

notre carte

Rhumerie et bar à cocktails

Nous proposons plus de 100 cocktails
et plus de 200 rhums (vieux, blancs, arrangés)



les routes du rhum

Servies dans 5 tubes à essais d'environ 1,5 cl

16,00€

La route du rhum 01

Un Rhum de Colombie

Dictador 20 ans

Un Rhum du Mexique

Prohibido 12 ans

Un Rhum Antillais

Clément VO 3 ans

Un Rhum d'Afrique

Mohba

Un Rhum Japonais

Ryoma

La route du rhum 02

Les Armateurs de Rhums

(Affinage dans différents fûts ayant contenu différents alcools)

Fût Jack Daniel's

Habitation Bellevue Marie-Galante
3 ans

Fût Bourbon-Cognac

Habitation Bellevue Marie-Galante
3 ans

Fût Porto

Habitation Bellevue Marie-Galante
3 ans

Fût Calvados

Habitation Bellevue Marie-Galante
3 ans

Fût Whisky Écossais

Habitation Bellevue Marie-Galante
3 ans

le rhum immergé

Dégustation comparative 2 x 2 cl

15,00€

40° - Plongée à 15 mètres de profondeur pendant près d'un an, le phénomène des marées les plus fortes d'Europe, une température constante et sans UV.

Des conditions qui font de la mer, la cave idéal.

Triple vieillissement: Tropical, océanique, sous-marin

Origines: Martinique, Guadeloupe, La Réunion

*un rhum vieillit sous la mer,
l'autre sur terre*

les rhums blancs

Pour vos Ti-punch 6 cl

Martinique

St James 40°	6,00€
St James ambré 45°	6,50€
Clément 50°	7,00€
Neisson 55°	7,50€
HSE 55°	7,50€
Trois Rivières Océan 42°	8,00€
Trois Rivières 50°	7,00€
Trois Rivières 55°	7,50€
JM 50°	7,00€
JM Volcanique 49°	7,50€
Clément Canne Bleue 50°	8,50€
Favorite 50°	8,00€
Favorite brut de colonne 71,8°	

2 cl 5,00€ 4 cl 10,00€

Guadeloupe

Damoiseau 50°	7,00€
LonguetEAU 40°	6,50€
Bologne 50°	7,00€
Reimonenq 50°	7,00€

Guyane

Belle Cabresse 50°	7,50€
---------------------------	-------

La Réunion

Charette 49°	6,00€
---------------------	-------

Jamaïque

Rum Coruba ambré 74°	8,00€
-----------------------------	-------

Cuba

Havana (3 ans) 40°	6,00€
---------------------------	-------

Tahiti

Manutéa 50°	8,50€
--------------------	-------

Cap Vert

Vulcão 45°	8,00€
-------------------	-------

Mario-Galante

Père Labat 59°	7,50€
-----------------------	-------

Bielle 59°	7,50€
-------------------	-------

Suggestion en supplément pour les Ti-punch : Maracuja, gingembre frais 0,50€

les rhums vieux du monde

4 cl

Martinique

Clément 40° 6,00€

Notes boisées et épicées, saveur vanillée

Clément Elixir 42° 13,00€

6 ans d'âge, notes de pain d'épices, fruits secs, final boisé

Clément (10 ans) 40° 14,00€

Notes d'amandes pour finir sur un inimitable boisé

St James 1765 42° 8,00€

Vieilli 6 ans, notes torréfiées, fruits macérés, final boisé délicat

Bally (12 ans) 45° 13,00€

Notes de muscade, tabac blond, prise en bouche grasse et ample

La Mauny Héritage 40° 8,00€

Vieillissement en 4 fûts différents : Porto, Cognac, Bourbon, Moscatel

A1710 Soleil de Minuit 46,4° 20,00€

Rhum de Martinique et de Guadeloupe de 6 à 13 ans, vieilli en fût de Cognac, notes de fruits confits

St Etienne Vieux 42° 8,00€

Vieilli 3 ans, notes vanillées, poivrées, légèrement fumées

JM VSOP 43° 10,00€

Vieilli 4 ans en fût de Bourbon, notes de café et coco

Baies des trésors 50° 9,00€

Vieilli minimum 13 mois en fût Français puis d'ex Bourbon, délivre des notes généreuses et douces

Baies des trésors 50° 9,00€

Vieilli minimum 13 mois en fût Américain puis d'ex Bourbon, délivre des notes florales et délicates

Embargo Vieux 40° 7,00€

Assemblage rhum de melasse (Trinidad), miel de canne (Costa Rica) et rhum agricole de Martinique, belle perplexité pour un mélange jamais réalisé auparavant, notes épicées

Neisson sous-bois 50° 9,00€

Chauffé à 105°C, notes de réglisse et de chocolat

Trois Rivières ambré double wood 43° 7,00€

Double maturation, 7 mois en fût de chêne Américain, 9 mois en fût de whisky Français, notes de cacao, café et chocolat

Trois Rivières vieux triple millésime 42° 10,00€

Notes d'épices, de poivre gris, fruits frais et confits

Trois Rivières (12 ans) 42° 15,00€

Assemblage de différents rhums vieillis de 12 à 15 ans en fût de Bourbon, notes boisées et épicées

Depaz cuvées prestigieuses 40° 17,00€

Notes de noisettes et d'épices agréable en fin de bouche

Depaz (3 ans) 45° 7,50€

Notes boisées, au nez : vanille, coco et chocolat

Depaz 2002 45° 15,00€

Vieillissement de 11 ans, notes d'épices, fruits secs grillés et café

les rhums vieux du monde

4 cl

Martinique

Depaz Single Cask 2003 45° 15,00€

Vieilli 11 ans, notes de cacao, fruits secs et de café

Depaz Finish Porto 45° 15,00€

Vieilli 8 ans en fût de chêne puis 11 mois en fût de Porto, notes pâtisseries et fruits secs

Favorite (4 ans) 42° 12,00€

Notes fruitées, épicées, grillées et vanillées

Favorite 2015 46° 15,00€

Vieilli 6 ans en fût d'ex Bourbon, notes de fruits à chair blanche, fruits secs, banane, final de tabac, épices douces, pain grillé

Guadeloupe

Bologne Grande Réserve 42° 13,00€

Notes boisées, vanillées, de cannelle, abricots et figues

Bologne Black Canne 42° 13,00€

Elaboré uniquement à partir de canne noire, vieilli de 3 à 6 ans en fûts d'ex-Cognac de chêne Français, médaillé d'or Paris 2025

Damoiseau Vieux (3 ans) 42° 7,00€

Vieilli en fût Bourbon, notes de bois, fruits secs et épicé

Karukera Black Alligator 45° 13,00€

Affinage en fûts neufs ayant été préalablement brûlés, saveurs intenses d'épices et de fumée

Reimonenq (7 ans) 40° 13,00€

Affiche un profil aromatique riche et équilibré, notes fruitées et épicées

Guadeloupe

Montebello (3 ans) 42° 8,00€

Note de banane, suivie d'arômes de crème brûlée

Bielle 2018 (8 ans) 54,4° 20,00€

Brut de fût aux notes de vanilles et fruits secs

Marie-Galante (habitation Bellevue)

Armateur de Rhum 40° 9,00€
Retour Marie-Galante

Ambré de 8 mois, doux en bouche, notes de vanille, cacao, café

Armateur de Rhum 40° 10,00€
Affinage fût de Bourbon et Cognac

3 ans, doux en bouche, notes fumées, boisées et d'abricot sec

Armateur de Rhum 40° 10,00€
Affinage fût de Whisky Écossais

3 ans, vieilli en fût de «Laphroaig», pour une dégustation complexe au final tourbé et au notes d'agrumes

Armateur de Rhum 40° 10,00€
Affinage fût de Jack Daniel's

3 ans, au nez vanillé, notes grillées, au goût de sirop d'érable

Armateur de Rhum 40° 10,00€
Affinage fût de Calvados

3 ans, notes de pommes et d'agrumes, assez floral au nez

Armateur de Rhum 40° 10,00€
Affinage fût de Porto

Notes de fleurs et de fruits mûrés avec une pointe de miel

les rhums vieux du monde

4 cl

Guyane

El Dorado (8 ans) 40° 7,00€

Vieilli en fût de chêne, notes de caramel et de tabac au nez et en bouche des notes de fruits secs, de bananes flambées et un final boisé

El Dorado (15 ans) 42° 12,00€

Vieilli en fût de Bourbon, notes de fruits secs au nez et en bouche des notes de fruits exotiques, de chêne et d'épices

République Dominicaine

Matusalem (15 ans) 40° 9,00€

Vieilli en fût de chêne (méthode Solera), notes de bois, de noisettes, d'amandes grillées, de vanille et de miel, avec un boisé remarquable

Matusalem (23 ans) 40° 15,00€

Vieilli en fût de chêne (méthode Solera), notes de fruits doux et d'herbes fraîches doux et moelleux avec un final boisé et gourmand

Ophimus (15 ans) 38° 13,00€

Rhum de Mélasse avec des notes fumées et végétales qui confèrent à ce rhum une intéressante complexité

**1818 XO
avec paillettes d'or 24K** 40° 15,00€

Vieilli en fût de chêne ayant contenu des Whiskies Américain et des vins fins Pedro Ximénez (Méthode Solera 7 ans), notes de noix rôties et miel

**Barcela Impériale
40e anniv** 40° 30,00€

Vieillit 10 ans en fût de Bourbon, 2 ans en fût de Sauterne, 10 ans en fût de chêne Français, pour un total de 22ans de vieillissement

Vénézuëla

Santa Thérèse 1796
(3 à 35 ans) 40° 11,00€

Vieilli en fût de chêne, notes de miel, de tabac et de cuir fumé

Diplomatico Mantuano 40° 8,00€

Vieilli en fût de bourbon et de malt, notes boisées, de fruits secs et de vanille

Diplomatico Exclusiva Reserva
(12 ans) 40° 10,00€

Vieilli en fût de bourbon, mélange complexe et équilibré de fruits secs, de caramel au beurre et de miel d'acacia

Jamaïque

Appleton (8 ans) **Estate** 43° 9,00€

Vieilli en fût de chêne, notes de banane mûre, de miel, d'épices, de vanille, de muscade et une pointe de noisette

Appleton (12 ans) 43° 12,00€

Vieilli en fût de chêne, notes de vanille, d'écorces d'orange et d'amande

Black Jamaica 38° 6,00€

Vieilli en fût Américain de Jack Daniel's, notes torréfiés, de tabac, café, pruneau, réglisse, rhum préféré de Bob Marley

Japon

Ryoma (7 ans) 40° 12,00€

Vieillit en fût de chêne, simplement teinté, extrêmement complexe, tout en finesse et subtilité, rhum à contre-pied de ce que l'on le connaît actuellement

les rhums vieux du monde

4 cl

Cuba

Embargo Anejo Esplendido 40° 7,50€

Assemblage de rhums de Martinique (HSE), Guatemala, Cuba, Trinidad & Tobago, vieilli 5 ans, notes de vanille, de caramel, de tabac, boisé et doux

Havana Club (7 ans) 40° 7,00€

Notes de cacao, de café, de tabac et d'épices

Pacto Navio 40° 9,00€

Vieilli en fût de Sauterne, notes de miel, de vanille et de caramel au nez et en bouche, épices et agrumes

La Réunion

Armateurs de Rhum 40° 9,00€

Assemblage de différents rhums Réunionnais, notes de fruits confits, d'épices et de vanille

Pérou

Millonario (15 ans) 40° 10,00€

Vieilli en fût de Bourbon et de Xérès, notes de pruneau, de miel, moelleux avec une pointe épicée, très long et séducteur

Millonario XO (12 à 20 ans) 40° 15,00€

Distillation faite dans d'anciens alambics Ecosais, méthode Solera, assemblage 12 à 20 ans, rhum suave aux notes de caramel

Zacapa (23 ans) 40° 13,00€

Vieilli en fût de Whisky, de Xérès et de vin de Ximenez en altitude (2400m), le vieillissement en Solera crée de fascinantes notes de miel, de chêne épicé et de fruits secs

Guatemala

Botran Reserva (15 ans) 40° 8,00€

Vieilli en fût de chêne Américain de Xérès et de Porto, puissant, enrobage de toffee moelleux, notes de clous de girofle, de cacao et de fruits secs

Île Maurice

New Grove (8 ans) 40° 8,50€

Double-maturation en fût de chêne et Porto, notes de caramel, d'épices et de sucre chaud, attaque franche et moelleuse légèrement fumée

Arcane (12 ans) 40° 12,00€

Vieilli en fût de chêne (méthode Solera), notes de cacao, de banane, vanille et de fruits exotiques, final boisé et épicé

Barbade

Mount Gay Black Barrel 40° 8,00€

Vieilli en fût de Bourbon calciné, notes florales et épicées s'accordant dans un mélange subtil et équilibré

Plantation 20e anniv 40° 12,00€

Vieilli à la Barbade et affiné en petits fûts à Cognac, notes de mangue, de chocolat et d'épices

Bumbu 35° 8,50€

Vieilli en fût de Bourbon du Kentucky, arômes de vanille, de banane, de caramel et de chêne brûlé

les rhums vieux du monde

4 cl

Sainte Lucie

**Admiral Rodney
Princessa 40°** 12,00€

Première note caramélisée, final épicé et boisé

Trinidad et Tobago

Kraken 40° 7,50€

Rhum de mélasse mélangé avec des épices, à la fois doux et épicé, marqué par des notes de café, de vanille, de cannelle et de clous de girofle

Angostura (7 ans) 40° 8,00€

Rhum suave et rond, aux saveurs généreuses et mielleuses, parsemées de note de noisette et de pain grillé

Angostura 1919 40° 9,00€

Rhum de mélasse, vieillissement minimum de 8 ans en fût de chêne Américain de Bourbon, notes de vanille, de caramel, de cacao, de miel et de noisette

Angostura 1824 40° 13,00€

Vieilli 12 ans en fût Américain de Bourbon, saveurs de miel, de fruits et de chocolat

Angostura 1787 40° 15,00€

Vieilli 15 ans en fût de chêne brûlé, saveurs de fruits secs, de bois et d'épices

Afrique du Sud

Mohba 43° 9,00€

Rhum ambré de 8 mois, vieilli en fût de Whisky Sud Africain, notes fumées et torréfiées, café, chocolat

Anguilla

Pyrat (15 ans) 40° 12,00€

Vieilli en fût de chêne du Limousin, saveurs boisées et saveurs d'agrumes, sur une note de vanille et confiture de fruits

Costa Rica

Pura Vida 48° 14,00€

Vieilli en fût d'Oloroso (fût de whisky ayant contenu du vin fortifié), saveurs de brou de noix

Madagascar

Dzama Noire 40° 8,00€

La canne à sucre provient de la province de Nosy-Bé à Madagascar, arômes de gingembre confit, de vanille, d'agrumes, d'une pointe de banane et de chocolat

Espagne

Dos Maderas (5 + 5 ans) 40° 10,00€

Assemblage de rhum de Barbade et de Guyane vieilli 5 ans en fût de Bourbon aux Caraïbes puis 5 ans en fût de Xérès en Espagne, complexité d'arômes incroyable

Colombie

Dictador (12 ans) 40° 10,00€

Vieilli en fût de chêne, élaboré par fermentation d'un mélange de miel et de canne à sucre, notes de caramel doux, de cacao, de miel et de café léger

les rhums vieux du monde

4 cl

Colombie

Dictador (20 ans) 40° 13,00€

Vieilli en fût de chêne, élaboré par fermentation d'un mélange de miel et de canne à sucre, notes de café grillé, d'amande, de noix et de gingembre

Coloma (8 ans) 40° 8,00€

Issu de la distillerie de deux variétés de canne à sucre et distillé dans d'anciens filtres à café à partir d'une eau de source d'une rare pureté, vieillissement en fût de chêne Américain pendant 8 ans, notes de fruits, de vanille, de café

Caraïbes

Compagnie des Indes 40° 9,00€

Assèmlage de Rhums des Caraïbes de 3 à 5 ans de maturation en fût de Bourbon, notes de fruits exotiques, d'épices, clous de girofles, de gingembre et de réglisse

Mexique

El Ron Prohibido (12 ans) 40° 10,00€

Vieilli en fût de vin de paille sucrée, rhum interdit en Espagne pendant près d'un siècle car il faisait de l'ombre au rhum Espagnol, notes de raisin sec, de pruneau, de chocolat et de café

Macollo (7 ans) 40° 9,00€

Vieilli en fût de chêne blanc américain, palette aromatique très riche et complexe

Antigua

English Harbour 40° 9,00€

Vieilli 5 ans en fût de chêne blanc brûlé assemblage de rhum de 5 à 25 ans, notes de noix de coco, d'épices douces, de miel et de fruits secs

Panama

Abuelo (12 ans) 40° 12,00€

Vieilli en fût de Bourbon et fini en fût de Cognac, arômes riches de vanille et de cannelle, le tout fondu dans une note boisée

Haïti

Barbancourt (4 ans) 40° 9,00€

Vieilli en fût de chêne du Limousin, boisé, épicé, moelleux en bouche

Boukman 45° 10,00€

Ses arômes botaniques empruntent des notes de cardamome, de vanille, de cannelle, de belles notes végétales

les rhums arrangés^{*1}

10 achetés = 2 offerts

3 cl 3,00€ 6cl 5,00€

Poivron et basilic

Passion

Grogue^{*2}

Thym

Fraise Basilic

Banane et caramel

Vanille

Bailey et beurre salé

Citron vert

Carotte et cumin

Coco et vanille

Chocolat

Pamplemousse

Concombre

Vanille et fraise

Betterave et gingembre

Cardamome

Poivre 5 baies

Café

Rhubarbe

Cacahuète

Framboise

Mangue

Muscade

Pêche

Cassis

Piment

Kiwi

Romarin

Ananas

Gingembre

Litchi

Combawa

Yuzu

Pomme

Cerise

Hibiscus

Galanga

Tonka

Anis étoilé

Poire

Myrtille et basilic

les rhums arrangés en bouteille

70 cl

35,00€

Sur place ou à emporter

Demander les disponibilités de goût au personnel

^{*1} fait maison

^{*2} non vegan

le kimbé

70 cl

notre spécialité maison

3 cl 3,00€ 6cl 5,00€

Macération de bois bandé et mamajuana, gingembre, racine de ginseng, gousse de vanille et anis étoilé, carambole, banane séchée et bâton de cannelle, grain de café, sucre de canne

les cocktails

25 cl

nos expérimentations

Anesthésie 8,50€

Rhum blanc, purée de coco, jus de mangue

Hémoglobine 8,50€

Rhum blanc, jus de citron, sirop de kiwi, jus de fraise, jus de passion

Perfusion 8,50€

Pimm's n°1, limonade, tranches de citron, de concombre, d'orange, menthe fraîche

Jamaïcain coffee 8,50€

Rhum Black Jamaïca, jus de citron, angostura bitter, liqueur de café, ginger ale

Alchimiste 8,50€

Rhum blanc, jus de citron, purée de pamplemousse, bitter agrumes maison, ginger beer, tranche de pamplemousse et de citron vert

Old Fashioned 6 cl 10,00€

Cassonade, angostura bitter, rhum vieux Embargo, spray orange*, tranche d'orange déshydratée, cerise griotte

AVC 12 cl 9,00€

Campari, Cointreau, sirop d'hibiscus, citron vert

Old Café 6 cl 10,00€

Liqueur de café, bitter poivre*, rhum vieux Embargo, spray orange*, cerise griotte

Old Chocolat 6 cl 10,00€

Liqueur de cacao, bitter chocolat*, rhum vieux Embargo, spray orange*, cerise griotte

Old Framboise 6 cl 10,00€

Vinaigre balsamique à la framboise*, bitter rhubarbe, rhum vieux Embargo, spray orange*, cerise griotte

Plasma 8,50€

Rhum arrangé fève de tonka*, purée de coco, jus d'ananas

Infirmière 9,00€

Rhum blanc agricole, Safari, purée et fruit de la passion frais, jus d'orange

Rhumarein 8,50€

Rhum arrangé au romarin*, bitter cardamome*, branche de romarin, tonic, tranche de citron

Anticorps 8,50€

Rhum ambré agricole, miel, sirop de cannelle*, jus de pomme, ginger beer

Rhumède 8,50€

Rhum arrangé vanille, jus de citron, sirop de canne à sucre

Ordonnance 9,00€

Rhum blanc agricole, Rhum ambré agricole, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron

ADN 9,00€

Rhum blanc agricole, jus de citron, bitter céleri*, gingembre frais, betterave rouge fraîche

IVD 9,00€

Rhum blanc agricole, purée et fruits de la passion frais, bitter rhubarbe, ginger ale, poivre au thé noir et algues marines

Réanimation 8,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, menthe et gingembre frais, sirop et jus de pomme

Diététicien 9,00€

JM Volcanique, bitter anis*, limonade, tranche de citron et de concombre, badiane

*1 fait maison

les cocktails

25 cl

nos expérimentations

Laborantin 8,50€

Rhum ambré agricole, jus de citron, sirop de cannelle*, jus de goyave

Scanner 9,00€

Ginger beer, Kraken (Spiced rum), tranche de citron vert

Soin Intensif 9,00€

Rhum blanc agricole, Bailey's, demie banane fraîche, purée de coco, jus d'ananas

Bistouri 9,00€

Rhum blanc agricole, purée de cerise, jus de citron, tonic, poivre 5 baies, cerises griottes

Contraction 8,50€

Rhum blanc agricole, Cointreau, jus de citron, purée de pamplemousse

Cuba Labo 8,50€

Rhum ambré agricole, quartier de citron vert, Coca cola

les cryogenes

30 cl

texture entre granité et sorbet

Mango Mojito 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de mangue, menthe fraîche

Straw D'Labal 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de fraise

Doc Ginger 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de framboise, sirop de gingembre

Radium 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de kiwi, sirop de litchi

Yuzuphage 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de yuzu

Cirrhose 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de cerise, sirop de basilic

Burn Out 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée d'ananas, gingembre frais

Frotti Frotta 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de rhubarbe

Belle-Hélène 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de poire, billes aux trois chocolats

Vite Ma Dose 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de pamplemousse

Orthophoniste 9,50€

Rhum blanc agricole, jus de citron, purée de citron, sirop de pomme

Allergologue 9,50€

Rhum blanc agricole, purée de passion, jus de passion, jus de citron

*1 fait maison

les analyses

25 cl

À la Vodka

Orthoptiste 8,50€

Vodka, jus de citron vert, gingembre frais, sirop de basilic*, feuille de basilic

Aide soignante 8,50€

Vodka, jus de citron, liqueur de fraise des bois, jus d'ananas

Sexologue 8,50€

Vodka, jus de citron, purée de cerise, jus de cranberry, tonic

Au Whisky

Antibio Sour 9,00€

Whisky Paddy, jus de citron vert, sirop de canne à sucre

Antidote (Old Fashioned) 6 cl 10,00€

Whisky Paddy, cassonade, Angostura bitter, spray orange*, zeste d'orange, cerise griotte

Au Pisco

Pisco Sour 9,00€

Pisco, jus de citron, sirop de canne, Angostura bitter

Pisco Passion 9,50€

Pisco, jus de citron vert, purée de passion, fruits de la passion frais, Angostura bitter

Chilcano 9,00€

Pisco, quartier de citron vert, ginger ale, Angostura bitter

Autres analyses

Spritz 8,50€

Aperol, Prosecco, Perrier

Amaretto Sour 8,50€

Amaretto, jus de citron vert, sirop de canne à sucre

À la bière 30 cl

Bizounette 7,00€

Bière blonde Francette, jus de citron, purée de yuzu

nos formules

La potion du Labo 25 cl 6,00€
1L 16,00€

Punch Maison

Formule «LadiLafe» 9,50€

Ti-Punch Charette 6 cl + Bière DODO

*1 fait maison

les analyses

30 cl

Au Gin

Biopsie 8,50€

Gin, jus de citron, menthe fraîche, sirop de canne

Goutte à goutte 8,50€

Gin, jus de citron, sirop de canne, baies de genièvre

FYV 8,50€

Gin, bitter cardamome*, bitter céleri*, jus de citron, sirop de canne, tonic, baies de genièvre

Éprouvette 8,50€

Gin, jus de citron, purée de pamplemousse, sirop de canne, tonic

Neurologue 9,50€

Gin, Campari, bitter cardamome*, jus d'ananas, demi fruit de la passion frais

White Negroni 6 cl 10,00€

Gin, Martini blanc, Suze, tranche d'orange déshydratée, spray orange*

Gin-écho 8,50€

Gin, jus de citron, bitter anis*, tranches de concombre, tonic, anis étoilée, baies de genièvre

Gin tonic à la passion 8,50€

Gin, jus de citron, purée de passion, fruit de la passion frais, tonic, poivre aux algues et au thé noir

Gin tonic au pamplemousse 8,50€

Gin, jus de citron, purée de pamplemousse, tranche de pamplemousse frais, tonic, poivre Timut

Gin tonic à la pomme 8,50€

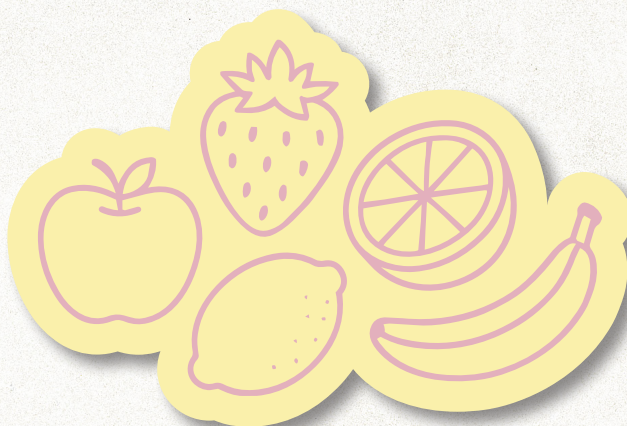
Gin infusé aux poivres, jus de citron, sirop de pomme, tranches de pomme fraîche, tonic

Gin tonic à la fraise 8,50€

Selon la saison. Gin, jus de citron, purée de fraise, fraise fraîche, tonic, poivre 5 baies

Gin tonic figue 8,50€

Gin, confiture de figues, sirop d'hibiscus, tonic, jus de citron



*1 fait maison

les mojitos

25 cl

Classique 7,50€

Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, perrier, Angostura bitter

Passion 8,50€

Rhum arrangé passion*¹, citron vert, cassonade, menthe, jus de passion, Angostura bitter

Framboise 8,50€

Rhum arrangé framboise*¹, citron vert, cassonade, menthe, jus de framboise, Angostura bitter

Ananas 8,50€

Rhum arrangé ananas*¹, citron vert, cassonade, menthe, jus d'ananas, Angostura bitter

*¹ fait maison

les caipirinhas

25 cl

Classique 7,50€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade

Passion 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et fruit de la passion frais

Gingembre 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, sirop et tranches de gingembre frais

Kiwi 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et kiwi frais

Pamplemousse 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et pamplemousse frais

Fraise 9,00€

Selon saison. Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, purée et fraises fraîches, Perrier, Angostura bitter

Miel 8,50€

Havana 3 ans, citron vert, miel, menthe, Perrier, Angostura bitter

Père Labat 9,00€

Rhum Père Labat, citron vert, cassonade, menthe, Perrier, Angostura bitter

Siete Años 9,50€

Rhum Havana 7 ans, citron vert, cassonade, menthe, Perrier, Angostura bitter

Basilico 9,00€

Selon saison. Havana 3 ans, citron vert, cassonade, feuilles de basilic, purées et fraises fraîches, Angostura bitter, Perrier

Orange 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, quartiers d'orange frais

Fraise 9,00€

Selon saison. Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et fraises fraîches

Ananas 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, purée et morceaux d'ananas frais

Concombre 9,00€

Morceaux de citron vert, Cachaça, cassonade, concombre frais

les daiquiris

30 cl

Classique 7,50€

Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

Mangue et passion 8,50€

Rhum, jus de citron, purée de mangue, jus de passion

Banane 8,50€

Rhum, purée de banane*, sirop de banane verte

Coco et menthe 8,50€

Rhum, purée de coco, menthe fraîche, jus d'ananas

Litchi et menthe 8,50€

Rhum, purée de litchi, menthe fraîche, jus de citron

Fraise et basilic 8,50€

Rhum, jus de citron, purée et jus de fraise, feuilles de basilic fraîches

Concombre 8,50€

Rhum, jus de citron, sirop de concombre*, concombre frais

Basilic 8,50€

Rhum, jus de citron, sirop de basilic, feuilles de basilic fraîches

les placebos

25 cl

sans alcool

Générique 7,00€

Purée de coco, purée d'ananas, jus de passion, jus de goyave

Monkey Brain 7,00€

Purée de banane*, jus de fraise

Expectorant 7,00€

Sirop de menthe glaciale, purée de mangue, jus de mangue

Muqueuse 7,00€

Jus de fraise, purée de pêche, sirop de vanille, jus de citron

Bétadine 7,00€

Purée de fraise, purée d'ananas, jus d'orange, jus de citron

A.E.S.H 7,00€

Purée de pêche, sirop de vanille, menthe fraîche, jus de citron, tonic

Virgin Mojito 7,00€

Morceaux de citron vert, menthe, cassonade, perrier

Photosynthèse 7,00€

Purée de rhubarbe, jus de mangue, purée de fraise, jus de citron

L'opticien 7,00€

Purée de cerise, jus de citron, jus de cranberry, tonic

Ambulancier 7,00€

Menthe fraîche, sirop de pomme, jus de pomme, gingembre frais, jus de citron

Dermatologue 7,00€

Basilic frais, purée de litchi, jus de pomme, jus de citron, tonic

*1 fait maison

les placebos cryogenes

30 cl

sans alcool

Relaxation 7,50€

Jus de citron, purée de mangue, menthe fraîche

texture entre
granité et sorbet

Kiné 7,50€

Jus de citron, purée de fraise

Auxiliaire 7,50€

Jus de citron, sirop de gingembre, purée de framboise

Prescription 7,50€

Jus de citron, purée de kiwi, sirop de litchi

Pathologie 7,50€

Jus de citron, purée de yuzu

Pharmacien 7,50€

Jus de citron, purée de cerise, sirop de basilic

Radiologie 7,50€

Jus de citron, purée de rhubarbe

Brancardier 7,50€

Jus de citron, purée d'ananas, gingembre frais

Masseur 7,50€

Jus de citron, purée de poire, billes aux 3 chocolats

Déambulateur 7,50€

Jus de citron, purée de pamplemousse

Psycho 7,50€

Jus de citron, purée de citron vert, sirop de pomme

Podologue 7,50€

Jus de citron, purée de passion, jus de passion

les tapas



Saucisson	6,00€
Nature, noisette, beaufort*3	
Rillettes de saumon *2	6,00€
Houmous	6,00€
Tomatade	6,00€
Tzatziki *2	6,00€
Terrine de campagne *3	8,50€
Terrine de lapin aux pruneaux *3	8,50€
Terrine au piment d'Espelette *3	10,00€
Terrine de canard 20% foie gras *3	10,00€

*2 non vegan
*3 présence de porc

les jus et sodas

sans alcool

Jus de fruit 25 cl 3,50€

Ananas, fraise, mangue, passion, citron vert, orange, framboise, cranberry, goyave, pomme, banane

Coca Cola 33 cl 3,80€

Coca Cola Zéro 33 cl 3,80€

Orangina 33 cl 3,80€

Perrier 33 cl 3,80€

Tonic 20 cl 4,00€

Ginger Ale 20 cl 4,00€

Ginger Beer 20 cl 4,00€

Diabolo 25 cl 2,50€

Sirop à l'eau 25 cl 2,00€

les bieres

Les pressions 25 cl 50 cl

Tongerlo 6° 4,00€ 7,50€

Bière blonde d'Abbaye Belge

Super 8 5,1° 4,00€ 7,50€

Bière blanche Belge

Monster Green 6° 4,50€ 8,00€

IPA Bière locale Brasserie Mont Luc

Francette 4,5° 2,80€ 5,00€

Pils de Bretagne

Picon 4,00€ 7,00€

Les bouteilles

Bourbon Dodo 33 cl 5,50€

Bière Goudale 0% 25 cl 4,00€

divers

Pastis Bardouin 2 cl 3,00€

Ricard 2 cl 3,00€

Vodka 4 cl 7,00€

Menthe Pastille 4 cl 7,00€

Paddy 4 cl 7,00€

Jack Daniel's 4 cl 7,00€

Suze 4 cl 6,00€

Martini Blanc 4 cl 6,00€

Tequila 4 cl 7,00€

Bailey's 4 cl 7,00€

Supplément jus et soda 1,00€

les vins

12,5 cl

Le vin macéré

Framboise 3,50€

Fait maison

Les vins rouges

Bordeaux 3,50€

Cabernet Sauvignon 4,00€

Les vins blancs

Muscadet 3,50€

Chardonnay 4,00€

Quincy 6,50€