Afterwork tapas

Mardis soir uniquement

Samoussas
Bœuf ou légumes ou fromage

12 pièces 18€
6 pièces 10€

Pakoras

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

Bouchons au poulet combava gingembre, gratinés au fromage, 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'intolérences 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€

Pakoras

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'intolérences allergènes et de consulter le panneau des allergènes

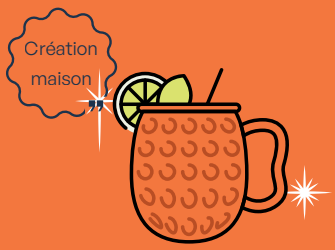
Nos prix s'entendent TTC et service compris
Pour une garantie de fraîcheur, nos plats sont préparés en quantité limitée

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, 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€

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

Apéritifs

Avec alcool

• **Bière blanche Bourbon "Héritage" Ile de la Réunion** (5%)	33cl	6,50€
• **Bière "Dodo" Bourbon Ile de la Réunion** (5%)	33cl	6€
• **Kir** "cassis ou pêche"	10cl	6€
• **Ricard**	2cl	5€

Vins rosés 75cl

• **IGP Méditerrannée *"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"***

Domaine de Grangeneuve 2022 Verre (14cl) 8€ 35€

Languedoc

- **AOP Faugères *"Jour fruit"*** 25€

Mas Onésime 2022

Beaujolais

- **AOP Fleurie *"Zest of"*** Verre (14cl) 6€ 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"*** 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 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 infermières 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€