

# Partagez et grignotez !

## Rougail pistache et nachos

*Nachos à tremper dans une sauce pimentée à la tomate, citron, beurre de cacahuètes*

6€

## Planche samoussas bœuf et/ou légumes

*12 pièces 18€*

*6 pièces 10€*

## Planche de beignets pakoras

*Beignets d'oignons rouges à la farine de pois chiche et d'épices*

*6 pièces 8€*

# SIROTEZ UN COCKTAIL AVEC ET SANS ALCOOL



## MÉLO PARADISIO

Soho Litchi, crème de pêche,  
rhum, jus d'ananas et sirop de  
fraise

9,50€



## SPRITZ

Apérol ou Saint Germain,  
Proseco, Perrier, tranche  
d'orange

9,50€



## CAÏPIROSKA FRAISE

Vodka, citron vert, sucre  
de canne, sirop de fraise  
et fruits rouges

9,50€



## PINA COLADA

Rhum blanc, crème de  
coco, sucre de canne, jus  
d'ananas

10€

Version sans alcool 8€



## KALOU

Rhum ambré, sucre de  
canne, citron vert, zest  
de combava

9,50€



## GINGER MANGO

Rhum ambré, ginger beer,  
jus de citron vert, sirop et  
morceaux de mangue

9,50€



## MOJITO CLASSIQUE OU FRUITS ROUGES OU MANGUE

10€

Version sans alcool 8€



## LAIT DE BALEINE

Cognac, jus de banane/  
ananas/mangue, lait,  
sirop curaçao

12€

Version sans alcool 8€



## HONEY BOURBON

Whisky, crème de cassis,  
jus de pomme/orange,  
miel de fleurs

9,50€



## Apéritifs

### Avec alcool

- **Bière blanche Bourbon "Héritage" Ile de la Réunion** 33cl 6,50€  
(5%)
- **Bière "Dodo" Bourbon Ile de la Réunion** (5%) 33cl 6€
- **Kir** "cassis ou pêche" 10cl 6€
- **Martini rouge ou blanc / Suze** 4cl 5€
- **Porto rouge ou blanc** 10cl 6€
- **Pastis / Ricard** 2cl 5€

### Softs

- **Jus de fruits Granini:** orange, abricot, pamplemousse, 25cl 4€  
mangue, ananas, litchi
- **Jus de fruits local Bissardon:** tomates, cocktail évasion, 25cl 4€  
citronnade, cranberries 
- **Fuze tea pêche** 33cl 3,50€
- **Tonic Franklin:** nature, citrons siciliens, rhubarbe hibiscus 25cl 4€
- **Orangina** (25cl), **Coca cola**, **Coca zéro**, **Perrier** 33cl 4,50€
- **Lassi au fruits frais** 33cl 5€

### Eaux minérales

- **Evian** 1L 6€  
50cl 4€
- **Badoit verte** 1L 7€  
50cl 5€

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



# Les vins rouges 75cl

## Vallée du Rhône



- **AOP St Joseph**

Domaine de la Favière 2022

43€

- **AOP Crozes Hermitage**

Domaine de Chasselvin 2019

41€

- **AOP Grignan-les-Adhémar "La Truffière"**

Domaine de Grangeneuve 2022

Verre (14cl) 8€

35€

## Languedoc

- **AOP Faugères "Jour fruit"**



Mas Onésime 2022

26€

- **AOP Faugères "Insoumis"**



Mas Onésime 2021

29€

- **AOP Limoux "Campagne Chardonnay"**

Château de Gaure 2020

30€

## Beaujolais

- **AOP Fleurie "Zest of"**

Montgenat 2022

Verre (14cl) 6€

28€

## Bourgogne

- **AOP Savigny-les-Beaune**

Domaine Serrigny 2022

45€

- **AOP Château de Pommard**

Clos Marey-Monge Monopole 2011

79€

## Pays Basque

- **Dena Dela "Egiategia"**

Grenache, vinification sous-marine durant 6 mois à 15

mètres de profondeur dans la baie de Saint-Jean-de-Luz

Verre (14cl) 7€

29€

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



# Les vins blancs 75cl



## Vallée du Rhône

- **IGP Viognier Ardèche "Eglantier"** Verre (14cl) 6€ 24€  
Vignerons récoltants - Ruoms - Ardèche 2022
- **AOP Saint Joseph "Entre amis"** 39€  
Domaine Simon Roche 2022

## Languedoc Roussillon

- **AOP Faugères "Le Sillon"**  26€  
Mas Onésime 2022

## Bourgogne

- **AOP Savigny-les-Beaune** 39€  
Domaine de Serrigny 2021
- **AOP Saint-Véran "Tradition"** 29€  
Domaine les deux roches 2022

## Provence et Corse

- **AOP Luberon "Ridley Scott"** Verre (14 cl) 6€ 25€  
Mas des infirmières 2023
-  **IGP Alpilles "Luna Plena"**  31€  
Abbaye Sainte-Marie de Pierredon 2022

## Gascogne

- **IGP Côtes de Gascogne "Jardin secret Villa Dria"**  
Vignoble Drieux 2023 (moelleux) Verre (14 cl) 5€ 22€

# Les vins rosés 75cl



- **IGP Méditerranée "Favoris"** 23€  
Vins de provence
- **IGP Ile de Beauté "San Pieru"** Verre (14 cl) 5€ 19€  
Corse

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





## Les Rhums de l'Ile de la Réunion 5cl

- **Rhum arrangé Maison**  8€
- **Rhums "SAVANNA"**  10€  
**Métis** Rhum traditionnel brun
- **The Must** Rhum traditionnel vieux 13€
- **Rhums arrangés ISAUTIER** 7€

## Liqueurs, whiskies, Gins, Cognac 5cl

- **Chartreuse verte ou jaune** 11€
- **Get 27, Bailey's** 8€
- **Jaculot menthe poivrée ou verveine** 8€
- **Whisky Mackinlay's 5 ans**  9€
- **Whisky Benjamin Kentz** *Fin de partie*   10€
- **Gin ANAË**  **+ Tonic** 3€ 9€
- **Vodka Originale**  10€
- **Cognac Pale & dry XO** 13€

## Champagne 75cl



- **Paul ROMAIN Blanc de blanc** 65€  
*Table des sommeliers*
- **Ayala** Brut majeur 58€
- **Bollinger "Spéciale cuvée"** 86€

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

## Boissons chaudes

- **Café expresso Gonéo** 1,90€
- **Café double Gonéo** 3€
- **Capuccino à la Vanille de Madagascar** 4,50€
- **Thés / tisanes Dammann** 4€
-  **Thé Chaï maison** 5€  
*Thé au lait aux épices indiennes (à commander en début de repas)*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer  
avec modération*