

» Accompagner les Punchs «



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*.

Assiette Créole à partager ou pas ! **15,50€**

Accras de Morue, Boudin Créole, Bananes Plantain frites, Rougail de Tomates, Ailes de Poulet marinées à l'Antillaise & Chiquetaille de Poisson

Home made Caribbean-style codfish fritters, West Indian black pudding, Plantains, Diced spicy tomato, West Indian chicken wings & Spiced Caribbean fish.

Accras de Morue **7,00€**

Home made Caribbean-style codfish fritters.

+Sauce Pastel 0,50€

Boudin spécialité Antillaise 80 gr, épicé **5,50€**

Spiced West Indian black pudding 80gr.

Ailes de Poulet marinées à l'Antillaise **6,10€**

West Indian chicken wings.

Tartine de Tomate façon plage **6,40€**

Broiled cheese toast with tomato and mustard.

Féroce épicé **7,00€**

Caribbean "guacamole" with chilli and shredded fish.

Bananes Plantain frites fried plantains **5,60€**

Chips de Patates Douces sweet potato crisps **5,00€**

Tazon Végétarien **13,50€**

Patate douce, bananes plantain frites, avocat, riz, haricots rouges, salade de tomates et oignon rouge, sauce aux noix de cajou

Sweet potato, plantain, avocado, rice, red beans, tomato and red onion, cashew dressing.

Rougail Saucisses avec riz **13,50€**

Smoked sausages, rice, tomato, onion, rum and ginger sauce.

Desserts Maison

Ananas Frais 6,50€, Baba au Rhum 7,00€, Blanc-Manger Coco 6,50€, Gâteau Betty 6,50€, Moelleux Chocolat 8,00€, Tarte Coco 6,50€

Home made desserts.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

La carte des allergènes est disponible sur demande.



La Rhumerie

» Bar à Rhum «

Spécialités Antillaises depuis 1932



90 ans

La Rhumerie créée sous la dénomination « La Rhumerie Martiniquaise » en 1932 par Joseph Louville, vous offre aujourd'hui plus de 90 ans de passion familiale autour du Rhum !

Son arrière-petite-fille a sélectionné pour vous une centaine de Rhums du monde entier, sans oublier nos incomparables Cocktails, Mocktails ou Ti Punchs accompagnés d'accras de morue, boudin, féroce... dans la plus pure tradition créole. Bonne dégustation !

Joseph Louville opened La Rhumerie in 1932. His great-granddaughter carries his legacy 90 years later, offering you a worldwide selection of 120 rums as well as cocktails, mocktails and french caribbean food for you to enjoy.

01 43 54 28 94

166, boulevard Saint-Germain, Paris 6^{ème}

contact@larhumerie.com

www.larhumerie.com



La Maison n'accepte pas les chèques - CB à partir de 8,00€
Service 13,50 % compris / Service charge 13,50 % included

© La Rhumerie 2023 - Création © BWF-Graphisme / © Visuels protégés / * Certains fonds ne sont pas faits dans notre établissement.

Vieux Fort

Rhum^{5 cl}, liqueurs de gingembre et d'orange, angostura bitter



Touloulou

Rhum^{2 cl}, Pimm's, liqueur de passion, Pimento

14€



13€



Zabime

Rhum^{4 cl}, chartreuse jaune, fruit de la passion, bitter Saint-James, orgeat



15€

Cythério

Rhum^{4 cl}, jus de prune de Cythère, basilic thaï, citron vert, piment d'Espelette

Mango Mojito

Rhum Havana 3 ans^{4 cl}, mangue, citron vert, menthe fraîche

11,5€



La Soufrière

Rhum^{5 cl}, liqueur d'orange, jus de gingembre, sirop de piment doux

9€

Punch Coco

Rhum^{4 cl}, coco, épices douces



Punch au Lait Chaud

Rhum^{5 cl}, lait, vanille gousse, épices

7,8€

Piña Colada

Rhum^{4 cl}, jus d'ananas, crème de coco



11,5€

Mango Colada

Rhum^{4 cl}, jus d'ananas, mangue, crème de coco



11€

Daiquiri

Rhum^{4 cl}, jus de citron jaune et vert, sucre

Les Mojitos

Classique

Rhum Havana 3 ans^{5 cl}, soda, citron vert, menthe fraîche

11,5€



Passion

Rhum Havana 3 ans^{5 cl}, fruit de la passion frais, soda, citron vert, menthe fraîche

15€

Concombre

Rhum Havana 3 ans^{5 cl}, concombre frais, soda, citron vert, menthe fraîche

13€

Royal

Rhum Havana 7 ans^{4 cl}, Blanc de Blanc, citron vert, menthe fraîche

17€

Mai Tai

Rhum blanc et Rhum jamaïcain^{4 cl}, liqueur d'orange, citron vert, orgeat



12€

Mojito Spicy

Rhum épicé^{5 cl}, Pimento, citron vert, menthe fraîche

Grenadier

Rhum^{4 cl}, jus de goyave, mangue, liqueur de banane, grenade

Chocolat Créole

Rhum ambré^{4 cl}, Shrub et chocolat glacé

11€

Caipiriñha

Cachaça^{5 cl}, citron vert, cassis

11,5€



Café Créole

Rhum^{3 cl}, café, chantilly maison (servi chaud)

9€



7,5€

Ti Punch Blanc

Au Rhum Clément^{5 cl} (retrouvez les Ti Punchs page suivante)

Saint François

Rhum^{4 cl}, jus d'ananas, passion, banane, crème de coco

11€



Planteur

Rhum^{5 cl}, jus d'ananas, goyave, passion, vanille, citron vert

Ennivrage

Rhum^{4 cl}, jus de passion, abricot, liqueur de Soho litchi, spicy mango

Kaiali

Rhum^{4 cl}, jus de citron vert, yuzu, sirop de châtaigne

Même Recette Maison depuis 90 ans



Les Grandes Heures du Punch

Le matin, dès 5 heures « **la mise en feu** » ou « **décollage** », à jeun. À 10 heures avec le casse-croûte, « **le gazé** » dont le nom provient de la substitution du soda contenu dans une bouteille par du Rhum. À 11 heures « **la ti lagoutte** » pour attendre « **le ti punch** » de midi.

À midi, « **le ti punch** » suivi de 50 %, 20 %, 5 % censés représenter un pourcentage du premier verre en réalité la même dose !

Dans l'après-midi, « **l'heure du Christ** » et à 17 heures « **le ti pape-pape** » logique successeur. « **Le ti punch** » du soir est déjà en vue. On trouve aussi des « **ti feu** », « **ti sec** », « **CRS** » (Citron, Rhum, Sucre)...

En fin de soirée, « **le pété pied** » celui qui fait trébucher. « **La partante** », c'est le coup de l'étrier qui prépare « **le décollage** » du lendemain matin.

En fait, il n'y a pas d'heure pour les amis et tous les chemins mènent à « **Rhum** ».

Cocktail du Jour sur Ardoise

Les Ti Punchs ^{Rhum 5 cl}

- 7,5€ **Ti Punch Blanc** au Rhum Clément
Ti Punch Coloré
- 8€ **Ti Punch Vieux** au Rhum Clément
Grog Chaud
Père Serge
- 9,5€ **Ti Punch Ananas La Rhumerie**
au Rhum Clément sucré avec de l'ananas confit
- 10,5€ **Ti Punch Passion La Rhumerie**
au Rhum Clément servi avec un fruit frais

Les Ti Punchs se dégustent dans le verre « Sophie ».
Verre mythique créé par La Rhumerie dans les années 60 !

Rhums Arrangés Maison ^{4 cl}

Macération de fruits frais, d'épices ou d'aromates dans du Rhum de la Réunion.

Parfums Au Choix

- **44 oranges**, grains de café
- **Ananas Vanille**
- **Banane Framboise**
- **Basilic Thai**
- **Gingembre Confit**
- **Piment**

Créez votre Planchette d'Arrangés 4x 2 cl

15€

ou encore en Plateau de 10x 2 cl ! 32€

Cocktails de Jus de Fruits ^{sans alcool}

Talypso

Banane, fraise, ananas, sirop de cannelle

7,5€

Immortelle

Pomme, mangue, sirop d'hibiscus

Exotique

Ananas, passion, goyave

Belle de Nuit

Ananas, gingembre, pêche, sirop de menthe glaciale

Karukera

Citron jaune, sirop de mirabelle, jus de cranberry, tonic

Madinina

Jus de citron vert, fraise, goyave, crème de coco

Amaranthe

Pêche, passion, cranberry, sirop de framboise

Bougainvillier

Cerise, passion, crème de coco, sirop de pastèque

+ Supplément Rhum ^{4cl} 4,00€

Rhums Arrangés Ultramarins ^{4 cl}

Crème de Darboussier crème de Rhum

Shrub Clément liqueur créole aux écorces d'orange

Tamure Vanille { Tahitien }

8,00€

10,00€

10,00€

Virgin Mango Mojito

Mangue, citron vert, menthe fraîche

8€

Flamboyant

Crème de coco, ananas, passion, banane

7,5€

Virgin Mojito

Soda, citron vert, menthe fraîche

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas, crème de coco

8€

Virgin Mango Colada

Jus d'ananas, mangue, crème de coco

La Route des Rhums Blancs Agricoles^{4 cl}

Les Rhums d'origine que nous avons sélectionnés peuvent être consommés soit secs, soit en ti punch (« CRS » : Citron, Rhum & Sucre). Les notes gustatives sont indiquées pour chaque Rhum.



Créez votre
Planchette
4x 2 cl



avec 2 Blancs
+ 2 Blancs Premium !

20€

Les Blancs

Clément Première Canne, Depaz, Dillon, HSE, J.M. Crassous de Médeuil,
La Mauny, Neisson ou Trois Rivières { Martinique AOC* }

Bologne, Damoiseau, Longueteau, Montebello ou Séverin { Guadeloupe }

Belle Cabresse { Guyane }

Bellevue, Bielle^{59°} ou Père Labat^{59°} { Marie-Galante }

8,5€

Les Blancs Premium

A1710 La Perle 2018^{54,5°} { Martinique AOC* } papaye, banane cuite, longueur en bouche

A1710 Diamond Rock^{50,5°} { Martinique AOC* } minéral, prune de Cythère, châtaigne, cuir

Clément Canne Bleue Millésimé^{50°} { Martinique AOC* } agrumes, litchis, baies roses, poivré

HSE Parcelaire n°1 2016 Canne Or^{55°} { Martinique AOC* } agrumes, poivre blanc, passion

Depaz Cuvée des Alizés^{45°} { Martinique AOC* } tilleul, agrumes, cannelle, anis

La Favorite La Digue 2021 Canne Roseau^{52°} { Martinique AOC* } canne fraîche, amande, iodé

La Favorite Rivière Bel'Air 2018 Canne Rouge^{53°} { Martinique AOC* }

fruits exotiques, floral, agrumes, fraîcheur

Neisson Bio^{52,5°} { Martinique AOC* } végétal, agrumes, fruits exotiques

Bologne Black Cane^{50°} { Guadeloupe } Agrumes, mangue, floral, gingembre

Longueteau^{62°} { Guadeloupe } longueur en bouche, sucre, citron vert

Bielle Canne Grise^{59°} { Marie-Galante } floral, fruits exotiques

Bielle double distillation^{45°} { Marie-Galante } vanille, pain d'épice, bois

Arcane Cane Crush^{43,8°} { Île Maurice } agrumes, poivré canne fraîche

Clairin Vaval 2018^{50,4°} { Haïti } végétal, épices douces, iodé

Worthy Park White Overproof^{63°} { Jamaïque } dynamique, banane, gingembre

Nine Leaves blanc^{50°} { Japon } poire, pomme, mangue

Manutea blanc^{50°} { Polynésie Française } canne poivrée, anis, réglisse

14€

Les Planchettes de Dégustation

La Route du Rhum

4x 2 cl 28€

Favorite Cœur de
Canne 4 ans
Martinique

Angostura 1919 8 ans
Trinidad

Appleton 12 ans
Jamaïque

Zacapa 23
Guatemala

La Ri Pique

4x 2 cl 20€

Père Labat Blanc 59°
Marie Galante

Longueteau 62°
Guadeloupe

L'Esprit de Neisson 70°
Martinique

Arrangé Maison Piment

Les Zoreilles

4x 2 cl 26€

Rivière du Mât
Grande Réserve
Réunion

Coloma 8 ans
Colombie

Matusalem 15
République Dominicaine

Diplomatico
Reserva Exclusiva
Vénézuéla

La Pépité

Martinique

4x 2 cl 30€

JM 2001 VSOP 5 ans

Clément Très Vieux 6 ans

Neisson Très Vieux 6 ans

JM 97 10 ans

La Clément

Martinique

4x 2 cl 24€

Canne Bleue

Clément VO 3 ans

Clément VSOP

Clément Très Vieux 6 ans

Le Rhum Agricole & Industriel

La différence réside dans les matières premières entrant dans sa fabrication !

Le Rhum Agricole est une eau de vie produite à partir de la fermentation du jus de canne à sucre pressé, appelée le Vesou. Une AOC Martinique garantit la qualité et le savoir-faire au fil des générations.

Le Rhum Industriel est obtenu par la fermentation de la mélasse (résidu du raffinage du sucre de canne) allongée d'eau et parfois de jus de canne.

Les procédés de distillation jouent un rôle essentiel dans le produit final qu'il soit à colonne ou à alambic, chaque maison a sa petite recette !

Entrent en jeu également le vieillissement, les différentes variétés de canne, les terroirs, les assemblages et millésimes ainsi que les multiples procédés de distillat (Anglais, Français et Espagnol) qui confèrent au Rhum ses marques de noblesse !

Variétés de Canne

Or, bleue, grise, blanche, rouge...

Parcelaire

Zone géographique ou de culture de la canne à sucre d'un domaine

Elevé Sous-Bois Ambré

Vieilli de 18 mois à moins de 3 ans

VO à partir de 3 ans

Rhums Vieux.

VSOP entre 4 et 5 ans

Réserve, Cuvée Spéciale et Très Vieux

XO à partir de 6 ans

Grande Réserve, Extra Vieux et Hors d'Âge

Millésime

L'année de distillation et plus de 6 ans révolus

Solera

Méthode Hispanique, soit un blend de plusieurs années, les Rhums les plus vieux éduquant les plus jeunes.



La Route des Rhums Vieux 4 cl



Les Vieux Agricoles

- Clément Vieux VSOP 4 ans** ^{40°} { Martinique AOC* } coco, boisé, vanille, cacao
- Depaz Plantation VO** ^{45°} { Martinique AOC* } café, chocolat, fruits confits, pruneau, cannelle
- Favorite Cœur de Canne 4 ans** ^{40°} { Martinique AOC* } grillé, épicé, vanille
- HSE VO** ^{42°} { Martinique AOC* } poivré, fumé, vanille, cerise
- La Mauny Signature VO** ^{42°} { Martinique AOC* } miel, fruits compotés, minéral
- Louville Millésimé 2000 Très Vieux** ^{43°} { Martinique AOC* } fumé, boisé, écorces d'agrumes
- Saint-James Réserve Privée 7 ans** ^{43°} { Martinique AOC* } café, chêne épicé, moka
- Trois Rivières Vieux Cuvée de l'Océan** ^{54°} { Martinique AOC* } salin, iodé, minéral
- Bologne VO** ^{41°} { Guadeloupe } abricot, vanille, boisé, pâtissier, safran
- Damoiseau VO** ^{42°} { Guadeloupe } fumé, boisé, épices, orange amère
- Séverin VSOP 4 ans** ^{42°} { Guadeloupe } banane mûre, vanille, épicé
- Barbancourt 5* Réserve Spéciale 8 ans** ^{43°} { Haïti } vanille, fruits à coque, caramel

14€



Les Vieux Agricoles Premium

- Bally Extra Vieux 7 ans** ^{45°} { Martinique AOC* } tabac, bois brûlé, épices, chocolat noir
- Clément Très Vieux 6 ans** ^{44°} { Martinique AOC* } amandes grillées, épices, poivre
- Depaz XO** ^{45°} { Martinique AOC* } fruits cuits, boisé, épicé
- Depaz Single Cask 2003** ^{45°} { Martinique AOC* } cacao, vieux porto, bois de santal
- HSE Grande Réserve XO 6/8 ans** ^{43°} { Martinique AOC* } muscade, tabac, épices
- J.M Cuvée 2001 VSOP 5 ans** ^{43°} { Martinique AOC* } tabac blond, girofle, boisé, chêne toasté
- Louville Brut de Fut Millésimé très vieux 2000** ^{57,8°} { Martinique AOC* } boisé, intense, agrume
- Neisson Réserve Spéciale** ^{42°} { Martinique AOC* } fruits séchés, vanille, pain d'épice, agrume
- Saint-James 12 ans** ^{43°} { Martinique AOC* } épices douces, pruneau, boisé
- Trois Rivières Triple Millésime 6/15 ans** ^{42°} { Martinique AOC* } boisé, cannelle, fruit frais
- Bologne VSOP** ^{42°} { Guadeloupe } vanillé, légèrement iodé, pain d'épice
- Damoiseau 8 ans** ^{42°} { Guadeloupe } pruneau, cacao, cannelle, poivre
- Damoiseau 2008** ^{47,9°} { Guadeloupe } fruits cuits, vanille, bois brûlé
- Darboussier Hors d'Âge 6 ans** ^{45°} { Guadeloupe } boisé, vanillé, onctueux
- Karukera Alligator 4 ans** ^{45°} { Guadeloupe } herbe séchée, cassonade, épices, fumé
- Montebello 6 ans** ^{42°} { Guadeloupe } pâtissier, calvados, miel
- Séverin XO 6 ans** ^{45°} { Guadeloupe } fruits tropicaux, vanille
- Barbancourt Réserve du Domaine 15 ans** ^{43°} { Haïti } caramel, café, réglisse, bois toasté

19€

Créez votre Planchette
4x 2 cl

avec 1 Rhum Vieux à sélectionner dans
chacune des 4 Catégories !



28€

Les Vieux du Monde

- Matugga Golden** ^{42°} { Anglo Africain, cannes ougandaises, distillation en GB } fumé, safran, poivre
- English Harbour Très Vieux 5 ans** ^{40°} { Antigua } bois, épicé, torréfaction
- Mount Gay XO 8/15 ans** ^{43°} { Barbade } mangue, caramel, tabac bien gras
- Coloma 8 ans** ^{40°} { Colombie } vanille sèche, amande, café
- Havana Club Vieux 7ans** ^{40°} { Cuba } cacao, vanille, cèdre, tabac doux
- Gold of Mauritius** ^{40°} { île Maurice } malt et noix grillés
- Appleton Signature 4 ans** ^{40°} { Jamaïque } bouquet d'agrumes, fruité et boisé
- Don Papa 7 ans** ^{40°} { Philippines } bonbon, zeste d'orange, fruit de la passion
- Matusalem Grande Réserve 15 solera** ^{40°} { République Dominicaine } caramel, vanille, oranges confites, feuille de cigare fraîche
- Charrette Vieux 7ans** ^{40°} { Réunion } fruité, épicé
- Rivière du Mat Grande Réserve 5 ans** ^{40°} { Réunion } fruits cuits, vanille, fleurs séchées, épices
- Angostura 1919 8 ans** ^{40°} { Trinidad } doux en bouche, vanillé, grillé
- Diplomatico Reserva Exclusiva** ^{40°} { Venezuela } caramel, muscade, pointe fumée

14€



Les Vieux du Monde Premium

- Mhoba Bushfire** ^{55°} { Afrique du Sud } boucané, fruité, végétal
- Dictador 20 solera** ^{40°} { Colombie } vanille, miel, noix
- Centenario Fundacion 20** ^{40°} { Costa Rica } doux, praliné, vanille
- Zacapa 23 solera** ^{40°} { Guatemala } caramel, vanille, miel, raisin
- Botran 18 solera** ^{40°} { Guatemala } bois, épices douces, banane flambée
- Appleton Extra 12 ans** ^{43°} { Jamaïque } vanille, écorces d'orange, amande
- Hampden Pure Single 8 ans** ^{46°} { Jamaïque } fruits confits, bonbon, bois, cirage
- Flor de Caña 14 ans** ^{43°} { Nicaragua } nougat, coco, caramel, réglisse
- Matusalem Grande Réserve 23 solera** ^{40°} { République Dominicaine } Floral, fruité, boisé, noisette, amande
- Admiral Rodney 7/12 ans** ^{40°} { Sainte-Lucie } chêne, noix, vanille, tabac
- Angostura 1824 12 ans** ^{40°} { Trinidad } miel, fruits et chocolat
- Diplomatico 2007** ^{43°} { Venezuela } café, vanille, chocolat, boisé

19€



Les Rhums d'Exception^{4 cl}



Sélectionner 4 Rhums d'Exception différents !

Créez votre Planchette 4x 2 cl



80€

Martinique

Bally 1975 ^{45°}	70€
Épicé, notes fruitées et pâtisseries	
Clément 1970 vieilli 21 ans ^{44°}	70€
Tabac roux, épices, noisettes	
HSE finition Kilchoman Whisky Islay 2014 ^{44°}	26€
Tourbé, cigare, fruits confits tropicaux	
HSE finition Marquis de Terme 2006 ^{47°}	26€
Boisé délicat, fruits noirs, cacao, réglisse	
J.M Crassous de Médeuil 1997 vieilli 10 ans ^{48,8°}	40€
Mentholé, cuir, tabac	
J.M Crassous de Médeuil 1992 vieilli 15 ans ^{44,4°}	55€
Épicé, cigare, cacao, bois intense	
La Tour de l'Or 2006 Chantal Comte 10 ans ^{57,7°}	35€
Bois précieux, écorces d'oranges, fleurs sauvages	
Neisson Extra Vieux 6 ans ^{45°}	26€
Cacao grillé, fruits cuits, poivre	
Saint-James Single Cask 1997 ^{42,7°}	40€
Fruits secs, cacao, moka	
Trois Rivières Bois d'Inde 11 millésimes ^{42°}	40€
Boîte à cigare, citron confit, épices	
Trois Rivières Cuvée Oman 12 millésimes ^{42°}	40€
Bois précieux, piment, miel	
Trois Rivières Saint Pierre 11 millésimes ^{43°}	40€
Mentholé, réglisse, minéral, fruité	

Martinique Blanc

L'Esprit de Neisson Bio ^{70°}	18€
Frais, citron vert, végétal, poivre blanc	

Guadeloupe

Bielle 10 ans Millésime 2011 ^{45°}	40€
Raisin sec, mentholé, marmelade	
Damoiseau 15 ans Cuvée Millénaire 1986 ^{42°}	45€
Vanille, cannelle, fruits secs, boisé	

Cuba

Kuna Habana Cigar Cask Finish ^{42°}	45€
Noisettes grillées, tabac, fruits noirs, épices	

Haiti

Vieux Sajou Caroni 5 ans ^{52,14°}	26€
Ananas rôti, miel, épices, cacao	

Madagascar

Dzama 6 ans ^{45°}	26€
Pruneau, vanille, orange, banane, boisé	

Madère

970 Wine Cask Finish millésime 2015 6 ans ^{53,4°}	30€
Fruits séchés, mentholé, caramel salé	

Panama

Kuna Davidoff ^{42°}	30€
Cuir, tabac, vanille, café	

Ces Rhums d'Exception s'apprécient purs dans un verre à dégustation, amoureusement chauffé au creux de la main afin que s'exhalent les parfums les plus subtils.

Bières Bouteilles Outre-Mer^{selon arrivage} & Monde^{33 cl}

Bourbon La Réunion, **Bourbon Blanche** La Réunion, **Corsaire** Guadeloupe, **Lorraine Ambrée** Martinique, **Phoenix** Île Maurice
Cubanisto aromatisée au Rhum, Angleterre

7,5€

Champagne & Vins^{coupe, verre 12 cl / bouteille 75 cl}

Louis de Sacy Champagne Brut Originel 12,80€ / 80,00€
Baron Philippe de Rothschild 6,00€ / 28,00€
Sauvignon Languedoc-Roussillon, Chardonnay Languedoc-Roussillon, Agneau Rosé appellation Bordeaux rosé & Merlot Languedoc-Roussillon

Alcools & Liqueurs

Ricard^{2cl} 5,00€, **Campari**^{6cl}, **Martini**^{6cl}, **Porto Rouge**^{6cl} 8,00€
Kir^{12cl} cassis, framboise, mûre ou pêche 7,00€
Kir Royal^{12cl} cassis, framboise, mûre ou pêche 13,50€
Ballantine's Finest^{4cl} blended scotch, **Bourbon**^{4cl}, **Calvados**^{4cl}, **Gin**^{4cl}, **Liqueurs**^{6cl} Manzana, Get 31..., **Poire William**^{4cl}, **Téquila**^{4cl}, **Wyborowa**^{4cl} Vodka Polonaise
+ Accompagnement Perrier, sodas ou jus de fruits 4,50€



14€

Jus de Fruits Pressés

Orange, Citron ou Pamplemousse

7,5€

Jus de Fruits^{18 cl}

Abricot^{nectar}, Ananas^{ABC}, Banane^{nectar}, Cerise^{nectar}, Citron Vert^{nectar}, Cranberry^{nectar}, Fraise^{boisson}, Gingembre^{boisson}, Goyave^{nectar}, Mangue^{nectar}, Orange pur jus, Pamplemousse^{ABC}, Passion^{nectar}, Pomme pur jus, Pêche^{nectar}, Prune de Cythère^{boisson}, Tamarin^{nectar}, Tomato pur jus ou Yuzu^{boisson}

5,5€

Eaux Minérales & Sodas

Didier^{75cl} eau pétillante de Martinique 6,50€, **Vittel**^{50cl}, **Badoit**^{50cl} 6,50€
Coca-Cola^{33cl}, **Coca-Cola Zéro**^{33cl}, **Limonade**^{25cl}, 6,00€
Orangina^{25cl}, **Perrier**^{33cl}
Sodas Fentimans^{20cl} tonic water, limonade à la rose ou ginger beer 6,00€
Pimento^{25cl} soda gingembre piment, servi avec glace pilée et feuilles de menthe 6,00€



Boissons chaudes^{servies jusqu'à minuit}

Espresso Bio 2,80€, **Décaféiné** 3,00€, **Cappuccino** 6,00€
Grand Crème la tasse, **Thés** Ceylan, Earl Grey, Darjeeling ou vert 5,00€
Infusions verveine ou tilleul
Chocolat^{pot 25cl} + supplément chantilly 1,50€ 6,00€

