



# Planches apéritives

## Partagez et grignotez !

### Les tartinades créoles

*2 sauces rougail ou achard pimentées à tartiner*

6€

### Planche samoussas bœuf et/ou légumes

*12 pièces 18€*

*6 pièces 10€*

### Planche de beignets pakoras

*Beignets d'oignons rouges à la farine de pois chiche, cumin et curcuma*

*6 pièces 8€*

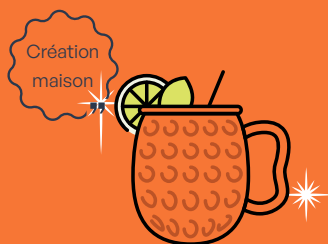
# COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL



## MÉLO PARADISIO

Soho Litchi, crème de pêche, rhum, jus d'ananas et sirop de fraise

10€



## GINGER MANGO

Rhum ambré, ginger beer, jus de citron vert, sirop et morceaux de mangue

10€

Version sans alcool 8€



## KALOU

Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, zest de combava

10€



## LAIT DE BALEINE

Cognac, jus de banane, jus d'ananas, jus de mangue, lait, sirop curaçao

12€

Version sans alcool 9€



## PINA COLADA

Rhum blanc, crème de coco, extrait de vanille, jus d'ananas

11€

Version sans alcool 8€

## Apéritifs Avec alcool

- 🍷 • **Bière blanche Bourbon "Héritage" Ile de la Réunion** 33cl 6,50€  
(5%)
- **Bière "Dodo" Bourbon Ile de la Réunion** (5%) 33cl 6€
- **Kir** "cassis ou pêche" 10cl 6€
- **Martini rouge ou blanc / Suze** 4cl 5€
- **Porto rouge ou blanc** 10cl 6€
- **Pastis / Ricard** 2cl 5€
- **Gin (5cl) fizz Tonic** 9€



### Vins rosés 75cl

- **IGP Méditerranée "Favoris"** 23€

Vins de provence

- **IGP Ile de Beauté "San Pieru"** Verre (14 cl) 5€ 19€

Corse




### Champagnes 75cl

- **Paul ROMAIN Blanc de blanc** 65€  
*Table des sommeliers*
- **Ayala Brut majeur** Fillette (37,5 cl) 27€ 49€
- **Bollinger "Spéciale cuvée"** 85€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer  
avec modération

## Softs

- **Jus de fruits *Granini***: mangue, ananas, litchi 25cl 4€
-  **Jus de fruits local *Bissardon***: tomate, cocktail évasion, citronnade, cranberries 25cl 5€
- **Fuze tea pêche** 25cl 4,50€
- **Tonic *Franklin***: citron sicilien, rhubarbe hibiscus 20cl 4,50€
- **Orangina (25cl), Coca cola, Coca zéro, Perrier** 33cl 4,50€
- **Lassi de fruits frais maison** 33cl 6,50€

## Eaux minérales

- **Evian** 50cl 4€ 1L 6€
- **Badoit verte** 50cl 5€ 1L 7€



## Les vins rouges 75cl

### Vallée du Rhône

- **AOP St Joseph** 43€

Domaine de la Favière 2022

- **AOP Crozes Hermitage** 41€

Domaine de Chasselvin 2019

- ♥ • **AOP Grignan-les-Adhémar “La Truffière”** 35€

Domaine de Grangeneuve 2022

Verre (14cl) 8€

### Languedoc

- ♥ • **AOP Faugères “Jour fruit”**  25€

Mas Onésime 2022

### Beaujolais

- **AOP Fleurie “Zest of”** 28€

Montgenat 2022

### Bourgogne

- **AOP Savigny-les-Beaune** 45€

Domaine Serrigny 2022

- **AOP Château de Pommard** 79€

Clos Marey-Monge Monopole 2011

### Pays Basque

- **Dena Dela Rouge “Egiategia”** 29€

Grenache, vinification sous-marine durant 6 mois à 15 mètres de profondeur dans la baie de Saint-Jean-de-Luz



# Les vins blancs 75cl


## Vallée du Rhône

- **IGP Viognier Ardèche "Eglantier"** Verre (14cl) 6€ 24€  
Vignerons récoltants - Ruoms - Ardèche 2022
- **AOP Saint Joseph "Entre amis"** 39€  
Domaine Simon Roche 2022

## Languedoc Roussillon

- **AOP Faugères "Le Sillon"**  26€  
Mas Onésime 2022

## Bourgogne

-  • **AOP Côte de Beaune** Verre (14 cl) 8€ 38€  
Domaine Comte Senard 2022
- **AOP Saint-Véran "Tradition"** 29€  
Domaine les deux roches 2022

## Provence et Corse

-  • **AOP Luberon "Ridley Scott"** Verre (14 cl) 6€ 25€  
Mas des infirmières 2023
- **IGP Alpilles "Luna Plena"**  31€  
Abbaye Sainte-Marie de Pierredon 2022

## Gascogne

- **IGP Côtes de Gascogne "Jardin secret Villa Dria"**  
Vignoble Drieux 2023 (moelleux) Verre (14 cl) 5€ 22€

## Pays Basque

- **Dena Dela blanc "Egiategia"** Verre (14cl) 7€ 29€  
Grenache, vinification sous-marine durant 6 mois à 15 mètres de profondeur dans la baie de Saint-Jean-de-Luz






L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## Rhums 5cl

- **Rhum arrangé Maison**  8€
  - **Rhum "SAVANNA" Ile de la Réunion**
- Métis** Rhum traditionnel brun 10€
- The Must** Rhum traditionnel vieux 13€
- **Rhum arrangé ISAUTIER Ile de la Réunion** 7€  
Plusieurs parfums disponibles

## Liqueurs, whisky, Gin, Cognac 5cl

- **Chartreuse verte ou jaune** 11€
- **Get 27, Bailey's** 8€
- **Jaculot menthe poivrée ou verveine** 8€
- **Whisky Mackinlay's 5 ans**  9€
- **Whisky Benjamin Kentz** *Fin de partie*   10€
- **Gin ANAË**  9€
- **Vodka Originale**  10€
- **Cognac Rémy Martin 1738** 13€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## Boissons chaudes

- **Café expresso Gonéo** 1,90€
- **Café double Gonéo** 3€
- **Capuccino à la Vanille de Madagascar** 4,50€
- **Thés / tisanes** Dammann 4€
- **Thé Chaï maison** 5,50€  
*Thé sucré au lait aux épices indiennes (à commander en début de repas)*