



# CARTE DES BOISSONS

---



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 MANIÈRE LA PLUS  
CONTEMPORAINE ET DELICATEMENT PARFUMÉ POUR LES MOINS  
ADEPTES DU TONIC NATURE.

## LE BLUE COCO 14€

ENTRE GOURMANDISE ET ONCTUOSITÉ, DÉGUSTEZ UN COCKTAIL AUX  
SAVEURS PÉÏ : COCO ET FRUIT DE LA PASSION, RELEVÉ PAR  
L'AMERTUME DU CURAÇAO BLEU ET DE LA ZOT'KA PÉÏ



# 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.





# 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

# 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.



# 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.





## LES EAUX

---

<b>EDENA</b>	50 CL	<b>2 €</b>
	1 L	<b>3 €</b>
<b>VOLCANIK</b>	1,25 L	<b>3 €</b>
<b>PERRIER</b>	20 CL	<b>4 €</b>

## LES SOFTS

---

<b>SIROP À L'EAU</b> MENTHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON	2 CL	<b>2 €</b>
<b>JUS DE FRUITS - LÈS PARLÉ</b> ANANAS OU TANGOR OU GOYAVIER	25 CL	<b>4.5 €</b>
<b>COCA COLA</b>	33 CL	<b>4 €</b>
<b>COCA COLA ZÉRO</b>	50 CL	<b>4 €</b>
<b>VOLCA'TONIC</b>	25 CL	<b>4 €</b>
<b>SPRITE</b>	50 CL	<b>4 €</b>
<b>TEZZI TEE</b>	50 CL	<b>4 €</b>



# BIÈRES EN PRESSION

25 CL 5 € 50 CL 8 €

**PANACHE** 25 CL 5 €

50 CL 7 €

## SUPPLÉMENT SIROP

MENTHE, CITRON, GRENADINE, PICON

2 CL 2 €

## BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE MADE IN RUN



**DALONS IPA** 33 CL 5.5 €

LA RÉUNION

**DALONS TRIPLE** 33 CL 5.5 €

LA RÉUNION

**DALONS TROPICALOVA** 33 CL 7 €

LA RÉUNION

**TIMOUSS BLONDE ANANAS** 33 CL 7 €

LA RÉUNION

**TIMOUSS BLANCHE GERANIUM** 33 CL 7 €

LA RÉUNION

**TIMOUSS AMBREE GINGEMBRE** 33 CL 7 €

LA RÉUNION



BRASSERIE DE L'OUEST

## BIÈRES EN BOUTEILLE

**BOURBON BLONDE** 33 CL 4 €

LA RÉUNION

**BOURBON RADLER CITRON** 33 CL 3.5 €

LA RÉUNION

**FISHER** 33 CL 4.5 €

LA RÉUNION

**HEINEKEN** 33 CL 5 €

PAYS-BAS

**SALITOS** 33 CL 5 €

ALLEMAGNE

## COGNAC

---

**DEAU VSOP** 4 CL 11 €  
SIREUIL, CHARENTE

**DEAU XO** 4 CL 24 €  
SIREUIL, CHARENTE

## ARMAGNAC

---

**BORDENEUVE VSOP** 4 CL 11 €  
BAS-ARMAGNAC

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

## CALVADOS

---

**CHRISTIAN DROUIN VSOP** 4 CL 12 €

**CHRISTIAN DROUIN XO** 4 CL 18 €

## EAUX DE VIE DE FRUITS VEDRENNE

---

**POIRE WILLIAMS** 4 CL 10 €  
CANTON DU VALAIS

**MIRABELLE** 4 CL 10 €  
LORRAINE

**FRAMBOISE** 4 CL 10 €



## LIQUEURS

---

<b>BAILEY'S</b> IRLANDE	6 CL	6 €
<b>LIQUEUR DE MENTHE</b>	6 CL	6 €
<b>GRAND MARNIER</b> YVELINES, FRANCE	6 CL	6 €
<b>DISARONNO</b> SARONNO, ITALIE	6 CL	9 €
<b>ISAUTIER ARHUMATIK</b> ANANAS VICTORIA, PASSION, COCO	6 CL	6 €
<b>ISAUTIER DOUCEUR D'ARRANGÉ</b> LA RÉUNION	6 CL	6 €

## LES APÉRITIFS

---

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

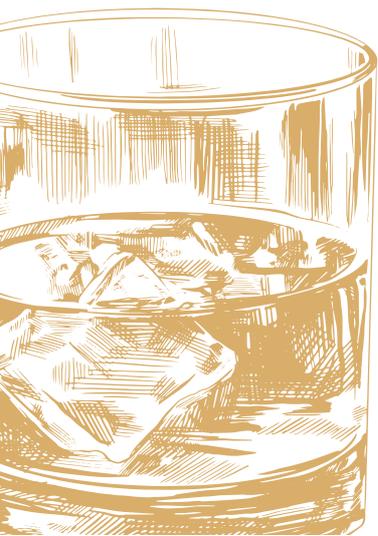




# LES WHISKIES

---

<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> ECOSSE	4 CL	<b>6 €</b>
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> ECOSSE	4 CL	<b>10 €</b>
<b>GLENFIDDICH 12 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>10 €</b>
<b>GLENFIDDICH 18 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>15 €</b>
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>12 €</b>
<b>DALWHINNIE 12 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>12 €</b>
<b>CRAGGANMORE 12 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>12 €</b>
<b>TALISKER 10 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>12 €</b>
<b>OBAN 14 ANS</b> ECOSSE	4 CL	<b>12 €</b>
<b>GLENKINCHIE</b> ECOSSE	4 CL	<b>12 €</b>
<b>JACK DANIEL'S N°7</b> ETATS-UNIS	4 CL	<b>10 €</b>
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> JAPON	4 CL	<b>10 €</b>
<b>MARS MALTAGE COSMO</b> JAPON	4 CL	<b>16 €</b>
<b>KAVALAN</b> TAIWAN	4 CL	<b>14 €</b>
<b>AMRUT</b> INDE	4 CL	<b>12€</b>



# NOS RHUMS DÉGUSTATIONS

---

<b>ISAUTIER - RHUM VIEUX 5 ANS D'AGE</b> LA RÉUNION	4 CL	<b>8 €</b>
<b>ISAUTIER - RHUM VIEUX 7 ANS D'AGE</b> LA RÉUNION	4 CL	<b>10€</b>
<b>ISAUTIER ALFRED - RHUM VIEUX 12 ANS D'AGE</b> LA RÉUNION	4 CL	<b>12€</b>
<b>ISAUTIER LOUIS &amp; CHARLES - HORS D'AGE</b> LA RÉUNION	4 CL	<b>15€</b>

# RHUMS ARRANGÉS

---



**ARRANGÉ BLARD**

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

# 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.

# 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

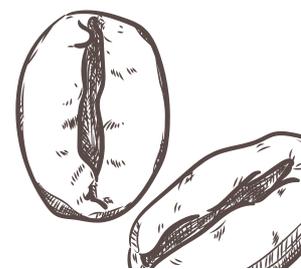
– ENGLISH BREAKFAST –  
MÉLANGE DE THÉ NOIR D'INDE

– 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

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



# REMERCIEMENTS

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



---

# Carte des Vins



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€

# 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€

# VINS ROUGES:

---

## Vins du Beaujolais :

	Prix 37.5 cl	Prix 75 cl
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€

# VINS ROUGES:

---

	Prix 37.5 cl	Prix 75 cl
<b>Vins du Languedoc Roussillon :</b>		
AOP Côtes du Roussillon Villages - Mas des Montagnes		32,00€
AOP Corbières - La Bergerie de Lastours		42,00€
<b>Vin du Languedoc :</b>		
 AOP Saint-Chinian - Château Bousquette		42,00€
<b>Vins de la Loire :</b>		
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	25,00€	35,00€
Domaine Philippe Meselet		
IGP Val de Loire - P'tit Grain Lafolie		42,00€
<b>Vins du Rhône :</b>		
 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€
<b>Vin du Sud Ouest :</b>		
AOC Cahors - Château La Coustarelle		35,00€
<b>Vin d'Alsace :</b>		
AOC Alsace - Clos du Sonnenbach - Domaine Christian Barthel		45,00€
<b>Vin d'Afrique du Sud :</b>		
Newton Johnson - Full Stop Rock		45,00€

# 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€



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

---