

## Afterwork tapas

Mardis soir uniquement

### Samoussas Bœuf ou légumes ou fromage

12 pièces 18€

6 pièces 10€

### Pakorras

*Beignets d'oignon rouge à la farine de pois chiche, cumin et curcuma*

6 pièces 9€

### Bouchons au poulet

*Pâte de raviole garnie de poulet mariné au gingembre et combava*

*(15 min d'attente)*

6 pièces 10€

### Bonbons piment

*Beignets au pois du cap, oignon vert, piment*

6 pièces 9€

### Nems crevette

5 pièces 9€

### Gratiné bouchons au comté

*Bouchons au poulet combava gingembre, gratinés au comté, jambon de*

*dinde, servi dans un pain sandwich*

*(20 min d'attente)*

Le sandwich 15€

### Grande planche de créolités

*Samoussas bœuf, bonbons piment, pakoras, nems*

23 pièces 35€

**Allergies** \*Merci de bien vouloir  
prévenir l'équipe en cas d'intolérances  
allergènes et de consulter le panneau  
des allergènes

Nos prix s'entendent TTC et service  
compris  
Pour une garantie de fraîcheur, nos plats  
sont préparés en quantité limitée



# Planches apéritives

## Partagez et grignotez !

Soirs uniquement du mercredi au samedi

### Samoussas

#### Bœuf ou légumes

12 pièces 18€  
6 pièces 10€

### Pakorás

*Beignets d'oignon rouge à la farine de pois chiche, cumin et curcuma*  
6 pièces 9€

### Bonbons piment

*Beignets au pois du cap, oignon vert, piment*  
6 pièces 9€

**Allergies** \*Merci de bien vouloir  
prévenir l'équipe en cas d'intolérances  
allergènes et de consulter le panneau  
des allergènes

Nos prix s'entendent TTC et service  
compris  
Pour une garantie de fraîcheur, nos plats  
sont préparés en quantité limitée

# 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, zeste 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€
- **Ricard** 2cl 5€



## Vins rosés 75cl

- **IGP Méditerranée “Favoris”** Verre (14 cl) 6,50€ 25€  
*Vins de provence*
- **IGP Ile de Beauté “San Pieru”** Verre (14 cl) 6€ 23€  
*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€

## 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

## Les Rhums arrangés 5cl

- **Rhums arrangés Maison**  8€  
*Plusieurs parfums disponibles*
- **Rhums arrangés ISAUTIER ou MONPEYI**  7€  
**Ile de la Réunion**  
*Plusieurs parfums disponibles*

## Les Rhums de dégustation 5cl

- **“SAVANNA”** Ile de la Réunion  
**Métis** Rhum vieux traditionnel vieillis jusqu'à 4 ans en fût de chêne 10€  
**The Must** Rhum vieux traditionnel vieillis entre 6 et 9 ans en anciens fûts de Cognac 13€
- **“ISAUTIER”** Ile de la Réunion  
**Agent double fusion** Assemblage de rhum blanc agricole et traditionnel 12€  
**Rhum vieux 7 ans d'âge** Rhum extra vieux traditionnel 12€  
**Apollonie** Rhum agricole extra vieux, entre 10 et 15 ans d'âge 15€

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

## *Autres digestifs 5cl*

- **Get 27 ( 5cl)** 8€
- **Bailey's ( 5cl)** 8€
  
- **Cognac Rémy Martin 1738 ( 5cl)** 13€

## *Boissons chaudes*

- **Café expresso Gonéo** 1,90€
- **Café double Gonéo** 3€
- **Capuccino à la Vanille de Madagascar** 4,50€

- **Thés / tisanes** *Dammann* 4€