

# FRAIS



## Mojitao • 14,50

Notre mojito préféré! Frais à base de rhum Plantation 3 Stars, Parfait Amour, framboises, concombre, lime & menthe



## Oui Aloès • 14,50 ♡

Frais & légèrement amer à base de gin Citadelle, Lillet, aloès, lime kaffir, menthe, litchi & tonic



## Koh Tao #3 • 16,00

Rafraîchissant & fruité à base de rhum agricole Saint-James blanc, cachaça Leblon, lime, ananas & gingembre



## Sumbawa Dream • 16,50 ♡

Frais & acidulé à base de rhum Plantation 3 Stars, Cava Bujonis, concombre, gingembre & lime



## Last Island • 18,00

Herbacé & acidulé à base de rhum agricole Saint-James blanc, Chartreuse verte, Luxardo Maraschino, lime, pamplemousse & concombre



## Super Panda #2 • 15,50

Fumé & fruité à base de scotch Bowmore 12 ans, Dewar's White Label Blended Scotch, gingembre & orange



# TROPICAL



## Golden Cat #3 • 15,00 ♡

Fruité à base de rhum Plantation Dark, xérès, mangue, orange & falernum



## Gremline #2 • 16,00

Frais & acidulé à base de tequila Hornitos Plata & cachaça Leblon, tamarin & ananas



## Mon Ami Willy #3 • 16,50

Fruité & amer à base de rhum Plantation 3 Stars, Campari, curaçao Pierre Ferrand Dry, pamplemousse & fruit de la passion



## Farang • 18,00 ♡

Fumé & fruité à base de mezcal Del Maguey Vida, rhum Havana 3 ans, falernum, amer Chili Smoke & pamplemousse



## Cachaça Colada ++ • 22,00 ♡

Notre Piña colada préféré! Riche & complexe à base de cachaça Leblon, rhum Havana 3 ans, sirop de coco, ananas & amers tiki

# PUISSANTS



## Fancy Old Fashioned • 16,50

Avec rhum Plantation Barbade 5 ans, sirop de demerara, amer Angostura & amer à l'orange



## Ti-Fashioned • 17,00

Avec rhum Savanna Métis, lime & sucre de canne. Servi selon votre préférence, avec ou sans glace.



## Martine's Hostel • 18,00

Puissant & sec à base de rhum agricole Saint-James blanc, Cointreau, vermouth sec & vermouth rouge, concombre & amer Angostura

# AMER



## Ticket To Fly • 14,00

Fruité & amer à base de rhum Plantation Dark, Hayman's Smith & Cross, Havana Club Anejo Reserva, amaro Meletti, Campari, fruit de la passion & pamplemousse



## Phi Phi Hotel • 15,00

Fruité à base de rhum à l'ananas Plantation Stiggins' Fancy, Campari, vermouth rouge, orange & fruit de la passion



## Kingston Negroni • 16,50

Avec rhum Appleton 8 ans, Campari & vermouth rouge

# SHOTS



## Cucumber Back • 14,00

Frais à base de gin Beefeater, vermouth sec & marinade de concombre



## Hemingway • 14,00

Fruité à base de rhum Havana 3 ans, Apérol, lime & pamplemousse.



## Litchi Paradis • 14,00

Acidulé à base de tequila Hornitos Plata, litchi & lime

***Vous aimez notre verrerie ?  
Nos verres en céramique sont à vendre,  
demandez à votre hôte!***

# SANS ALCOOL



## Hôï An • 9,00

Frais & légèrement amer avec Aloès, litchi, lime kaffir & tonic



## Sour Spice • 10,00

Acidulé & fruité à base de gingembre, fruit de la passion, citron & cannelle



## Piña Coco • 11,00

Sirop de jeune coco, purée d'ananas, jus de lime

# BIÈRES

***En fût • 12 oz***

## Bière fraîche Chez Tao! • 6,00

Lager rafraîchissante 5%

## 1664 Blanche • 7,00

Kronenbourg : 4,5%

## IPA du Nord-Est • 7,50

Brasseurs du Nord (Boréale) • 6%

## Saison Libre • 7,00

Bière belge de style saison 4%

***En bouteille • 330 ml***

## Tsingtao • 8,50

Bière blonde importée de Chine • 4,5%

## Singha • 8,50

Lager importée de Thaïlande • 5%

## Chang • 9,00

Lager importée de Thaïlande • 5%

**Sans alcool • Demandez-nous!**

# BREUVAGES

**Nectar de fruit • 5,00**

**Eau de coco grillée • 5,00**

**Boisson gazeuse • 4,50**

**Montellier • 5,00**

# NOS RHUMS

1 OZ • 2 OZ

## Tradition britannique

Les « rums » de style britannique proviennent des anciennes colonies anglaises des Caraïbes et d'Amérique du Sud. Ce sont des rhums à base de mélasse avec une puissance aromatique complexe, concentrée et épicée. Ils sont généralement assez secs avec peu d'ajout de sucre, ils ont un caractère corsé tout en restant très équilibrés.

Appleton Estate Reserve 8 ans, Jamaïque, 43%	9 · 14
Gosling's Family Reserve Old Rum, Bermudes, 40%	16 · 26
Mount Gay XO, Barbade, 43%	10 · 17
Plantation Barbade 5 ans, Barbade, 40%	9 · 14
Plantation Original Dark, Barbade/Jamaïque, 40%	8 · 14
Plantation Pineapple Stiggins' Fancy, Barbade/Jamaïque/Trinidad, 40%	9 · 15
Plantation SC Australia 2009, finish fût palo cortado, 45,4%	20 · 38
Plantation SC Barbados & Jamaica 9 ans, finish fût acacia, 53%	16 · 27
Plantation SC Barbados 10 ans, finish fût oloroso, 49,3%	17 · 29
Plantation SC Barbados 2007, finish fût cognac borderies, 58,5%	24 · 44
Plantation SC Fiji 2001, finish fût whisky tourbé Rozelieures, 45,9%	26 · 43
Plantation SC Fiji 2011, finish fût whisky japonais Tsunuki, 50,4%	16 · 26
Plantation SC Multi Island XO, finish fût côteaux du Layon, 46,5%	15 · 23
Plantation SC Multi Island XO, finish pineau des charentes, 41,1%	16 · 26
Plantation SC Trinidad 2002, finish fût porto tawny, 48%	17 · 26
Plantation SC Trinidad 2009, finish fût bière Duvel, 45,3%	17 · 26
Plantation Three Stars, Trinidad/Barbade/Jamaïque, blanc, 41,2%	8 · 14
Plantation 20e Anniversaire Old Reserve, Barbade, 40%	14 · 22
Smith & Cross, Londres, Traditional Jamaica, navy strength, 57%	10 · 16
Wray and Nephew, Jamaïque, blanc, overproof, 63%	9 · 15

## Tradition française (pur jus)

Les rhums « Pur Jus » et « Agricole » (AOC Martinique) se distinguent avant tout par leur méthode de production à partir de la distillation du jus frais de canne à sucre (le vesou) plutôt que de mélasse. Ce sont des rhums secs, sans ajout de sucre et généralement assez alcoolisés. Leur profil aromatique est donc beaucoup plus végétal et laisse le terroir s'exprimer davantage.

Barbancourt Blanc, Haïti, blanc, 43%	9 · 14
Clairin Casimir de Barraderès, récolte 2018, Haïti, blanc, 49,5%	14 · 23
Clairin Sajous de Saint-Michel de l'Attalaye, récolte 2021, Haïti, blanc, 54%	14 · 23
Clairin Vaval de Cavaillon, récolte 2022, Haïti, blanc, 53,3%	14 · 23
Ferroni Mélasse Power, France (Martinique & Ile Maurice), blanc, 57%	10 · 15
Trois-Rivière Cuvée de l'Océan, Martinique, blanc, 42%	9 · 15
Savanna Créole 52, Réunion, blanc, 52%	12 · 23
Savanna Intense, Réunion, blanc, 41,3%	9 · 15
Savanna Lontan Grand Arôme, Réunion, blanc 57,5%	13 · 25
Savanna Métis, Réunion, ambré, 40%	10 · 16

## Tradition hispanique

Les « rons » en provenance d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud sont produits à partir de mélasse ou de miel de canne. C'est un style suave, liquoreux et gourmand. Ils ont des profils aromatiques diversifiés, généralement plus délicats et légers, ce qui leur donne un côté accessible et facile à déguster en toute occasion.

Bacardi Ocho, Porto Rico, 40%	9 · 14
Brugal 1888 Gran Reserva, République Dominicaine, 40%	10 · 15
Brugal Anejo Superior, République Dominicaine, 40%	8 · 13
Diplomatico Mantuano Extra Anejo, Vénézuéla, 40%	9 · 15
Havana Club Anejo 3 anos, Cuba, blanc, 40%	7 · 13
Havana Club Anejo Reserva, Cuba, 40%	8 · 14
Havana Club Anejo 7 anos, Cuba, 40%	9 · 15
Plantation Grand Terroir Peru 2004, Pérou, 43,5%	14 · 22
Plantation SC Bélize 2015, finish fût liqueur de cerise, 44,6%	19 · 33
Plantation SC El Salvador 2018, finish fût Pineau des Charentes rouge, 49%	20 · 36
Plantation SC Guatemala VSOR, finish fût porto, 43%	14 · 23
Plantation SC Guatemala XO, finish fût amburana, 50%	15 · 25
Plantation SC Panama 2007, finish fût de champagne, 46%	16 · 27
Plantation SC Panama 14 ans, finish fût rye whisky, 51,9%	17 · 31
Plantation SC Panama 2010, finish fût de Sherry, 50,3%	18 · 32
Plantation SC Peru Multi-Vintages, finish fût rye whisky, 49,8%	17 · 28

# LES VINS

## Bulles

### Bujonis, Cava Brut, Penedés, Espagne **V 10,00 • B 45,00**

Cava brut en méthode traditionnelle. Bulles fines et persistantes, arômes d'agrumes frais et de pommes croquantes avec une bonne touche de minéralité.

### Cinque Campi, Terbianc Frizzante, Émilie-Romagne, Italie **62,00**

Très légère effervescence combinée à des notes citronnées et de pommes rouges.

### Lallier Réserve Grand Cru Brut, Champagne, France **125,00**

Champagne frais, légèrement brioché avec une effervescence persistante et une finale crayeuse.

## Blanc

### Elisabeth, Colombard-Sauvignon, Côte de Gascogne, France **48,00**

Vin de soif, agrumé, floral et aromatique.

### Meinklang, Grüner Libre, Grüner Veltliner, Burgenland, Autriche **56,00**

En biodynamie, non filtré, non collé. Nez délicat, poivré. Bien sec et frais en bouche, fruité et minéral.

### Cedar Rock Vineyards, Chardonnay, Californie, États-Unis **V 11,00 • B 54,00**

Vin avec des arômes de fruits mûrs et de caramel doté d'une texture plus ample et onctueuse.

### Henry Natter, Sauvignon blanc, Sancerre, Loire, France **68,00**

Un blanc sec de précision, un rien exalté sur le plan des arômes, épatant de salinité, fin en bouche. Belle présence des agrumes et fruits blancs frais.

### Pierre Frick, Pinot Blanc, Alsace, France **82,00**

Vin nature avec des notes de pomme rouge, une touche d'exotisme et un corps à la fois frais et généreux.

## Macération

### Meinklang, Mulatshak, Welchriesling, pinot gris, Burgenland, Autriche **58,00**

En biodynamie, frais et juteux avec des notes d'abricot et de pêches.

## Rouge

### Château Grand Moulin, La Pège, Carignan, Languedoc, France **45,00**

Fruits noirs, herbes de Provence, à la fois robuste et enveloppant.

### Meinklang, Roter Mulatschak, St-Laurent-Zweigelt, Autriche **V 12,00 • B 56,00**

Vin bio, dominé par les fruits rouges. Peut se boire autant seul qu'avec des plats épicés vu sa légèreté et sa fraîcheur.