

Afterwork tapas

Mardis soir uniquement

Samoussas

Bœuf ou légumes ou fromage

12 pièces 19€

6 pièces 11€

Pakoras

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

6 pièces 10€

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 10€

Nems crevette

6 pièces 12€

Croc boucané

Croque-monsieur à l'emmental et au boucané (poitrine de porc fumée)
11€

Grande planche de créolités

Samoussas, bonbons piment, pakoras, nems
24 pièces 36€

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

S a m o u s s a s

B œ u f o u l é g u m e s

12 pièces 19€
6 pièces 11€

P a k o r a s

Beignets d'oignon rouge à la farine de pois chiche, cumin et curcuma
6 pièces 10€

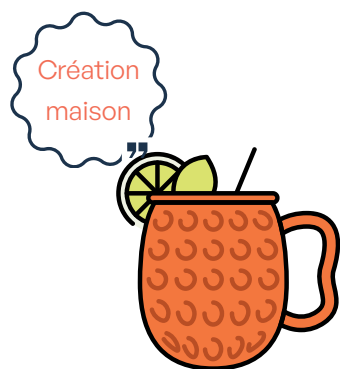
B o n b o n s p i m e n t

Beignets au pois du cap, oignon vert, piment
6 pièces 10€

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



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

Version sans alcool 8€

GINGER MANGO 10€



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

KALOU 10€



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

Version sans alcool 9€

PINA COLADA 12€



PUNCH PLANTEUR

MAISON 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** 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”**

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

- **AOP Mercurey** Verre (14cl) 10€ 48€

Domaine Jean-François Protheau 2022

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 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€