



SIGNATURE



Nyan Cat • 15,00

Rhum Appleton 8 ans et Havana Club Especial, xérès, purée de mangue et tamarin, lime et orange.

[Tropical, fruité, acidulé] ≈ 10%



Rubis • 14,50

Rhum Havana Club 3 ans, hibiscus, lime, sucre, crème de cassis Monna & Filles, teinture de cacao

[Fruité, floral, acidulé] ≈ 16%



Jardin de Jade • 14,50

Gin Beefeater, Lillet blanc, concombre, sirop tonique

[Frais, pétillant, allongé] ≈ 9%



White Lotus • 16,00

Gin Beefeater, sirop de spritz blanc (jasmin, agrumes, miel), soda

[Floral, 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%



BANANAAAAA !! • 16,50

Rhums Planteray Barbades 5 ans et Smith & Cross, sirop de banane flambée, amaro Averna, jus de lime

[Tropical, riche, amer] ≈ 13%

TIKIS



Pearl Diver • 17,00

Rhum Planteray dark, sirop de beurre vegan, orange, lime, falernum, vanille, sucre

[Tropical, rond, aromatique] ≈ 15%



Saturn • 15,00

Gin Beefeater, fruit de la passion, citron, orgeat, falernum

[Acidulé, rond, tropical] ≈ 13%



Mai Tai • 15,00

Rhum Planteray Dark, Cointreau, lime, orgeat

[Gourmand, puissant, tropical] ≈ 16%



Blue Hawaii • 15,00

Vodka Stoli, Havana Club 3 ans, curaçao bleu, lime, ananas

[Surprenant, frais, iconique] ≈ 14%



Zombie XO • 35,00

Rhums Planteray XO 20e Anniversaire Old Reserve, Smith & Cross et Havana Club 7 ans, Anisetta Meletti, orange, lime, pamplemousse, teinture de cannelle, falernum

[Tropical, puissant, impressionnant] ≈ 17%

CLASSIQUES



Old Cuban • 16,00

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



Tao Julep • 16,50

Rhum Planteray 5 ans Barbados, menthe, allspice, demerara
[Puissant, fruité, frais] ≈ 23%



Kingston Negroni • 16,00

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



Dirty Daiquiri • 20,00

Rhums Barbancourt blanc & Savanna Créol 52, lime, sucre, saumure d'olive
[Salin, acidulé, audacieux] ≈ 15%



Jack Rose • 17,00

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



Mexican Firing Squad • 16,00

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



Cucumber Back • 15,00

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

SANS ALCOOL



Tepache Tao • 8,00

Boisson fermentée à l'ananas
[Fruité, frais, pétillant] ≤ 0.5%



Jasmin Spritz • 11,00

Sirop de spritz blanc (jasmin, agrumes, miel), soda
[Floral, légèrement amer, pétillant] 0%



Piña Coco • 12,00

Ananas, noix de coco, jus de lime
[Tropical, rond, ludique] ≤ 0.5%



Hội An • 11,00

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

SLUSH



Daiquiri Banane • 17,00

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



Batida • 17,00

Cachaça, fruit de la passion, noix de coco, lime, sucre
[Tropical, rond, acidulé] ≈ 12%



Piña Verde • 25,00

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

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%

Sapporo 0,0% • 8,50

Lager japonaise sans alcool • 0%

BREUVAGES

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
Chairman's Reserve The Forgotten Casks, Sainte-Lucie, 40%	12 · 19
Gosling's Family Reserve Old Rum, Bermudes, 40%	16 · 27
Hampden Estate Pure Single Jamaican 8 ans, Jamaïque, 46%	20 · 32
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 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 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

Rhums pur jus de canne ou de tradition française

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, mélasse, blanc, 41,3%	9 · 16
Savanna Lontan Grand Arôme, mélasse, Réunion, blanc 57,5%	13 · 23
Savanna Métis, Réunion, mélasse, ambré, 40%	10 · 17
Savanna 5 ans Traditionnel Vieux de la Réunion, mélasse, ambré, 43%	12 · 21
1423 S.B.S Origin Selection, French Antilles, Grand Arôme, mélasse, 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 Añejo, Vénézuéla, 40%	9 · 16
El Dorado 21 ans, Demerara Guyane, 40%	21 · 36
El Pasador de Oro XO, Guatemala, 40%	12 · 18
Havana Club Añejo 3 ans, Cuba, blanc, 40%	7 · 14
Havana Club Añejo Reserva, Cuba, 40%	8 · 15
Havana Club Añejo 7 ans, 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 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, V 11,00 • B 54,00

Vin de France

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 75,00

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, 58,00

Grauburgunder & Gewurztraminer, Burgenland, Autriche

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