



APÉRITIFS, CRÈMES ET LIQUEURS

7CL ALCOOL FORT

SCHRUBB ARTISANALE	8€
AMARETTO VELVET CREAM	9€
BAILEY'S	9€
RICARD 3 CL	4€
AMARETTO DISARONO	9€
LIQUEUR SAINT GERMAIN	15€
GET 27/GET 31	7€
COINTREAU	8€
GRAND MARNIER	9€
KAHLUA	8€
MARTINI BLANC ET ROUGE	7€
TAWNY PORT BLANC ET ROUGE	7€
KIR VIN BLANC 10 CL	8€
KIR ROYAL CHA. TSARINE 12 CL	15€
FLEUR DE SUREAU	15€

RHUMS H.S.E DÉGUSTATIONS

5CL ALCOOL FORT

PARCELLAIRE, CANNE D'OR, 2019, RHUM BLANC AGRICOLE	7€
CUVÉE DE L'AN, 2018, BLANC AGRICOLE	8€
SINGLE CASK, EXTRA VIEUX, FÔT DE CHÊNE, 6D MILLÉSIME 2006	28€
KILKCHOMAN, CASK FINISH, EXTRA VIEUX, FÔT DE WHISKY	13€
ROZELIEURES, CASK FINISH, FÔT DE WHISKY FRANÇAIS, EXTRA VIEUX	13€
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE, CASK FINISH, FÔT DE SAUTERNES, EXTRA VIEUX	15€
SMALL CASK, FÔT DE CHÊNE DU LIMOUSIN, EXTRA VIEUX	14€
X.O. VIEUX MILLÉSIME, EXTRA VIEUX	13€
PORTO CASK FINISH, TRÈS VIEUX RHUM	12€
BLACK SHERIFF, AMERICAN BARREL, VIEUX RHUM	13€

LES INCONTOURNABLES

5CL ALCOOL FORT

ROYAL MARTINI	13€
Champagne, liqueur de fleur de Sureau, Martini blanc, jus de citron vert	
APÉROL SPRITZ	13€
Prosecco, Apérol, eau pétillante, rondelles d'orange	
GINFRESH	13€
Gin Bombay Sapphire, concombre frais, sirop de concombrecardamome fraîche, jus de citron, eau pétillante	
ZOMBIE	13€
Rhum blanc, rhum vieux, cannelle, jus de fraise, jus d'orange, rhum spicy	
PORNSTAR	13€
Vodka, liqueur fleur de Sureau Saint Germain, champagne, purée de passion, jus de citron vert	
NEGRONI	13€
Gin, Campari, Martini rouge	
MOSCOU MULE	13€
Vodka, jus de gingembre frais maison, citron vert, miel, limonade, angostura	
ESPRESSO MARTINI	13€
Vodka, liqueur de café Kahlua, café express, sirop de canne	
DESPERIHNA ET DESPERITO	15€



ICI C LA MARTINIQUE !

Nos créations La Pause

LE FOU	15€
Jack Daniel's, rhum vieux HSE, Amaretto Disaronno, citron vert, piment du 972, sirop, gingembre	
ROYAL FRESH	15€
Rhum blanc, champagne, liqueur fleur de Sureau Saint Germain, angostura, jus de citron vert, jus de cranberry	
BASILIBEER	15€
Rhum blanc, basilic frais, jus de citron, sucre cassonnade, bière blonde d'ici	
MAIMADA	15€
Rhum blanc, rhum vieux épicé, Ricard, orgeat, jus, ananas, orange, passion, grenadine	
GROS MANT	15€
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, jus de pomme, feuilles de gros thym	
HENNESSY DOUCEUR	15€
Champagne, Hennessy, purée framboise, jus de citron vert, sirop de violette	

LES SPIRITUEUX

5Cl (Hors Rhums) + 2 € avec soda

AÏKAN INTENSE	14€
AÏKAN FINE	15€
DEVERON 12 ANS / 14 ANS	12€/14€
WILLIAM LAWSON'S	7€
JACK DANIEL'S BOURBON	8€
TEQUILA BLANC, CUERVO	7€
GIN BOMBAY SAPHIRE	8€
CACACHA	7€
VODKA GREY GOOSE	13€
ERISTOFF BLACK LABEL	9€

LES CLASSIQUES

5CL ALCOOL FORT

PLANTEUR MAISON	12€
Rhum blanc, rhum vieux, jus passion, ananas, orange, goyave, cannelle, muscade, grenadine	
MOJITO	12€
Menthe fraîche, citron vert, rhum blanc, sucre cassonnade, angostura, eau gazeuse	
PINACOLADA	12€
Glace coco, Ananas frais, cannelle, Rhum vieux	
CAÏPIRIHNA	12€
Cachaca, citron vert, sucre cassonnade	
BLUE HAWAIIAN	12€
Rhum blanc, purée de coco, ananas, curaçao	
DAÏQUIRI	12€
Jus de citron vert, rhum blanc, sucre de canne (Version aromatisé + 1 €)	
MARGARITA	12€
Tequila Cuervo, jus de citron vert, triple Sec	
BLUE LAGOON	12€
Vodka, triple sec, jus de citron vert, limonade, curaçao	
CUBA LIBRE	12€
Citron vert frais, sucre cassonnade, rhum vieux, CocaCola	
TEQUILA SUNRISE	12€
Tequila Cuervo, orange, sirop de grenadine	
SEX ON THE BEACH	12€
Vodka, crème de pêche, orange, cranberry	
MAÏTHAI	12€
Rhum blanc et vieux, sirop d'orgeat, ananas, angostura	

LES TI PUNCHS

5CL ALCOOL FORT

HSE BLANC	4€
HSE VIEUX	4€
NEISSON BLANC 50°	5.50€



LES THÉS GLACÉS

DETOX	8€
Menthe fraîche, citron vert, thé noir	
PÊCHE	8€
Citron vert, purée de pêche, thé noir	
FRAISE	8€
Citron vert, purée de fraise, thé noir	
CASSIS	8€
Citron vert, purée de cassis, thé noir	

Tous nos thés glacés peuvent être servis en Frozen

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	10€
nous demander nos fruits du jour	
TUTTI FRUITI	10€
Sirop de Kiwi, jus ananas fraise orange	
TROPICALE BUBBLE	10€
Purée de framboise, jus de citron, Schweppes agrumes	
VIRGIN MOJITO	10€
Menthe fraîche, citron, jus de pomme, sucre, eau pétillante	
VIRGIN COLADA	10€
Ananas frais, glace coco, cannelle	
B ATTITUDE	10€
Jus de gingembre frais fait maison, purée de mangue, citron vert	
BORA BORA	10€
Ananas, passion, citron vert, sirop de grenadine	

LES SODAS ET JUS

COCA/ZÉRO/ORANGINA 33CL	4€
7UP/ORANGINA 33 CL	4.50€
SAN PELLEGRINO AROMATISÉ 33CL	4€
Agrume.	
SCHWEPES AGRUMES ET TONIC 50 CL	4.50€
JUS 33 CL	4€
Ananas, passion, orange, goyave, pomme, cranberry	
JUS D'UN FRUIT FRAIS	6€
Citron, ananas ou gingembre	
SIROP À L'EAU	2.50€
Menthe, grenadine, orgeat	

LES EAUX

CHANFLOR 1L	4€
½ CHANFLOR	3€
DIDIER 75 CL	4.50€
½ DIDIER	3.50€
½ DIDIER CITRON	3.50€



LES VINS

	12CL	75CL
LES BLANCS		
Domaine de la Beaume, Béziers, 100 % Vioignier.	7€	38€
L'Odalet, Pays D'oc, 100 % Chardonnay	6€	32€
Crozes Hermitage, Les Colombes Côtes du Rhône Maison Denuzière		83€
LES ROUGES		
Bergerie de l'Hortus, AOP Pic Saint Loup Syrah, Grenache, Mourvède	8€	42€
Terrazas Altos de Platas, Vin d'Argentine 100 % Malbec	7€	38€
Ripasso Valpolicella Doc Rondinella, Convina Mastia		78€
LES ROSÉS		
Magic Saint Tropez, IGP Méditerranée Grenache, Cinsault, Roll	7€	38€
Listel, Grains de Oris, Sables de Camargue Grenache Cinsault Merlot Cabernet		37€

LES BIÈRES BOUTEILLES

LORRAINE 33 CL	4€
BAM BLANCHE/BLONDE 33 CL	5.50€
DESPERADOS ORIG/RED 33 CL	5.50€
LEFFE BLONDE 33 CL	4.50€
HEINEKEN 33 CL/65CL	4€/7.50€
CORONA 33 CL	5€

CHAMPAGNES ET PROSECCO

	12CL	75CL
EDOUARD GAUTHIER, AVIZE Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	13€	70€
MUMM BLANC DE BLANC MILÉSIME 2015, REIMS Chardonnay, Pinot Noir		210€
LANSON BLACK LABEL, BRUT, REIMS Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		110€
TSARINE, PREMIUM BRUT, REIMS Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	15€	90€
LANSON BLANC DE BLANC, REIMS 100 % Chardonnay		175€
PROSECCO MIONETTO, ITALIE 100 % Glera	8€	45€



SALADE

SALADE CHÈVRE CHAUD

légumes grillés, noix, lard, mangue, salade, vinaigrette

18€

MENU ENFANT

Poissons frais et frites, ou Mini Burger et frites + 1 jus + 1 parfum de glace

14€

POUR LES VRAIS GOURMANDS

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE PACANE	10€
TIRAMISU TRADITIONNEL CAFÉ ET AMARETTO	10€
PAVLOVA DES CARAIBES AUX FRUITS D'ICI, MERINGUE	12€
CAFÉ GOURMAND OU CHAMPAGNE GOURMAND	12€/18€
PARFUMS DE GLACES 1/2/3	3€/3.50€/8€
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT	0.50€

RHUMS H.S.E DÉGUSTATIONS

5CL ALCOOL FORT

PARCELLAIRE, CANNE D'OR, 2019, RHUM BLANC AGRICOLE	7€
CUVÉE DE L'AN, 2018, BLANC AGRICOLE	8€
SINGLE CASK, EXTRA VIEUX, FÔT DE CHÊNE, 00 MILLÉSIME 2006	28€
KILKCHOMAN, CASK FINISH, EXTRA VIEUX, FÔT DE WHISKY	13€
ROZELIEURES, CASK FINISH, FÔT DE WHISKY FRANÇAIS, EXTRA VIEUX	13€
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE, CASK FINISH, FÔT DE SAUTERNES, EXTRA VIEUX	15€
SMALL CASK, FÔT DE CHÊNE DU LIMOUSIN, EXTRA VIEUX	14€
X.O, VIEUX MILLÉSIME, EXTRA VIEUX	13€
PORTO CASK FINISH, TRÈS VIEUX RHUM	12€
BLACK SHERIFF, AMERICAN BARREL, VIEUX RHUM	13€



TAPAS A PARTAGER OU PAS !

ACCRAIS DE MORUE	7€
8 pièces - sauce Créole maison	
FOIE GRAS MI-CUIT	16€
chutney tomate vanille de Madinina piment végétarien, brioche au beurre demi-sel	
TARTARE DE POISSONS FRAIS	14€
de pêche locale Atlantique ou Caraïbes, (demandez notre tartare du jour)	
TATAKI DE THON D'ICI	12€
agrumes, pickles	
TAPENADE D'OLIVES NOIRES	7€
toast	
ASSIETTE À PARTAGER	23€
foie gras, tartare de poissons frais, accrais de morue	

VEGETARIEN

BURGER VEGETARIEN	19€
légumes grillés, champignons du Robert, oignons confits, frites maison, sauce tartare	
ASSIETTE DE PÂTES DU MOMENT	17€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	4€

LES POISSONS

PAVÉ DE POISSONS FRAIS	23€
(selon arrivage) écrasé de légumes péyl, sauce poisson	
LASAGNE DE LAMBIS	26€
avec légumes, crème à l'ail, parfumée aux épices	
TARTARE DE POISSONS FRAIS	22€
(demandez notre tartare du moment)	
LANGOUSTE ENTIÈRE	13€/100GR
- 400 gr à 1.5 kilos, aioli maison, frites ou riz, sauce créole	

LES VIANDES

PARMENTIER D'AGNEAU TRUFFÉ	24€
sauce vigneronne au thym, crudités à la vinaigrette rose	
ENTRECÔTE, ENVIRON 300 GR	27€
Échalottes confites, frites maison, salade, sauce au choix poivre, ail, bleu	
FRICASSÉ DE POULET AU RHUM VIEUX	19€
légumes mijotés, écrasé de pommes de terre truffé	
BURGER MAISON	20€
champignons bruns du Robert, cheddar, lard, oignons confits, frites maison, sauce tartare	