



La Rhumerie

Vous propose

« Happy Déj' 6,00€ »
Flamboyant ou Virgin Mango
Mojito de Midi à 14h.

Tous nos plats sont faits maison et préparés à la demande, ils nécessitent une légère attente, merci.

Assiette Antillaise

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

+1 Verre de vin	17,00€
+1 Ti punch	19,00€
+1 Cocktail sans alcool	19,00€
+1 Cocktail*	21,00€
+1 Jus de fruits ou eau gazeuse au verre	17,00€

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

1 Glass of wine 17,00€ • 1 Punch 19,00€ • 1 Mocktail 19,00€
1 Cocktail* 21,00€ • 1 Fruit juice or soda water 17,00€.

* Caïpiriñha, Chocolat Créole, Daiquiri, Ennivrage, Grenadier, Hemingway, Kaïali, Mango Colada, Mango Mojito, Mojito, Père Serge, Planteur, Punch au Lait, Punch Coco ou Saint François.

*N'oubliez pas nos
Suggestions du Jour
sur Ardoise !*

Do not forget our suggestions of the day on slate!



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



La carte des allergènes est disponible sur demande.

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

Entrées Antillaises

Accras de Morue

Home made Caribbean-style codfish fritters.

7,00€

Boudin spécialité Antillaise 80 gr

Spiced West Indian black pudding.

5,50€

Féroce

Écrasé d'avocat, morue grillée pimentée.

Caribbean "guacamole" with chilli and shredded fish.

7,00€

Bananes Plantain frites

fried plantains

5,60€

Chips de Patates Douces

Sweet potato crisps.

5,00€

Ailes de Poulet marinées à l'Antillaise

West Indian chicken wings.

6,10€

Tartine de Tomate façon plage

Tomate, fromage et sauce moutarde.

Broiled cheese toast with tomato and mustard.

6,40€

Spécialités Antillaises

Colombo de Porc

Riz et haricots rouges.

Pork in a caribbean curry sauce, rice and red beans.

15,00€

Pimentade de Poisson

Mariné à l'Antillaise puis frit, oignons frits et riz.

White fish marinated and fried oignons in a west indian tomato coulis and rice.

14,00€

Brochette de Volaille marinée

Riz et salade.

Marinated chicken kebab with rice and salad.

13,50€

Rougail Saucisses avec riz

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

13,50€

Ti'Boucané

Avocat au riz, achard, chips de lard boucané, concombre à l'Antillaise (chaud/froid).

Avocado with rice, mixed pickled vegetables, smoked bacon chips and caribbean cucumber.

12,50€

Les Salades



La Rhumerie

Salade, morue grillée pimentée, avocat, haricots rouges, concombre à l'Antillaise, carotte, sauce chien.

Salad, spicy shredded codfish, red beans, carrot, avocado, pickled cucumbers in caribbean sauce.

14,00€

Madinina

Blanc de volaille mariné au curry, avocat, ananas, iceberg, oignon rouge, coriandre, noix de cajou.

Curried white poultry, avocado, pineapple, iceberg salad, red onion, coriander, cashew.

12,00€

Tazon Végétarien

Patate douce, banane plantain frite, avocat, riz, haricots rouges, salade de tomate et oignon rouge, sauce aux noix de cajou.

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

13,50€

Salade Verte green salad

4,50€



*Cocktail du Jour
sur Ardoise*

*Baron Philippe
de Rothschild*

Sauvignon Languedoc-Roussillon, Chardonnay Languedoc-Roussillon, Agneau Rosé appellation Bordeaux rosé et Merlot Languedoc-Roussillon

*Verre^{12cl} 6€, Quart^{25cl} 10€,
Demi^{50cl} 18€ et Bouteille^{75cl} 28€*

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

Les Doudous de La Rhumerie

Ananas Frais fresh pineapple

6,50€

Baba au Rhum

Raisins secs, ananas confit, chantilly.

Rum baba, raisins, homemade pineapple jam, whipped cream.

7,00€

Blanc-Manger Coco coconut bavarois

6,50€

Gâteau Betty amandes et Rhum

Almond and Rum cake.

6,50€

Moelleux au Chocolat

Aux brisures d'ananas, de gingembre confit et sa boule de glace vanille.

Chocolate fondant, pineapple and candied ginger with a scoop of vanilla ice cream.

8,00€

Tarte Coco et sa boule de glace vanille

Coconut tart with a scoop of vanilla ice cream.

6,50€

Sorbet ou Glace 2 parfums au choix

Citron vert, chocolat, gingembre confit, passion, Rhum raisin ou vanille.

2 ice cream or sorbet scoops : lime, chocolate, ginger, passion, Rum raisin and vanilla.

6,00€

Colonial

2 boules de glace et 1 Rhum Arrangé sélectionné par nos soins^{4cl}.

2 ice cream scoops served on rum^{4cl}.

8,00€

Café Gourmand

Café, mini baba, sorbet gingembre, gâteau Betty.

1 Espresso coffee, mini baba, ginger ice cream scoop, mini cake.

8,50€

Café « Mise en Feu »

Café, 1 mini dessert et 1 shooter de Rhum Arrangé sélectionné par nos soins^{3cl}.

1 Espresso coffee, 1 mini dessert, 1 shot of Rum of the barman's choice^{3cl}.

7,00€

