
80 €	800 €	REIMONENQ RESERVE RQL MILLESIME 1999
70 €	700 €	BOLOGNE 1887
60 €	600 €	REIMONENQ CUVÉE QUINTESSENCE MILLESIME 2001
50 €	500 €	DAMOISEAU 8 ANS D'AGE
50 €	500 €	REIMONENQ FERNAND D'OR MILLESIME 2009
45 €	450 €	KARUKERA DOUBLE DISTILLAT
45 €	450 €	BIELLE VIEUX PRESTIGE 2011
40 €	400 €	HABITATION BELLEVUE 1821 - 10 ANS
40 €	400 €	CLEMENT RHUM VIEUX COLONNE CREOLE
40 €	400 €	CLEMENT RHUM VIEUX COLONNE CREOLE
35 €	350 €	LONGUETEAU XO
30 €	300 €	SAINT JAMES RHUM XO
30 €	300 €	JM XO
25 €	250 €	HSE XO

Verre	Bouteille	Cognac
50 €	500 €	HENESSY XO
45 €	450 €	FRAPIN VIP XO

Verre	Bouteille	Téquila
45 €	450 €	CLASSE AZULE PLATA

CLASSIQUES

Verre	Bouteille	
12 €	120 €	RHUM VIEUX
12 €	120 €	COGNAC
12 €	120 €	VODKA
12 €	120 €	WHISKY

PLATS

ENTRÉES CRÉOLES

- 6 € ACCRAS DE MORUE
- 10 € CRABE DE LA MER FARCI
- 13 € GAMBAS FRITES AU MANIOC

Accompagnements : crudités

TAPAS

2 pers. 4 pers.

- 14 € BOWL DE FRUITS FRAIS
Mix de fruits frais selon saison
- 18 € 35 € PLANCHE DE LA MER
Assortiments de rillettes créoles du jour - toast - crudités
- 22 € 40 € PLANCHE MIX CHARCUTERIE & FROMAGE
Rosette - jambon cru - brie - emmental - beurre - cornichons - toast - crudité

PLATS CRÉOLES

- 16 € COLOMBO DE POULET
Colombo traditionnel
- 19 € POISSON LOCAL
Poisson local frais selon arrivage casiers cuisiné à la créole
- 21 € FRICASSÉE DE CHATROU
Fricassée de chatrou cuisinée à l'antillaise
- 21 € OUASSOUS AU COCO FLAMBÉS AU RHUM VIEUX
Fricassée de gambas créoles au coco flambées au rhum vieux
- 22 € TARTARE À L'ANTILLAISE
Tartare de poisson frais du jour
- 26 € ENTRECÔTE
Entrecôte fondante et tendre 250g
- 26 € DEMIE-LANGOUSTE
Langouste fraîche de l'île

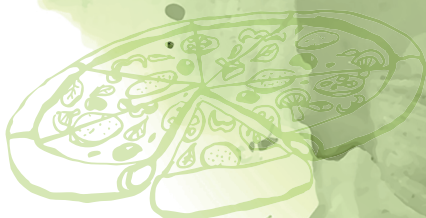
Accompagnements :

Riz créole - racines pays du jour - crudités

Suppléments € 3 :

Frites de pomme de terre maison

SNACK



CRÉOLES BOWLS

21€ BOWL VEGGIE

Avocat, fruit frais selon saison, julienne de concombre, julienne de betterave, julienne de giraumon, tomate, Méli Mélo de racines pays

22€ BOWL POULET

Poulet boucané, Avocat, fruit frais selon saison, julienne de concombre, julienne de betterave, julienne de giraumon, tomate, Méli Mélo de racines pays

23€ BOWL POISSON

Poisson frais du jour, Avocat, fruit frais selon saison, julienne de concombre, julienne betterave, julienne de giraumon, tomate, Méli Mélo de racines pays

24€ BOWL OUASSOUS

Gambas, Avocat, fruit frais selon saison, julienne de concombre, julienne de betterave, julienne de giraumon, tomate, Méli Mélo de racines pays

25€ BOWL CHATWOU

Chatrou snacké, Avocat, fruit frais selon saison, julienne de concombre, julienne de betterave, julienne de giraumon, tomate, Méli Mélo de racines pays

Suppléments € 3 : Frites de pomme de terre maison

CRÉOLES BURGERS

19€ CHICKEN BURGER

Blanc de poulet au manioc, sauce chien burger, fromage cheddar, confit d'oignons

20€ KABANA BURGER

Steak haché, fromage cheddar, bacon, confit d'oignons, sauce burger maison

21€ FISH BURGER

Poisson mariné, sauce tartare créole, roquette, fromage cheddar

PIZZAS

13€ REGINA

Tomate, jambon, mozzarella, champignons, olives

14€ ORIENTALE

Tomate, merguez, mozzarella, poivrons, olives

14€ BOLO

Tomate, viande hachée, oignons, mozzarella, olives

14€ VÉGIE

Tomate, champignons, oignons, poivrons, mozzarella, olives

14€ CHEVRE-MIEL

Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, olives

15€ QUATRE FROMAGES

Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre, mozzarella, olives

15€ SAUMON

Crème fraîche, saumon, mozzarella, olives

Suppléments € 1 : Crème fraîche, oeuf, oignons, poivrons, champignons, jambon

Suppléments € 2 : merguez, poulet, steak, chèvre, roquefort

Suppléments € 3 : crudités, frite

DESSERTS



NOS DÉLICES

- 8€ FLAN AU COCO
- 8€ CRÈME BRULÉE À LA VANILLE
- 8€ FONDANT AU CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE
- 8€ TIRAMISU

CRÊPES

- 4€ CRÊPE SUCRE
- 4,5€ CRÊPE SUCRE CITRON
- 5€ CRÊPE CONFITURE GOYAVE, COCO
- 5€ CRÊPE NUTELLA
- 6,5€ CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ

Suppléments :

Chantilly 1€, Topping 1€, Boule de glace 1,50€

GAUFRES

- 5€ GAUFRE SUCRE
- 6€ GAUFRE CONFITURE GOYAVE, COCO
- 6€ GAUFRE NUTELLA
- 7,5€ GAUFRE CARAMEL BEURRE SALÉ

Suppléments :

Chantilly 1€, Topping 1€, Boule de glace 1,50€

GLACES

- 4,5€ COUPE PETITE
1 Boule, 1 topping au choix, Chantilly, Nappage aux choix
- 5,5€ COUPE MOYENNE
2 Boules, 1 topping au choix, Chantilly, Nappage aux choix
- 6,5€ COUPE GRANDE
3 Boules au choix, 1 topping au choix, Chantilly, Nappage aux choix
- 3€ GLACE 1 BOULE
- 4€ GLACE 2 BOULES
- 5€ GLACE 3 BOULES
- 1,5€ GLACE À L'EAU

CRÈMES GLACÉES :

Vanille, Chocolat Noir, Caramel fleur de sel, Coco, Pistache, Rhum raisins, fraise, café

SORBETS : Citron vert, Passion, Mangue

TOPPING : Chocolat, caramel, fraise

NAPPAGE : Spéculos, Oréo, billes, vermicelles

PETIT DEJ:



Formule PETIT DÉJEUNER

Un jus de fruit au choix

orange, goyave, passion, ananas, mangue

+

Deux pancakes au choix

sirop d'érable, nutella ou confiture

+

Un oeuf au plat, tranches de bacon

+

Toast aux céréales

+

Une boisson chaude au choix

expresso, allongé, latte, thé, chocolat

14 €

