

# 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 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%

## BANANAAAA !! · 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%

## Cocktail du moment



### Bad Bunny · 16,00

Rhum Planteray Dark, Smith & Cross, Campari, carotte, sirop de beurre vegan, coco, demerara, cannelle, bitter cacao

# 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 Créal 52, lime, sucre, saumure d'olive  
[Salin, acidulé, audacieux] ≈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%

# 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

### Tsingtao • 9,00

Bière blonde importée de Chine • 330 ml • 4,5%

### Chang • 9,00

Bière blonde importée de Thaïlande • 330 ml • 4,5%

### Guinness • 10,00

Stout irlandaise • 440 ml • 4,2%

### Sapporo 0,0% • 8,50

Lager japonaise sans alcool • 330 ml • 0%

# BREUVAGES

## Tepache • 8,00

## Nectar de fruit • 5,00

## Boisson gazeuse • 4,50

## Montellier • 5,00

# SANS ALCOOL x NOA



## Articuno • 11,00

London Dry Gin NOA, sirop de spritz blanc (jasmin, orange, pamplemousse, gentiane, miel) & soda



## Moltres • 12,00

Amaro Sicilien NOA, sirop de banane flambée, jus de lime, épices douces, bitter cacao sans alcool



## Zapdos • 12,00

Amaretto NOA, sirop de beurre au pandan, piment de la Jamaïque, jus de lime

**2\$ par cocktail seront remis à la Fondation Jean Lapointe**  
dans le cadre du Défi 28 jours sans alcool, afin de soutenir sa mission de lutte contre les dépendances à l'alcool, aux autres substances et au jeu de hasard et d'argent.



Fondation  
Jean Lapointe



Défi 28 jours  
sans alcool<sup>MC</sup>

# 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 épicee. 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 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 Créoile 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, Vénézuela, 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**

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

**Henriot Brut Souverain, Champagne, France** **125,00**

## Blanc

**Conti Zecca, Donna Marzia, Vermentino, Salento, Pouilles, Italie** **V 10,50 · B 49,00**

**Famille Paquet, Montagnac, Chardonnay, Vin de France** **54,00**

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

**Vincent Wengier, Petit Chablis, Bourgogne, France** **70,00**

**Marc Kreydenweiss, Au-Dessus de la Loi, Riesling, Alsace, France** **87,00**

## Macération

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

## Rouge

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

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

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

**San Rustico, Gaso, Valpolicella Classico Ripasso, Vénétie, Italie** **85,00**

