



COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito - 13€

Rhum blanc, citron, feuilles de menthe, eau gazeuse, sucre.

Pinacolada - 13€

Rhum vieux, lait de coco, jus d'ananas, morceau ananas, sirop canne, cannelle.

Maï-Taï - 13€

Rhum blanc, rhum vieux, liqueur orange, jus citron, sirop orgeat.

Pornstar Martini - 13€

Vodka, liqueur passion, citron vert, prosecco, sirop vanille

Caïpirinha- 13€

Rhum blanc, citron, sucre de canne.

Mango Colada - 13€

Rhum vieux, lait de coco, mangue, sirop canne.

Blue Lagoon - 13€

Vodka, liqueur curaçao, jus citron, sirop canne.

Le Negroni de JC - 13€

Gin, martini rouge, Campari.

SANS ALCOOL

Virgin Mojito - 11€

Citron, feuilles de menthe, eau gazeuse, sucre.

Virgin Pina - 11€

Lait de coco, jus d'ananas, morceau ananas, sucre, cannelle.

Jus pomme, goyave ou orange - 5€

The Sunrise - 11€

Jus passion, ananas, purée de mangue, sirop fraise.

Le Parentez - 11€

Infusion de menthe, purée de kiwi, ginger beer, mousse vanille passion.

Coca, Sprite, Orangina - 4€

Chanflor 1L - 4€

Didier 1L - 5€

COCKTAILS CRÉATIONS

Terre Brûlée- 15€

Rhum « canne brûlée de Trois Rivières », citron, sirop épices maison, ginger beer.

Le Sour - 15€

Cognac, liqueur orange, jus citron vert, aquafaba, black sirop.

Le Signature - 15€

Rhum spiced, jus citron vert, sirop citronnelle, mousse vanille passion, perle aromatique.



ENTRÉES

Foie gras boucané-22€

Parfumé à la ratafia cacaolocal et marmelade de groseilles pays

Raviole de lambi-18€

Velouté haricots cocos au chadron beni,,christophine en texture

Ceviche du moment - 14€

Poisson frais, espuma de citronnelle et basilic.

Le Parentez-16€

Tacos de banane plantain,éffiloché de poulet boucané,rillettes de marlin,chiktail de légumes pays et nuage de boudin créole

Assiette d'accras de morue(8pcs)-11€

PLATS POISSONS

Filet de loup des Caraïbes - 28€

Risotto de patate douce, coques locales, beurre blanc au hareng sor.

Filet de poisson du moment - 24€

Écailles de racines locales, tombée de papaye verte, crispy de banane plantain.

Mi-cuit de thon - 26€

Crispy au sésame vert, réduction maracuja-soja, racines croustillantes.

Langouste - 9,5€ les 100g

PLATS VIANDES

Entrecôte frites-salade ou purée du moment à la truffe (+6€) - 29€

Sauce poivre ou roquefort.

Magret de canard - 27€

Mousseline de patate douce aux herbes locales, réduction de groseille pays.

Pressé de porc confit - 24€

Gnocchis de banane plantain, réduction corsée.

À PARTAGER

Carré d'agneau à partager (600 g) - 65€

Laqué au sirop de batterie, écrasée de pommes de terre, brunoise de champignons du Robert, sauce surette-cochon.

DESSERTS

Préparés par Art & Manière

Tiramisu banane flambée - 13€

Au rhum vieux.

Finger mangue-passion - 12€

Charlotte fraise-groseille pays-citron vert - 12€

Coeur coulant chocolat-cachuète-11€

Glace vanille

Café gourmand - 12€



VINS ROUGES

Chapelle Alienor Bordeaux Rouge Supérieur - 36€ Bouteille / 9€ Verre
Combinaison de fruits mûrs, épices et nuances florales.

Saumur Champigny L.Loges-Cabernet - 33€ Bouteille / 8€ Verre
Notes de fruits rouges et touche végétale.

Delas ST Esprit Rouge Côtes Du Rhône - 30€ Bouteille / 7€ Verre
Arômes fruits rouges mûrs, épices douces et réglisse.

VINS BLANCS

Grezan Collection Chardonnay - 30€ Bouteille / 7€ Verre
Vin sec mineral -arômes de fruits à chair jaune,ananas.

DBA Sillage BIO - 34€ Bouteille / 9€ Verre
Vin floral, écorce agrumes et curry.

Blanc des Plages- IGP Pays D'oc - 30€ Bouteille / 7€ Verre
Arômes agrumes et fleurs blanches.

VINS ROSÉS

Rose Des Plages - 25€ Bouteille / 6.5€ Verre
Minéral et floral.

Minuty Moments Rose - 40€ Bouteille / 9.5€ Verre
Vin de Provence fruité et élégant.

APERITIFS

Ricard et Pastis - 7€
Martini blanc ou rouge -7€
Ti Punch- 5€
Ti Punch Vieux - 7€
Vodka - 8€

Williams Lawson - 7€
Jack Daniels - 9€
Ti- Punch Neisson- 7€
Campari - 7€
Tequila - 8€