

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] $\approx 10\%$



Rubis • 14,50

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

[Fruité, floral, acidulé] $\approx 16\%$



Jardin de Jade • 14,50

Gin Beefeater, Lillet blanc, concombre, sirop tonique

[Frais, pétillant, allongé] $\approx 9\%$



White Lotus • 16,00

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

[Floral, légèrement amer, pétillant] $\approx 15\%$



Farang #2 • 20,00

Mezcal Del Maguey, Rhum Havana Club 3 ans, lime, pamplemousse, sucre, piment árbol, fumée, falernum

[Fumé, frais, agrumé] $\approx 13\%$



BANANAAAAA !! • 16,50

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

[Tropical, riche, amer] $\approx 13\%$



TIKIS



Pearl Diver • 17,00

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

[Tropical, rond, aromatique] $\approx 15\%$



Saturn • 15,00

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

[Acidulé, rond, tropical] $\approx 13\%$



Mai Tai • 15,00

Rhum Planteray Dark, Cointreau, lime, orgeat

[Gourmand, puissant, tropical] $\approx 16\%$



Blue Hawaii • 15,00

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

[Surprenant, frais, iconique] $\approx 14\%$



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] $\approx 17\%$

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 Créol 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%

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.



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

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 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 Val 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 anos, Cuba, blanc, 40%	7 · 14
Havana Club Añejo Reserva, Cuba, 40%	8 · 15
Havana Club Añejo 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
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, Weissner Mulatschak, Welschriesling, Grauburgunder & Gewurztraminer, Burgenland, Autriche	58,00
--	-------

Rouge

Cantina Tollo, Massoreale, Sangiovese, Abruzzes, 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

