

# RESTAURANT

## Carte des boissons

### TI-PUNCHS & PUNCHS

TI-PUNCH BLANC 5,00 € «HSE» 50° / 6cl	TI-PUNCH BLANC 5,00 € «Madkaud » 50° / 6 cl
TI-PUNCH BLANC 5,00 € « Braud & Quenesson »	TI-PUNCH BLANC 6,00 € « Neisson » 50° / 6 cl
TI-PUNCH BLANC 6,00 € « JM » 55° / 6 cl	TI-PUNCH BLANC 6,00 € « 3 rivières cuvée océan » 42° / 6 cl
PUNCH VIEUX 6,00 € «HSE» 6cl	PUNCH VIEUX 6,00 € «BALLY » 6 cl
PUNCH COCO 8,00 € Fabrication artisanale - Sainte-Anne 6 cl	

### APÉRITIFS ALCOOLISÉS

WHISKY 7,00 € William Lawson ou JB 6 cl	VODKA 7,00 € 6 cl
MARTINI BLANC 7,00 € 6 cl	MARTINI ROUGE 7,00 € 6 cl
PASTIS / RICARD 7,00 € 2 cl	KIR ROYAL 13,50 € 12 cl
GIN 7,00 € 6 cl	KIR VIN BLANC 7,50 € 12 cl
KIR VIN BLANC 7,50 € « Chardonnay » 14 cl	PORTO ROUGE 7,00 € 6 cl
ACCOMPAGNEMENT 2,80 € Soda et jus de fruits	

### BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

COCA 5,00 € Bouteille 50 cl	COCA ZÉRO 5,00 € Bouteille 50 cl
ROYAL SODA 5,00 € Bouteille 50 cl (grenadine, kampane)	ORANGINA 5,00 € Bouteille 50 cl
SPRITE 5,00 € Bouteille 50 cl	SCHWEPPES 4,00 € Bouteille 25 cl
NECTAR 4,00 € Nectar de fruits 25 cl Orange, ananas, goyave, exotique, passion)	ICE TEA 4,00 € Bouteille 33 cl

### NOS BIÈRES

LORRAINE 5,00 € Pression 25 cl	LORRAINE 9,00 € Pression 50 cl
AFFLIGEM 6,00 € Pression 25 cl	AFFLIGEM 9,00 € Pression 50 cl
LORRAINE 6,00 € Bouteille 33 cl	LORRAINE 6,00 € «Ambrée» Bouteille 33 cl
HEINEKEN 5,00 € Bouteille 25 cl	DESPERADOS 6,50 € «Original, red» Bouteille 33 cl
MONACO 5,50 € Bière, sirop de grenadine, limonade 25 cl	MONACO 9,50 € Bière, sirop de grenadine, limonade 50 cl
LEFFE 6,00 € Bouteille 33 cl	HOEGGARDEN 6,00 € Bouteille 33 cl

### EAUX MINÉRALES PLATES & GAZEUSES

DIDIER 3,50 € Bouteille 50 cl	DIDIER 4,50 € Bouteille 75 cl
CHANFLOR 4,00 € Bouteille 1 L	

Le M



# Carte des cocktails

## LES MOJITOS

25 cl

L'ORIGINAL	11,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, glace pilée</i>	
LE ROYAL	14,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, Prosecco millésimé, glace pilée</i>	
LE GINGER	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE PIMENT PEYI	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, piment végétarien frais, glace pilée</i>	
LE CHÔ, CHÔ, CHÔ	14,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE MARACUDJA	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, maracudja, glace pilée</i>	

## LES CAÏPIS

25 cl

CAÏPIRINHA	10,00 €
<i>Citron, sucre, rhum, glace pilée</i>	
CAÏPIRINHA PASSION	11,00 €
<i>Citron, sucre, rhum, passion, glace pilée</i>	

## LES FROZEN

25 cl

DAÏQUIRI FROZEN FRAICHEUR	14,00 €
<i>Rhum blanc, passion, sirop de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, glace citron vert</i>	
DAÏQUIRI FROZEN PASSION	13,00 €
<i>Rhum blanc, passion, sirop de canne, jus de citron vert, glace citron vert</i>	

## LES COCKTAILS

25 cl

PINA COLADA	13,00 €
<i>Rhum blanc/vieux, jus ananas, crème de coco, ananas, glace coco</i>	
ARC-EN-CIEL	13,00 €
<i>Rhum blanc, grenadine, jus de cranberry</i>	
SEX ON THE BEACH	13,00 €
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
SPRITZ	13,00 €
<i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	
PLANTEUR MAISON	10,00 €
<i>Jus d'ananas, goyave et orange, sirop de grenadine, rhum blanc et vieux, sirop de canne, cannelle, muscade</i>	

## MOJITOS SANS ALCOOL

25 cl

L'ORIGINAL	9,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, glace pilée</i>	
LE MARACUDJA	10,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, maracudja, didier, glace pilée</i>	
LE GINGER	10,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE CHÔ, CHÔ, CHÔ	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE PIMENT PEYI	10,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, piment végétarien frais, glace pilée</i>	

## LES CAÏPIS SANS ALCOOL

25 cl

CAÏPIRINHA	8,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée</i>	
CAÏPIRINHA PASSION	9,00 €
<i>Citron, sucre, eau gazeuse, passion, glace pilée</i>	

## FROZEN SANS ALCOOL

25 cl

DAÏQUIRI FROZEN FRAICHEUR	12,00 €
<i>Eau pétillante, sirop de canne, passion, jus de citron vert, glace citron vert</i>	
DAÏQUIRI FROZEN PASSION	11,00 €
<i>Eau pétillante, passion, menthe fraîche, sirop de canne, jus de citron vert, glace citron vert</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

25 cl

VIRGIN COLADA	11,00 €
<i>Sirop de canne, jus ananas, crème de coco, ananas, glace coco</i>	
COUCHER DE SOLEIL	10,00 €
<i>Jus d'ananas, passion, sirop de grenadine</i>	
DOUDOU	10,00 €
<i>Jus de goyave, jus d'orange, sirop de menthe</i>	



# Carte des vins & champagnes

## VINS ROUGES

PIC SAINT LOUP LA TREVIERE	75 cl	38,00 €
Région viticole : Languedoc-Roussillon	Le verre	8,50 €
Cépage : Grenache / Syrah		
Année : 2021 - Fruits frais, légèrement épicé		
SAINTE EMILION PETIT BOUQUEY	75 cl	59,00 €
Région viticole : Saint Emilion		
Cépage : Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon		
Année : 2016 - Arôme boisé et épicé		
PATRIMONIO SANTA MARIA	75 cl	44,00 €
Région viticole : Corse		
Cépage : Nielluciu		
Année : 2020 - Puissant / Fruits rouges bien mûrs		
CÔTE DU RHÔNE REMY FERBRAS	37,5 cl	18,00 €
Région viticole : Vallée du Rhône	75 cl	34,00 €
Cépage : Grenache / Mourvedre / Syrah	Le verre	7,50 €
Année : 2020 - Tanins très doux et fruités		
HAUTES-CÔTES DE NUIT DUBOIS	75 cl	59,00 €
Région viticole : Bourgogne		
Cépage : Pinot Noir		
Année : 2021 - Bel équilibre, saveurs framboise et cerise		
CHINON CHÂTEAU DE COULAINÉ	75 cl	39,00 €
Région viticole : Val de Loire		
Cépage : Cabernet Franc		
Année : 2021 - Frais et fruité		
CÔTE DE BLAYE	75 cl	34,00 €
Région viticole : Bordeaux	Le verre	7,50 €
Cépage : Merlot / Cabernet Sauvignon		
Année : 2019 - Léger et agréable		

## VINS BLANCS

CHABLIS CHRISTOPHE & FILS	75 cl	56,00 €
Région viticole : Bourgogne		
Cépage : Chardonnay		
Année : 2022 - Arômes floraux, délicat et fruité		
REUILLY DYCKERHOFF	75 cl	41,00 €
Région viticole : Loire		
Cépage : Sauvignon		
Année : 2022 - Belle harmonie de saveurs, très fin		
MUSCADET	37,5 cl	16,00 €
Région viticole : Loire	75 cl	32,00 €
Cépage : Sauvignon		
Année : 2020 - Odeurs de fleurs blanches, sec		
CHARDONNAY L'ODALET	Le verre	7,00 €
Région viticole : Pays d'OC	75 cl	29,00 €
Cépage : Chardonnay		
Année : 2021 - Minéral, amandes et agrumes		
SAUVIGNON LES ATHLETES DU VIN	Le verre	7,00 €
Région viticole : Touraine	75 cl	29,00 €
Cépage : Sauvignon		
Année : 2022 - Notes d'agrumes, belle longueur en bouche		
VOUVRAY VINCENT CAREME	Le verre	8,00 €
Région viticole : Vallée de la Loire	75 cl	34,00 €
Cépage : Chenin		
Année : 2022 - Riche et fruité (fruits exotiques)		

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

RUINART	150,00 €	RUINART	110,00 €
Blanc de blanc 75 cl		Brut 75 cl	
MOËT ET CHANDON		Brut 75 cl	97,00 €
CHAMPAGNE ESTERLIN		Brut 75 cl	80,00 €
PROSECCO « La Casada Millesimato »	75 cl		50,00 €
VEUVE FOURNY	Blancs de blancs 75 cl		109,00 €
CHAMPAGNE ESTERLIN	la coupe 12 cl		13,00 €
PROSECCO « La Casada Millesimato »	12 cl		8,00 €

## VINS ROSÉS

SAINT-ROCH LES VIGNES	75 cl	33,00 €
Région viticole : Provence		
Cépage : Assemblage		
Sec, fruité et gourmand		
SAINT-TROPEZ MAGIC	Le verre	7,00 €
Région viticole : IGP Méditerranée	37,5 cl	16,00 €
Cépage : Assemblage	75 cl	29,00 €
Fin et fruité		
FRESIA MAS D'ESPANET	Le verre	7,50 €
Région viticole : Cévennes	75 cl	31,00 €
Cépage : Cinsault, grenache		
Année : 2022 - Frais et gourmand		

VOUS TROUVEREZ NOS CONSEILS  
D'ACCORDS METS ET VINS  
SOUS CHACUN DE NOS PLATS





# Carte des entrées

## AVEC L'APÉRO

ACCRA DE MORUE <i>8 pièces</i>	11,00 €
ACCRA DE CREVETTES <i>6 pièces</i>	11,00 €

## POUR BIEN COMMENCER

SOUSKAY DE POULPE GRILLÉ <i>Poulpe, piment végétarien, 4 épices, dés d'ananas infusés au rhum vieux.</i>	13,00 €
FEUILLETÉ DE MARLIN <i>Feilleté d'igname, aioli, marlin fumé, mayonnaise maison citronnée</i>	14,00 €
M COMME MARTINIQUE <i>Velouté de giraumon, tartare de lambi assaisonné aux douceurs de la Martinique.</i>	14,00 €

## NOS SALADES

MÉLI MÉLO DE SAISON <i>Nos meilleurs crudités et fruits de saison, vinaigrette du moment</i>	20,00 €
L'AUTHENTIK <i>Accras de morue, accras de crevettes, souskay de poulpe et sa vinaigrette du jour</i>	24,00 €

## MENU ENFANTS *Jusqu'à 12 ans* 15,00 €

FILET DE POULET OU POISSON  
*Servi avec nos frites maison/crudités  
Jus de fruits - boule de glace (vanille ou chocolat)*







# Carte des plats

## DÉLICIES DE LA MER

DAURADE SAVEURS CARAÏBES (180 g) 28,00 €

*Pêche locale, filet cuit à la poêle puis au four, riz sauvage et sauce passion.*



Suggestion accord mets / vins :

 Vouvray La bouteille ou  Vouvray Au verre

VIVANEAU TRADITION 29,00 €

*Vivaneau frais, cuisson au four, légumes confits et sauce herbacée.*



Suggestion accord mets / vins :

 Reuilly La bouteille ou  Chardonnay Au verre

GAMBAS FLAMBÉES AU RHUM VIEUX SAINT JAMES 34,00 €

*Blacktiger accompagnées de notre risotto d'igname façon Chef*



Suggestion accord mets / vins :

 Sauvignon La bouteille ou  Sauvignon Au verre

LA REINE MER 10€ / 100gr

*Langouste servie avec frites maison ou riz sauvage sans oublier notre incontournable sauce chien.*

Suggestion accord mets / vins :



 Etna bianco La bouteille ou  Vouvray Au verre

## LA PRAIRIE GOURMANDE

SELECTION DE RIBS 27,00 €

*Travers de porc marinés soja & épices péyi servis avec frites maison*



Suggestion accord mets / vins :

 Patrimoine La bouteille ou  Pic Saint-Loup Au verre

LE BŒUF DANS TOUTE SA NOBLESSE 39,00 €

*Côte de bœuf (500gr avant cuisson), sauce au choix, servie avec nos frites maison*

Suggestion accord mets / vins :

 Châteauneuf-du-Pape La bouteille ou  Côtes du Rhône Au verre





# Carte des Grands crus

## LES BLANCS

### ETNA BIANCO 2022-DOMAINE GRACY

57,00 €

Région viticole : Italie - Sicile - 85% Carricante, 15% Catarratto

Graci Etna Bianco est 100 % volcanique.

Un vin brillant qui exprime le territoire avec une acidité fraîche, vive et croquante.

**Caractéristiques :** Notes fruitées de pêche jaune et d'ananas, enrichies d'agréables arômes minéraux. En bouche, il est frais, sapide, agréablement doux et persistant.

**Accords :** poisson fumé, légumes, fruits de mer, poisson blanc, riz

### POUILLY FUISSÉ 2020-OLIVIER MERLIN

74,00 €

Région viticole : Bourgogne

Olivier Merlin est l'un des vignerons les plus talentueux du maconnais.

Olivier et Corinne Merlin n'utilisent ni désherbant, ni engrais de synthèse.

Ils préfèrent labourer les parcelles, avec un cheval.

**Cépage :** Chardonnay

**Caractéristiques :** Arômes pêche blanche et poire William.

La bouche est typique de l'appellation, onctueuse, ronde suave et élégante.

La finale est portée par une belle minéralité qui lui apporte fraîcheur et équilibre !

**Accords :** tous les poissons

### MEURSAULT 2021-DOMAINE VAUDOISEY-CREUSEFOND

98,00 €

Région viticole : Bourgogne

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Dégustation :** Rond et soyeux. Notes de prunes jaunes et d'épices.

**Accords :** poissons et viandes blanches en sauce.

### CONDRIEU 2020 - AURÉLIEN CHATAIGNIER

84,00 €

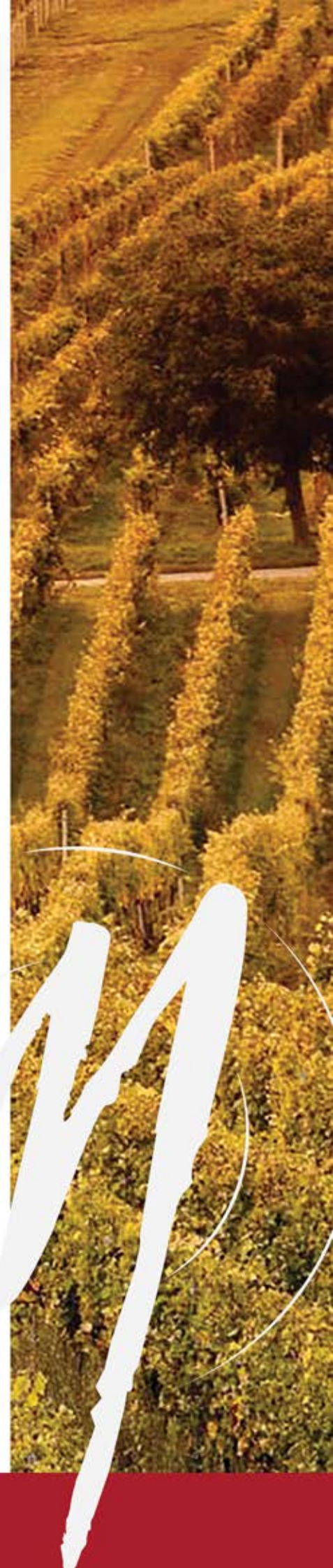
Région viticole : Vallée du Rhône

**Cépage :** 100% Viognier

**Caractéristiques :** Notes exotiques d'abricot frais et florales de verveine.

Précis en bouche, la matière est ample et riche, mais bien construite, car soutenue par une belle acidité

**Accords :** poissons en sauce, gambas épicées





# Carte des Grands crus

## LES ROUGES

### CÔTE-RÔTIE - DOMAINE BOUTIN 2021

108,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône

Cépage : 100% Syrah

Caractéristiques : Robe rouge grenat profonde. Notes de fruits rouges et noirs ainsi que de fleurs dont la violette.

Bouche : Fin et élégant, le vin possède une belle minéralité complexe et envoûtante.

Accords : Idéal sur l'agneau, mais cela fonctionne sur toutes les viandes.

### NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU «LA RONCIERE» 2017 - LEGROS

106,00 €

Région viticole : Bourgogne

Cépage : 100% Pinot noir

Caractéristiques : Ce 1er Cru "la ronciere" est un excellent vin de garde aux arômes de petits fruits rouges. Les équilibres sont au rendez-vous et garantissent un style aussi complexe que gourmand avec des notes de fruits noirs, de myrtilles et de prunelles.

Accords : Gibier, bœuf en sauce, rôti de bœuf ou poulpes, langoustes (si vous ne désirez pas de blancs)

### SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019 «AUX PLANTES» - CAZENAVE

69,00 €

Région viticole : Bordeaux

Cépage : 100 % Merlot

Caractéristiques : arômes de fruits rouges frais, de framboise et de cerise noire, mure et cassis.

Rond, gourmand, généreux en matière avec de beaux tannins.

Accords : viandes, fromages...

### HERMITAGE «ARENA MICA » 2022 - DOMAINE BOUTIN

102,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône

Cépage : 100% Syrah

Caractéristiques : Minéral et poivré. Arômes de petits fruits noirs très mûrs. Très long en bouche.

Accords : viandes, gibiers

### POMEROL 2016 - CLOS DU CANTON DES ORMEAUX - CAZENAVE

96,00 €

Région viticole : Bordeaux - 97% merlot 3% cabernet

Caractéristiques : Élevés 18 mois en fûts.

Arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises noires, pruneaux et fraise mûre) et d'épices (vanille en bâton, réglisse, cannelle, cèdre)

Accords : viandes

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2019 - DOMAINE FONTAVIN

74,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône - 80% Grenache noir - 15% Syrah - 5% Mouvèdre

Caractéristiques : Nez flatteur de fruits rouges, réglisse et notes mentholées.

Arômes de fruits noirs croquants, de truffe, de garrigue.

C'est un vin riche, aux tanins denses et élégants, soutenu par une belle longueur en bouche.

Accords : viandes

