CARTE DES BOISSONS

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

NOS PRIX SONT TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES COCKTAILS SIGNATURES

LE TI-PUNCH GINGEMBRE COMBAVA 14€

DU CITRON VERT FRAIS, UN RHUM INFUSÉ AU COMBAVA AVEC SOIN ET UN SIROP DE GINGEMBRE INTENSE.

LE PLANTEUR LETCHIS/GERANIUM 14€

C'EST UN CHOIX AUDACIEUX QUE NOTRE ÉQUIPE A FAIT DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR UN PARFUM SUBTIL DE GÉRANIUM ET DE LETCHIS AU TRAVERS D'UN COCKTAIL DOUX ET JUSTEMENT PARFUMÉ.

LE GIN TONIC CONCOMBRE 14€

UN GRAND CLASSIQUE SERVI DE LA MANIERE LA PLUS CONTEMPORAINE ET DELICATEMENT PARFUMÉ POUR LES MOINS ADEPTES DU TONIC NATURE.

LE BLUE COCO 14€

MÉLANGE ENTRE L'ONCTUOSITÉ DE LA NOIX DE COCO & L'AMERTUME DU CURAÇAO BLEU. L'EMPREINTE LOCAL S'Y RETROUVE, PAR L'AJOUT DU FRUIT DE LA PASSION ET ZOT'KA RÉUNIONAISE.

LES COCKTAILS SUGGESTIONS PREMIUM

– LE PALOMA 12€ –

UN COCKTAIL À BASE DE TEQUILA, PARFUMÉ AU PAMPLEMOUSSE ROSE ET RALLONGÉ À LA LIMONADE POUR UNE BOISSON RAFRAICHISSANTE ET TENDANCE.

– LE RUN LIBRE 14€ –

DÉCLINAISON DU CUBA LIBRE CLASSIQUE EN UTILISANT LE RHUM ZARBOUTAN: RHUM AGRICOLE EN PRODUCTION ARTISANALE.

– LE NEGRONI D'ICI 14€–

DÉCLINAISON DU NEGRONI EN UTILISANT LE GIN ROSAT: GIN DISTILLÉ ARTISANALEMENT AVEC DU GÉRANIUM ROSAT.

– ZOT'KA MARTINI 16€–

UN MELANGE DE PASSION ET DE VANILLE, UN SOUPÇON DE LA FAMEUSE ZOT KA: VODKA RÉUNIONNAISE. LE TOUT ACCOMPAGNÉ D'UNE DOSE DE BULLE.

LES COCKTAILS LOW ABV

– L'APEROL SPRITZ 12€ –

UN COCKTAIL AUX NOTES AMER, À BASE D'APÉROL, DE PROSECCO ET UN TRAIT D'EAU GAZEUSE.

– L'AMERICANO 12€ –

L'INCONTOURNABLE POUR LES AMATEURS DE VERMOUTH ITALIEN.

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

LES MOJITOS

– LE MOJITO CLASSIQUE 10€ –

LA RECETTE CLASSIQUE DU MOJITO RÉALISÉ AVEC DES CITRONS, DE LA MENTHE FRAICHE, DU SUCRE ROUX, DU RHUM DE LA REUNION. LE TOUT RALLONGÉ À L'EAU PÉTILLANTE.

– LE MOJITO AROMATISÉ 10€ –

UN MOJITO CLASSIQUE PRÉPARÉ AVEC DE LA PURÉE DE FRUITS SELON VOTRE ENVIE:
FRAMBOISE / MANGUE / PASSION

– LE MOJITO THAÏ 12€ –

UN MOJITO GOURMAND ET RAFRAICHISSANT,ADDITIONNÉ DE FEUILLES DE BASILIC FRAICHES ET DE SIROP DE CONCOMBRE.

– LE MOJITO GINGEMBRE 12€ –

LA SAVEUR DE CE MOJITO EST APPORTÉE PAR UN SIROP DE GINGEMBRE PUISSANT EN ARÔME MAIS DOUX AU PALAIS.

– LE ROYAL MOJITO 18€ –

CE COCKTAIL EST PRÉPARÉ DANS LE RESPECT DES FINES BULLES DE CHAMPAGNE BRUT QUI LE COMPOSE. LAISSEZ-VOUS DONC SÉDUIRE PAR CETTE BELLE FLÛTE AUX ARÔMES DE VOTRE BOISSON FAVORITE

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

LES MOCKTAILS SIGNATURES

— LE RUBIS 10€ —

UN MOCKTAIL PÉTILLANT AU GOÛT PRONONCÉ DE FRUITS ROUGES, SUBTILEMENT ACCOMPAGNÉES DES SAVEURS DE LETCHIS ET BASILIC.

— LE SUNSHINE 10€ —

CE MOCKTAIL EST UN SURPRENANT MÉLANGE DE POMME ET LETCHIS, ENVELOPPÉ DANS UNE TOUCHE D'AMERTUME ET UN FINAL AUX AROMES DE NOISETTE.

LES MOCKTAILS SUGGESTIONS

– LES VIRGINS MOJITOS 7€ –

LA RECETTE CLASSIQUE DU MOJITO, SANS ALCOOL.
PLUSIEURS DÉCLINAISONS DE NOS MOJITOS À LA CARTE VOUS SONT
PROPOSÉES DANS CETTE VERSION :
- CLASSIQUE - GINGEMBRE - THAÏ -PASSION - MANGUE - FRAMBOISE -

– LE BORA BORA 7€ –

L'UN DE VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS AUX COULEURS DES VACANCES ET AUX SAVEURS DE NOTRE ÎLE: PASSION ET ANANAS.

– LE BAM BAM 7€ –

PLACE À LA GOURMANDISE.
UN COCKTAIL ONCTUEUX, AVEC DE LA BANANE, DE LA MANGUE, ET UNE TOUCHE D'ANANAS.

– LA VIRGIN MANGO COLADA 8€ –

LE GRAND CLASSIQUE QUE VOUS ADOREZ AVEC SES SAVEURS INDÉMODABLES DE MANGUE ET COCO.
A DÉGUSTEZ SANS MODÉRATION.

– LE FRESH GARDEN 8€ –

C'EST DU RAFRAICHISSEMENT À L'ÉTAT PUR, AVEC DES PRODUITS DU JARDIN.
LE CITRON, LE BASILIC ET LE CONCOMBRE FONT LE SUCCÈS DE CETTE BOISSON.

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

LES HEALTHY DRINKS

– LES JUS FRAIS 7€ –

RIEN DE MIEUX QU'UN DÉLICIEUX JUS FRAICHEMENT
EXTRAIT POUR FAIRE LE PLEIN DE VITAMINES ET D'ÉNERGIE:
CITRON PRESSÉ, ORANGE PRESSÉE, ANANAS FRAIS

– GINGER LEMONADE 7€ –

BOISSON PRÉPARE À BASE DE CITRON,
D'AGAVE ET RALLONGÉ AU GINGER BEER

– LE LEM'ANANAS 7€ –

UN DOUX MÉLANGE DE JUS D'ANANAS
ET DE JUS DE CITRON POUR ENCORE
PLUS DE FRAICHEUR

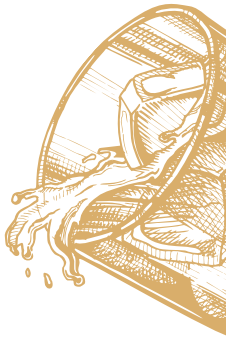
– LE LEM'ORANGE 7€ –

UN PÉTILLANT MÉLANGE DE CITRON ET
D'ORANGE, ADDITIONNÉ D'EAU GAZEUSE
ET D'UN TRAIT DE SIROP D'AGAVE

– LE COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 8,5€ –

UN DÉLICIEUX COCKTAIL PRÉPARÉ AVEC DES
FRUITS FRAIS, SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE
ÉQUIPE, SELON LA SAISON ET LA
DISPONIBILITÉ.

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa



LES EAUX

EDENA	50 CL	**2 €**
	1 L	**3 €**
VOLCANIK	1,25 L	**3 €**
PERRIER	20 CL	**4 €**

LES SOFTS

SIROP À L'EAU MENTHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON	2 CL	**2 €**
JUS DE FRUITS - LÈS PARLÉ ANANAS OU TANGOR OU GOYAVIER	25 CL	**4.5 €**
COCA COLA	33 CL	**4 €**
COCA COLA ZÉRO	50 CL	**4 €**
SCHWEPPES INDIAN TONIC	25 CL	**4 €**
SPRITE	50 CL	**4 €**
FUZE TEA PECHE	50 CL	**4 €**

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

BIÈRES EN PRESSION

25 CL	5 €	50 CL	8 €
PANACHE		25 CL	6 €
		50 CL	9 €
SUPPLÉMENT SIROP MENTHE, CITRON, GRENADINE, PICON		2 CL	2 €

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

MADE IN RUN

DALONS IPA LA RÉUNION	33 CL	5.5 €
DALONE GOYAVIER LA RÉUNION	33 CL	5.5 €
DALONS TRIPLE LA RÉUNION	33 CL	5.5 €
TIMOUSS BLONDE ANANAS LA RÉUNION	33 CL	7 €
TIMOUSS BLANCHE GERANIUM LA RÉUNION	33 CL	7 €
TIMOUSS AMBREE GINGEMBRE LA RÉUNION	33 CL	7 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

BOURBON BLONDE LA RÉUNION	33 CL	4 €
BOURBON RADLER CITRON LA RÉUNION	33 CL	3.5 €
FISHER LA RÉUNION	33 CL	4.5 €
DESPERADOS FRANCE	33 CL	5 €

COGNAC

CHARLES GABRIEL VSOP SIREUIL, CHARENTE	4 CL	11 €
DEAU VSOP SIREUIL, CHARENTE	4 CL	11 €
DEAU XO SIREUIL, CHARENTE	4 CL	24 €

ARMAGNAC

BORDENEUVE VSOP BAS-ARMAGNAC	4 CL	11 €
BORDENEUVE HORS D'ÂGE BAS-ARMAGNAC	4 CL	16 €

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN VSOP	4 CL	12 €
CHRISTIAN DROUIN XO	4 CL	18 €

EAUX DE VIE DE FRUITS VEDRENNE

POIRE WILLIAMS CANTON DU VALAIS	4 CL	10 €
MIRABELLE LORRAINE	4 CL	10 €
FRAMBOISE	4 CL	10 €

LIQUEURS

BAILEY'S IRLANDE	6 CL	6 €
XO CAFE MEXIQUE	6 CL	10€
GRAND MARNIER YVELINES, FRANCE	6 CL	6 €
DISARONNO SARONNO, ITALIE	6 CL	9€
COINTREAU MAINE ET LOIRE, FRANCE	6 CL	6€
CHARTREUSE JAUNE GRENOBLE	6 CL	10€
ISAUTIER ARHUMATIK ANANAS VICTORIA, PASSION, COCO	6 CL	6 €
ISAUTIER DOUCEUR D'ARRANGÉ LA RÉUNION	6 CL	6 €

LES APÉRITIFS

MARTINI ROUGE / BLANC TURIN, ITALIE	6 CL	6 €
NOILLY PRAT MARSEILLAN, FRANCE	6 CL	6 €
PORTO ROUGE PORTO, PORTUGAL	6 CL	6 €
RICARD MARSEILLE, FRANCE	2 CL	6 €
KIR VIN BLANC CASSIS, FRAMBOISE, MURE, CRANBERRY, VIOLETTE, PECHE	14 CL	10 €
KIR ROYAL CASSIS, FRAMBOISE, MURE, CRANBERRY, VIOLETTE, PECHE	14 CL	14 €

LES WHISKIES

JOHNNIE WALKER RED LABEL ECOSSE	4 CL	6 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL ECOSSE	4 CL	10 €
GLENFIDDICH 12 ANS ECOSSE	4 CL	10 €
GLENFIDDICH 15 ANS ECOSSE	4 CL	12 €
GLENFIDDICH 18 ANS ECOSSE	4 CL	15 €
LAGAVULIN16 ANS ECOSSE	4 CL	12 €
DALWHINNIE 12 ANS ECOSSE	4 CL	12 €
CRAGGANMORE 12 ANS ECOSSE	4 CL	12 €
TALISKER 10 ANS ECOSSE	4 CL	12 €
ASKAIG ECOSSE	4 CL	14€
GLENKINCHIE ECOSSE	4 CL	12 €
STARWARD AUSTRALIE	4 CL	14€
JACK DANIEL'S N°10 ETATS-UNIS	4 CL	10 €
NIKKA FROM THE BARREL JAPON	4 CL	10 €
YOICHI SINGLE MALT JAPON	4 CL	12 €
MARS MALTAGE COSMO JAPON	4 CL	16 €
KAVALAN TAIWAN	4 CL	14 €
AMBRUT INDE	4 CL	12€

NOS RHUMS DÉGUSTATIONS

ISAUTIER/RHUM VIEUX 5 ANS LA RÉUNION	4 CL	**7€**
ISAUTIER/RHUM VIEUX 7 ANS LA RÉUNION	4 CL	**9€**
ISAUTIER/RHUM VIEUX ALFRED 12 ANS LA RÉUNION	4 CL	**12€**
ISAUTIER/RHUM VIEUX LOUIS & CHARLES LA RÉUNION	4 CL	**14€**

RHUMS ARRANGÉS

ISAUTIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1845
ÎLE DE LA RÉUNION

ARRANGÉ BLARD

ISAUTIER LETCHIS/PASSION LA RÉUNION	4 CL	**6 €**
ISAUTIER CITRON/GINGEMBRE LA RÉUNION	4 CL	**6 €**
ISAUTIER BANANE FLAMBÉE LA RÉUNION	4 CL	**6 €**
ARRANGÉ BLARD TAMARIN LA RÉUNION	4 CL	**14 €**
ARRANGÉ BLARD CITRON GALET LA RÉUNION	4 CL	**14€**
ARRANGÉ BLARD LONGANI LA RÉUNION	4 CL	**14€**

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

LES CAFÉS:

LES CAFÉS CHAUDS:

– LE CAFÉ EN MÉTHODE ESPRESSO 3 € –
RISTRETTO, ESPRESSO OU LUNGO

– LE DÉCAFÉINÉ EN MÉTHODE ESPRESSO 3 € –
RISTRETTO, ESPRESSO OU LUNGO

– LE CAPPUCCINO 6 € –
1/3 DE CAFÉ, 1/3 DE LAIT, 1/3 DE MOUSSE DE LAIT

– LE CAFFÉ LATTE 6 € –
1/3 DE CAFÉ, 2/3 DE LAIT, UNE FINE COUCHE DE MOUSSE DE LAIT

NOS CAFÉ ET LACTÉ FROID:

– LE CAFÉ FRAPPÉ CLASSIQUE 6 €–
UN COLD BREW FRAPPÉ AU SHAKER AVEC DU SIROP DE CANNE ET D'ORGEAT POUR LUI APPORTER DOUCEUR ET GOURMANDISE.

– LE CAFÉ FRAPPÉ À L'ORANGE 6 € –
SPÉCIALITÉ PRÉPARÉ À PARTIR D'UN COLD BREW ET DE JUS D'ORANGE.
VOUS Y RETROUVEREZ AUSSI DES NOTES DE VANILLE.

NOS CAFÉS ET LACTÉS FROIDS ALCOOLISÉES

– LE DEMON'S CAFÉ 14€ –
UN COLD BREW FRAPPÉ AU SHAKER AVEC UN RHUM AMBRÉ DE 6 ANS D'AGE VENANT DU PANAMA.

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

LES THÉS ET INFUSIONS CHAUDES:

– 4,50€ –

– SENCHA –
THÉ VERT DU JAPON

– MENTHE –
THÉ VERT ET MENTHE

– DÉLICE TROPICAL –
THÉ VERT, MORCEAUX DE MANGUE, GOYAVE, PÉTALES DE ROSE ET CALENDULA

– ENGLISH BREAKFAST –
MÉLANGE DE THÉ NOIR D'INDE

– EARL GREY –
THÉ NOIR, BERGAMOTE ET PÉTALES DE BLEUET

– VANILLE –
THÉ NOIR, MORCEAUX DE VANILLE BOURBON

– ROOÏBOS –
PLANTE D'AFRIQUE DU SUD
ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

– FRAICHEUR –
CITRONNELLE, ÉCORCES DE CITRON, GINGEMBRE, MENTHE ET RÉGLISSE

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

REMERCIEMENTS

A NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS QUI MET' EN L'AIR LA REUNION

SAVANNA
REUNION ISLAND RUM

ISAUTIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1845
ÎLE DE LA RÉUNION

ARRANGÉ BLARD

BOURBON
LA BIÈRE RÉUNIONNAISE

DALONS
Bière Artisanale Réunionnaise

BRASSERIE DE L'OUEST

Lès Parlé

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

Carte des Vins

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS BLANCS :

	Prix 75 cl
Vins d'Alsace :	
AOP Alsace - SushiK - Klipfel	40,00€
AOC Alsace - Pinot Gris - Gamme réserve Willm	45,00€
AOC Alsace - Gewurztraminer - Gamme réserve Willm	45,00€
Vin de Bordeaux :	
AOC Pessac-Léognan - Le Dauphin d'Olivier	70,00€
Vins de Bourgogne :	
AOC Chablis - Domaine Georges Deschamps	55,00€
AOC Chablis 1er Cru - Château Grenouilles	115,00€
Vin de Gascogne :	
IGP Côtes de Gascogne - Uby Tortue	35,00€
Vins de Loire :	
VDF Val de Loire - Sauvignon Blanc - Henri Bourgeois	35,00€
AOC Vouvray - Châtelain Desjacques	38,00€
AOC Sancerre - Maison Lispaul	48,00€
AOC Pouilly Fumé - Domaine Pabiot	58,00€

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

VINS BLANCS :

	Prix 75 cl
Vins du Pays d'Oc :	
IGP Méditerranée - Chardonnay - Henri Pion	35,00€
IGP Pays d'Oc - Muscat Doux - Domaine de Lascours	38,00€
Vins du Rhône :	
AOP Grignan-Les-Adhémar - Domaine de Montine	42,00€
AOP Saint-Joseph - Les hauts de Pavières	55,00€
AOC Hermitage - Domaine de Remizières - Cuvée Emilie	120,00€
Vin d'Afrique du Sud :	
Newton Johnson - Résonance	45,00€
Vins de la Réunion :	
Ladilafé Blanc sec - Le Chai de Cilaos	35,00€
Ladilafé Blanc moelleux - Le Chai de Cilaos	35,00€

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

VINS ROUGES:

	Prix 37.5 cl	Prix 75 cl
Vins du Beaujolais :		
AOC Beaujolais-Villages- Le Vin des Dalons		35,00€
AOC Saint-Amour - Clos du Chapitre - Domaine Hamet-Spay		40,00€
AOC Morgon - Domaine Flache Sornay		45,00€
Vins de Bordeaux :		
AOC Graves - Château Piron		38,00€
AOC Saint-Emilion - Château Milon Caprice		42,00€
AOC Saint-Estèphe - Château Ségur de Cabanac	38,00€	72,00€
AOC Pomerol - Château La Pointe		120,00€
Grands Crus Bordelais :		
AOC Pessac-Leognan, Château Larrivet Haut-Brion 2014		100,00€
AOC Pauillac - Réserve de la Comtesse 2014		120,00€
AOC Pauillac - Château Pédesclaux 2015		120,00€
AOC Margaux - Château Cantenac Brown 2014		180,00€
Vins du Bourgogne :		
AOP Mâcon - Les Vignes de St-Germain		35,00€
AOC Beaune Premier Cru - Domaine Clos de la Chapelle		150,00€
AOC Clos Vougeot - Philippe Chéron Grand Cru		220,00€

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

VINS ROUGES:

	Prix 37.5 cl	Prix 75 cl
Vins du Languedoc Roussillon :		
AOP Côtes du Roussillon Villages - Mas des Montagnes		32,00€
AOP Corbières - La Bergerie de Lastours		42,00€
Vin du Languedoc :		
AOP Saint-Chinian - Château Bousquette		42,00€
Vins de la Loire :		
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine Philippe Meselet	25,00€	35,00€
IGP Val de Loire - P'tit Grain Lafolie		42,00€
Vins du Rhône :		
AOC Côtes du Rhône - Terre de Jadis		38,00€
AOC Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roger Perin		75,00€
AOC Hermitage - Domaine Rémizières Cuvée Emilie 2017		220,00€
Vin du Sud Ouest :		
AOC Cahors - Château La Coustarelle		35,00€
Vin d'Alsace :		
AOC Alsace - Clos du Sonnenbach - Domaine Christian Barthel		45,00€
Vin d'Afrique du Sud :		
Newton Johnson - Full Stop Rock		45,00€

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

VINS ROSÉS:

Prix 75 cl

Vins de Provence :

AOC Côtes de Provence - Terre des Oliviers	35,00€
AOC Bandol - Domaine Lafran-Veyrolles	50,00€

CHAMPAGNES :

Jeeper Brut Grand Assamblage	90,00€
Jeeper Grand Rosé	100,00€
Jeeper Brut Blanc de Blanc Grande Réserve	130,00€
Deutz Brut	130,00€
Dom Perignon Brut	430,00€

VILLA DELISLE
Hôtel & Spa

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.