

FRAIS



Rubis • 14,50 ♥

Floral & fruité à base de rhum Havana 3 ans, crème de cassis Mona et filles, lime, hibiscus, triple sirop, Angostura & cacao



Jardin de jade • 14,50 ♥

Frais & légèrement amer à base de gin Beefeater, Lillet blanc, concombre, lime, sirop tonique & teinture de rose



Koh Tao #3 • 16,00

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



Last Island • 18,00

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



TROPICAL



Golden Cat #3 • 15,00 ♥

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



Super Panda #2 • 15,50

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



Farang • 18,00 ♥

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



Gremline #2 • 16,00

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



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 • 16,50

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



Hội An • 9,00 ♥

Frais & légèrement amer à base de concombre, lime, sirop tonique & teinture de rose



Sour Spice • 10,00

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



Piña Coco • 11,00

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

BIÈRES

En fût • 12 oz

Sapporo • 6,00

Lager japonaise • 4,9%

NEIPA de Tropiques-sur-le-Lac • 7,00

Série Autre Chose, Unibroue • 6%

En bouteille • 330 ml

Tsingtao • 8,50

Bière blonde importée de Chine • 4,5%

Singha • 8,50

Lager importée de Thaïlande • 5%

Sans alcool • Demandez-nous!

BREUVAGES

Nectar de fruit • 5,00

Eau de coco • 5,00

Boisson gazeuse • 4,50

Montellier • 5,00

NOS RHUMS

1 OZ · 2 OZ

Rums

Les « rums » de style britannique proviennent principalement des anciennes colonies anglaises des Caraïbes et d'Amérique du Sud. Ce sont des rhums 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 en restant très équilibré.

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 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%	10 · 16

Rhums pur jus de canne

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 Communal, Haïti, blanc, 43%	10 · 26
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 Val de Cavaillon, récolte 2022, Haïti, blanc, 53,3%	14 · 23
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

Rons

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, liqueux 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 SC Belize 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 Pineau des Charentes, 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

Parès Balta, Cava Brut, Penedés, Espagne V 10,00 · B 45,00

Cava brut en méthode traditionnelle et bio. 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.

Henriot Brut Souverain, Champagne, France 125,00

Champagne frais, légèrement brioiché 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.

Famille Paquet, Montagnac, Chardonnay, Vin de France V 11,00 · B 54,00

Frais, légèrement beurré avec des arômes de pomme et de pêche

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.

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, Weisser Mulatschak, Welschriesling, Grauburgunder & Gewurztraminer, Burgenland, Autriche 58,00

Un vin aromatique offrant des notes de fleurs et de zest d'agrumes

Rouge

Cantina Tollo, Massoreale, Sangiovese, Abruzzes, Italie V 10,00 · B 48,00

Structuré avec des arômes de fruits murs et d'herbes italiennes

Herdade do Peso, Sossego, Touriga Nacional & Aragonez, Alentejano, Portugal 52,00

Fruits rouges murs, texture juteuse et ample.

Cantina Tramin, Cuvée T Rosso, Schiava, Pinot noir et Merlot, Alto Adige, Italie 60,00

Fruits rouge léger avec une texture soyeuse et fraîche