

COCKTAILS SIGNATURE



Meowth • 15,00

Rhum Planteray dark, xérès, rhum Pango à la mangue, orange, sirop falernum*
[Tropical, fruité, acidulé] ≈ 10%



Rubis • 14,50

Rhum Havana Club 3 ans, hibiscus, lime, triple sirop, crème de cassis Monna & Filles,
[Fruité, floral, acidulé] ≈ 16%



Jardin de Jade • 14,50

Gin Beefeater, Lillet blanc, concombre, sirop tonique
[Frais, pétillant, allongé] ≈ 9%



Jaune-Orange • 15,00

Rhum Planteray dark, Campari, jus de carotte, sucre
[Tropical, fruité, amer] ≈ 11%



Spritz tao • 16,50

Tequila Hornitos plata, sirop de spritz-citronnelle, bulles
[Frais, légèrement amer, pétillant] ≈ 15%



Farang #2 • 20,00

Mezcal Del Maguey, Rhum Havana Club 3 ans, lime, pamplemousse, sucre, piment árbol, fumée, falernum*
[Fumé, frais, agrumé] ≈ 13%



Gros Michel • 17,00

Rhum Saint-James blanc, Suze apéritif de gentiane, Lillet blanc, Isautier Rhum Arrangé Banane Flambée
[Puissant, complexe, amer] ≈ 20%

HAPPY HOUR

[tous les jours de 17h à 19h]



Mini Daiquiri aux fraises • [5,00]

Rhum Havana Club Especial, fraises, lime, sucre



Mini Piña Colada • [5,00]

Rhum Havana Club Especial, ananas, coco, lime, sucre



Mini Piña-Ricard • [5,00]

Ricard, ananas, noix de coco, lime, sucre



Lillet Spritz • [8,00] • 13,00

Lillet blanc, Citron, Soda



Daiquiri Especial • [8,00] • 14,00

Rhum Havana Especial, lime, sucre



DAIQUIRIS



Fraise Slush • 16,00

Rhum Havana Club Especial, fraise, lime, sucre
[Tropical, fruité, sucré] ≈ 5%



Banane • 17,00

Rhum Planteray dark, banane, lime, sucre, Isautier Rhum Arrangé Banane Flambée
[Tropical, rond, sucré] ≈ 15%



Dirty • 20,00

Rhums Trois Rivières Cuvée de l'océan & Savanna Créol 52, lime, sucre, jus d'olive
[Salin, acidulé, audacieux] ≈ 15%



Nucléaire • 22,00

Chartreuse verte, Rhum Worthy Park Rum Bar blanc, lime, triple sirop
[Herbacé, puissant, acidulé] ≈ 23%



Miami Vice • 16,00

Un mélange de daiquiri aux fraises et de piña colada
[Ludique, fruité, sucré] ≈ 5%

PIÑA COLADAS



Colada Slush • 16,00

Rhum Havana Club Especial, ananas, coco, lime, sucre
[Fruité, rond, tropical] ≈ 5%



Piña verde • 25,00

Chartreuse verte, rhum Hayman's Smith & Cross, ananas, noix de coco, lime, sirop falernum, menthe*
[Herbacé, puissant, tropical] ≈ 21%



Angostura Colada • 23,00

Amer Angostura, rhum Hayman's Smith & Cross, ananas, noix de coco, lime, sirop falernum*
[Amer, aromatique, tropical] ≈ 13%

Chaque cocktail est élaboré avec des jus frais, des ingrédients faits maison et une touche d'amour. Votre classique préféré n'est pas sur notre menu? Dites-le-nous, et nous nous ferons un plaisir de le préparer pour vous.

*Ces cocktails contiennent des amandes. Merci de nous avertir de toute allergie ou intolérance lors de la prise de commande.

CLASSIQUES



Mai Tai Borderon • 17,00

Rhum Planteray dark, liqueur d'orange Cointreau, lime, sirop de croissant aux amandes de Borderon*
[Tropical, fruité, acidulé] ≈ 16%



Jack Rose • 17,00

Calvados, citron, grenadine et canneberge
[Fruité, acidulé, boisé] ≈ 15%



Mexican Firing Squad • 16,00

Tequila Hornitos plata, lime, grenadine et canneberge
[Frais, acidulé, fruité] ≈ 15%



Pearl Diver • 17,00

Rhum Planteray dark, sirop de beurre vegan, orange, lime, allspice dram, vanille, sucre
[Tropical, rond, aromatique] ≈ 15%



Kingston Negroni • 16,00

Rhum appleton 8 ans, Campari, vermouth rouge
[Puissant, amer, différent] ≈ 20%



Zombie 1670 Worthy park • 35,00

Rhum Worthy Park Single Estate Reserve, Smith & Cross, rhum Havana Club 7 ans, Anisetta Meletti, orange, lime, pamplemousse, teinture de cannelle et sirop falernum*
[Tropical, puissant, impressionnant] ≈ 17%



Old Cuban • 16,00

Havana Club Anejo Reserva, cava, menthe, lime, triple sirop
[Frais, sec, sophistiqué] ≈ 14%



Batida • 17,00

Cachaça, fruit de la passion & argousier, noix de coco, lime, triple sirop
[Tropical, rond, acidulé] ≈ 12%



Saturn • 15,00

Gin Beefeater, fruit de la passion & argousier, citron, sirop d'orgeat, sirop falernum*
[Acidulé, rond, tropical] ≈ 13%



Tao Julep • 16,50

Rhum Planteray 5 ans Barbados, menthe, sirop de gomme à l'ananas
[Puissant, fruité, frais] ≈ 23%



Espresso Martini Shots • 15,00

Vodka Stoli, café infusé a froid, liqueur de café, sucre, jus de cerise marasquin (4)
[Réconfortant, caféiné, fruité] ≈ 15%



Cucumber Back • 15,00

Gin Beefeater, vermouth sec & marinade de concombre (4)
[Surprenant, puissant, umami] ≈ 12%

SANS ALCOOL



Perfect 005 • 12,00

Amaro lucano zero, pamplemousse, basilic thai
[Amer, fruité, herbacé] ≤ 0.5%



Tepache Tao • 8,00

Fermentation d'ananas, canneberge & argousier
[Fruité, frais, pétillant] ≤ 0.5%



Spritz Tao sans alcool • 11,00

Sirop de spritz à la citronnelle, soda
[Frais, légèrement amer, pétillant] 0%



Colada Oolong • 12,00

Ananas, noix de coco, teinture de thé lapsang souchong
[Tropical, rond, légèrement fumé] ≤ 0.5%



Hôi An • 10,00

Concombre, lime, sirop tonique, soda
[Frais, pétillant, légèrement amer] ≤ 0.5%

BIÈRES

En fût • 12 oz

Sapporo • 7,00

Lager japonaise • 4,9%

NEIPA de Tropiques-sur-le-Lac • 7,50

Série Autre Chose, Unibroue • 6%

En bouteille • 330 ml

Tsingtao • 9,00

Bière blonde importée de Chine • 4,5%

Singha • 10,00

Lager importée de Thaïlande • 5%

Sapporo 0,0% • 8,50

Lager japonaise sans alcool • 0%

BREUVAGES

Électrolytes hibiscus • 5,00

Nectar de fruit • 5,00

Boisson gazeuse • 4,50

Montellier • 5,00

NOS RHUMS

1 oz • Daiquiri / Ti' Punch

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 équilibrés.

Appleton Estate Reserve 8 ans, Jamaïque, 43%	9 · 15
Gosling's Family Reserve Old Rum, Bermudes, 40%	16 · 27
Mount Gay Eclipse, Barbade, 40%	10 · 18
Planteray Barbade 5 ans, Barbade, 40%	8 · 15
Planteray Cut and Dry, Barbade, 40%	11 · 19
Planteray Original Dark, Barbade/Jamaïque, 40%	8 · 15
Planteray Pineapple Stiggins' Fancy, Barbade/Jamaïque/Trinidad, 40%	9 · 16
Planteray SC Australia 2009, finish fût palo cortado, 45,4%	20 · 39
Planteray SC Barbados & Jamaica 9 ans, finish fût acacia, 53%	16 · 28
Planteray SC Barbados 10 ans, finish fût oloroso, 49,3%	17 · 30
Planteray SC Fiji 2011, finish fût whisky japonais Tsunuki, 50,4%	16 · 27
Planteray SC Multi Island XO, finish fût Côteaux-du-Layon, 46,5%	15 · 24
Planteray SC Multi Island XO, finish pineau des Charentes, 41,1%	16 · 27
Planteray SC Trinidad 2009, finish fût bière Duvel, 45,3%	17 · 27
Planteray Three Stars, Trinidad/Barbade/Jamaïque, blanc, 41,2%	8 · 15
Planteray 20e Anniversaire Old Reserve, Barbade, 40%	15 · 24
Smith & Cross, Londres, Traditional Jamaica, navy strength, 57%	10 · 17
The 1423 S.B.S. Origin Selection, WPH, Jamaïque, blanc, 57%	16 · 26
Worthy Park Rum Bar White Overproof, Jamaïque, 63%	11 · 19
Worthy Park Single Estate Reserve, Jamaïque, 45%	17 · 29

Style 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 · 15
Cachaça Avua, Prata, Brésil, 42%	15 · 25
Clairin Communal, Haïti, blanc, 43%	11 · 17
Clairin Saint Bénévolence, Haïti, blanc, 50%	15 · 25
Clairin Sajous de Saint-Michel de L'Attalaye, Haïti, blanc, 54,2%	16 · 27
Clairin Vaval de Cavaillon, Haïti, blanc, 53,3%	16 · 27
Trois-Rivière Cuvée de l'Océan, Martinique, blanc, 42%	9 · 16
Savanna Créole 52, Réunion, blanc, 52%	12 · 21
Savanna Intense, Réunion, blanc, 41,3%	9 · 16
Savanna Lontan Grand Arôme, Réunion, blanc 57,5%	13 · 23
Savanna Métis, Réunion, ambré, 40%	10 · 17
The 1423 S.B.S Origin Selection, Grand Arôme, French Antilles, blanc, 57%	19 · 31

Rons

Les « rons » provenant 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 · 15
Brugal Añejo Superior, République Dominicaine 40%	8 · 14
Diplomatico Mantuano Extra Anejo, Vénézuéla, 40%	9 · 16
El Dorado 21 ans, Demerara Guyane, 40%	21 · 36
El Pasador de Oro XO, Guatemala, 40%	12 · 18
Havana Club Anejo 3 anos, Cuba, blanc, 40%	7 · 14
Havana Club Anejo Reserva, Cuba, 40%	8 · 15
Havana Club Anejo 7 anos, Cuba, 40%	9 · 16
Havana Club Especial, Cuba, 37,5%	8 · 14
Planteray SC Belize 2015, finish fût liqueur de cerise, 44,6%	19 · 34
Planteray SC El Salvador 2018, finish fût pineau des Charentes rouge, 49%	20 · 37
Planteray SC Guatemala VSOR, finish fût pineau des Charentes, 43%	14 · 24
Planteray SC Guatemala XO, finish fût amburana, 50%	15 · 26
Planteray SC Panama 2007, finish fût de champagne, 46%	16 · 28
Planteray SC Panama 14 ans, finish fût rye whisky, 51,9%	17 · 32
Planteray SC Panama 2010, finish fût de sherry, 50,3%	18 · 33
Planteray SC Peru Multi-Vintages, finish fût rye whisky, 49,8%	17 · 29

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 pomme rouge.

Henriot Brut Souverain, 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.

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.

Macération

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

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

Rouge

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

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

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

Fruits rouges mûrs, texture juteuse et ample.

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

Fruits rouges légers avec une texture soyeuse et fraîche