

## Entrées

### Starters

<b>Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan</b> .....	15,00 €
<i>Home made Pumpkin Soup, Chestnuts, Parmesan cheese</i>	
<b>Escargots en brioche - Snails in brioche</b> .....	Les 6 : 14,50 € ..... Les 12 : 21,00 €
<b>Planche de charcuterie</b> .....	19,00 €
<i>Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique, Brésaola</i> <i>Cured meat platter : Parme's ham, cooked ham with truffles, Iberico Chorizo, bresaola</i>	
<b>Planche de charcuterie et Fromages de Savoie</b> .....	19,70 €
<i>Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie</i> <i>Cured meat and cheese platter : Parme's ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses</i>	
<b>Carpaccio de Brésaola (Boeuf Séché) Copeaux de Parmesan</b> .....	15,80 €
<i>Carpaccio of bresaola (dry beef) Parmesan cheese</i>	
<b>Saucisson à Partager - Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter</b> .....	12,50 €
<b>Planchette de Jambon blanc à la Truffe - Cooked ham with truffles</b> .....	14,50 €

## Salades

### Salads

 <b>Veggie Bowl</b> : Quinoa, Œuf Parfait, Avocat, Courgette, Poivrons Confits, Roquette, .....	20,70 €
<i>Noix de Cajou, Vinaigrette huile de Noix</i> <i>Quinoa, Perfect Egg, Avocado, Zucchini, Candied Peppers, Rocket salad, Cashew Nut, Walnut Oil Vinaigrette</i>	
 <b>Salade Caesar</b> .....	21,70 €
<i>Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison</i> <i>Caesar salad : Lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home made Caesar dressing</i>	
<b>Salade Burrata (Mozzarella crèmeuse)</b> .....	19,70 €
<i>Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, huile d'olive, roquette</i> <i>Burrata salad : Mozzarella Burrata, cherry tomatoes, Parma ham, olive oil, rocket salad</i>	
<b>Salade Croustillant Beaufort et Brésaola</b> .....	19,70 €
<i>Salade, Beaufort croustillant, brésaola, tomates confites</i> <i>Salad, Beaufort fried, brésaola, dry tomatoes</i>	
<b>Salade verte - Green salad</b> .....	7,00 €



## Pizzas

Pour Commencer / To start with

**Pizza' apéro** : 5 différentes sortes de Pizzas..... 17,80 €  
*5 différents types of pizza*



### Les incontournables

*The classics*

- Marguerita** : Tomate, mozza, origan..... 15,50 €  
*Tomato, mozzarella, oregano*
- Regina** : Tomate, mozza, Jambon, champignons ..... 17,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- Napolitaine** : Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre ..... 17,50 €  
*Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries*
- Végétarienne** : Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre ..... 18,50 €  
*Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries*
- Calzone** : Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf..... 18,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg*
- Hawaïenne** : Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons..... 18,50 €  
*Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers*
-

<b>Parma</b> : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette .....	<b>19,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Parme's ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad</i>	
<b>4 Fromages</b> : Tomate, mozza, Gorgonzola, chèvre, Reblochon .....	<b>19,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese</i>	
<b>Calabrese</b> : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons .....	<b>18,50 €</b>
<i>Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers</i>	
<b>Savojarde</b> : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon .....	<b>18,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese</i>	
<b>Saumon</b> : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth .....	<b>21,00 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill</i>	

## Elles vous surprendront

*The specials*

<b>Marguerita EXTRA</b> : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette .....	<b>21,00 €</b>
<i>Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad</i>	
<b>Pizz'burger</b> : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade .....	<b>19,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce</i>	
<b>Famosa</b> : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade .....	<b>22,00 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce</i>	
<b>Raclette</b> : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade .....	<b>21,00 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce</i>	
<b>Royale à la Truffe</b> .....	<b>42,00 €</b>
<b>NEW</b> Base Crème à la Truffe, mozza, Truffe Noire, roquette	
<i>Royal pizza: Truffle Cream, mozzarella, Black Truffle, rocket salad</i>	

## Et pour finir


*And to end*

<b>Pizza Nutella banane</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Pizza Nutella and banana</i>	

---

## Viandes et hamburgers

Meat dishes & hamburgers

<b>Classic Burger - Frites</b> .....	<b>21,50 €</b>
<i>Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Cheese Burger - Frites</b> .....	<b>23,50 €</b>
<i>Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Mountain Burger - Frites</b> .....	<b>25,50 €</b>
<i>Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
 <b>Igloo Burger - Frites</b> .....	<b>28,80 €</b>
<i>Igloo Burger - Chips : Minced beef burger, roasted foie gras, truffe oil, onions, cheddar cheese, roquette</i>	
<b>Cornet de frites / Cone of chips</b> .....	<b>7,50 €</b>

## Viandes et Poisson

Meat dishes and Fish

<b>Pièce de Bœuf Charolaise (environ 250gr) au Gorgonzola ou sauce aux Cèpes - Frites</b> .....	<b>29,50 €</b>
<i>Piece of beef charolaise with Gorgonzola or Cep sauce served with Chips</i>	
 <b>Filet de Bœuf (environ 180gr) Façon Rossini - Frites / Beef filet like a Rossini (Roasted Foie Gras), Chips</b> ....	<b>39,00 €</b>
<b>Double Carpaccio de Brésaola (Boeuf séché), copeaux de parmesan - Frites</b> .....	<b>25,80 €</b>
<i>Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips</i>	
<b>Saumon d'Ecosse, Craquant de Polenta, Sauce Vierge, Crémeux d'Aubergine et Parmesan</b> .....	<b>26,50 €</b>
<i>Salmon from Scotland, Crunchy Polenta, Vegetable oil, Creamy Eggplant and Parmesan</i>	
<b>Grosse Raviole de Gambas</b> .....	<b>28,50 €</b>
<i>Gambas, Marmelade de Tomates, Aubergine, Basilic, Poivrons Confits, Roquette, Emulsion Beaufort</i> <i>Large Ravioli of Prawns : Prawns, Tomato Marmelade, Eggplant, Basil, Candied Peppers, Rocket salad, Emulsion Beaufort</i>	

## Pâtes et Légumes

Pasta dishes and vegetables

<b>Linguini façon Carbonara</b> .....	<b>19,50 €</b>
<i>Linguini, Poitrine Fumée, Oignons Confits, Roquette, Emulsion Reblochon</i> <i>Linguini, Bacon, Candied Onions, Rocket Salad, Reblochon Emulsion</i>	
<b>Penne à l'Arrabiata et Chorizo Ibérique / Penne arrabiata with Iberico chorizo</b> .....	<b>19,50 €</b>
<b>Linguini au Gorgonzola et Jambon de Parme / Linguini with gorgonzola and Parme's ham</b> .....	<b>21,00 €</b>
<b>Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et Magret de Canard Fumé</b> .....	<b>25,00 €</b>
<i>Penne with cep mushrooms and smoked duck breast</i>	
 <b>Linguini à la Truffe Noire et Noix / Linguini with Black Truffle and Nuts</b> .....	<b>44,00 €</b>
<b>Aubergines rôties sauce Vierge : Jambon de parme, roquette, parmesan</b> .....	<b>23,50 €</b>
<i>Eggplants roasted vegetables oil, parme's ham, rocket, parmesan cheese</i>	
<b>Gnocchi Primavera : Gnocchi, artichauts confits, poivrons, sauce vierge, tomates, courgettes, Ricotta..</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Gnocchi, artichokes, peppers, tomatoes, vegetables oil, zucchini, Ricotta</i>	

---

## Desserts maison

Home made desserts

<b>NEW</b>	<b>Profiteroles glacées vanille, chocolat chaud</b> <i>Profiteroles vanilla ice cream, hot chocolate</i> .....	12,00 €
	<b>Tiramisu Maison</b> <i>Home made tiramisu</i> .....	11,00 €
	<b>Crème Brûlée Maison</b> <i>Home made crème brûlée</i> .....	11,00 €
	<b>Brownie Maison, glace vanille, chantilly</b> .....	11,00 €
	<i>Home made brownie : vanilla ice cream, whipped cream</i>	
	<b>Tarte au Citron Revisitée</b> <i>Revisited lemon tart, whipped cream</i> .....	11,00 €
	<b>Café Gourmand</b> : <i>Gourmet coffee</i> .....	12,00 €
	<b>Coupe de Champagne Gourmande</b> : <i>Gourmet glass of champagne</i> .....	17,50 €
	<b>Pizza Nutella Banane</b> : <i>Pizza Nutella and banana</i> .....	17,00 €

## Coupe au choix

Ice cream & sorbets

<b>COUPE AU CHOIX</b> .....	Coupe 2 boules / 2 scoops : <b>7,00 €</b> .....	Coupe 3 boules / 3 scoops : <b>9,00 €</b>
<b>Supplément</b> : <i>chocolat chaud, chantilly, coulis</i> / <i>Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis</i> .....	<b>1,00 €</b>	

### GLACES ICE CREAM

### Les Crèmes Glacées

Ice cream flavours

vanille, chocolat noir, café pur arabica,  
caramel fleur de sel, rhum-raisin

vanilla, dark chocolate, pure arabica  
coffee, salted caramel, rum & raisin

### Les Sorbets

Sorbet flavours

citron jaune, fraise, banane, mangue,  
mojito, génépi, noix de coco

lemon, strawberry, banana, mango,  
mojito, génépi, coconut

<b>Liégeois</b> : <i>Chocolat ou café / Chocolate or coffee</i> .....	12,00 €
<b>Bora-Bora</b> : <i>Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum &amp; raisin, whipped cream</i> .....	12,00 €
<b>Eskimo</b> : <i>Boules coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> .....	12,00 €
<i>Scoops coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Bankise</b> : <i>Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> .....	12,00 €
<i>Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Caramela</b> : <i>Boules caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly</i> .....	12,00 €
<i>Scoops salted caramel, vanilla, home-made caramel sauce, whipped cream</i>	
<b>Marbella</b> : <i>Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / Lemon, strawberry, mango, red berries coulis</i> .....	12,00 €
<b>Colonel</b> : <i>Boules citron, Vodka / Scoops lemon, Vodka</i> .....	12,00 €
<b>Ice Mojito</b> : <i>Boules de mojito, Rhum, sucre de Canne / Scoops mojito, rum, cane sugar</i> .....	12,00 €
<b>Ice Génépi</b> : <i>Boules de génépi, génépi / Scoops génépi, génépi liquor</i> .....	12,00 €

---

# CHAMPAGNE

Verre (12cl). 75 cl

<b>NEW</b>	Devaux « Blanc de Noirs » Coeur des Bar.....	12,00 €	72,00 €
	Devaux Rosé Cuvée rosée .....		82,00 €
	Deutz Brut .....		96,00 €
	Deutz Rosé.....		108,00 €
♥	Deutz « Blanc de blancs ».....		132,00 €
	Dom Pérignon .....		285,00 €

## LES VINS

Wine

### Blancs White

Verre (12cl). 75 cl Magnum

#### Savoie AOP

Chignin Bergeron «Cuvée Gastronomie» Jean Perrier et fils..... 32,50 €

Chardonnay «Fleur de Chardonnay» Domaine Perrier ..... 7,00 € ..... 30,50 €

Abymes Domaine Perrier..... 22,50 €

#### Loire AOP

Pouilly Fumé «Les Clairières» ..... 9,00 € ..... 48,00 €

#### SUD OUEST AOP

Côtes de Bergerac Oé (BIO) (moelleux)..... 7,00 € ..... 29,50 €

#### Bourgogne AOP

Montagny «Millebuis» Vignerons de Buxy 2015 ..... 8,00 € ..... 38,00 € ..... 74,00 €

#### Italie/Italy

Prosecco ..... 7,00 € ..... 32,50 €

### Rosés Rosé

#### Rosés AOP

Côtes de Provence «Grain de Glace» St Tropez ..... 7,00 € ..... 31,50 € ..... 64,00 €

♥ Côtes de Provence Minuty «Prestige»..... 39,00 €



# LES VINS

Wine

## Rouge Red

Verre (12cl). 75 cl Magnum

### Vallée du Rhône AOP / Rhone Valley AOC



Vacqueyras - Domaine des Ondines (BIO).....	39,00 €		
Saint Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard .....	9,00 €	46,00 €	88,00 €
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Fontavin (BIO).....		62,50 €	
Côte Rôtie - Ogier- 2020.....		88,00 €	

### Savoie AOP

Mondeuse « Vieilles Vignes » Domaine Perrier.....	7,00 €	31,50 €	
<b>NEW</b> Mondeuse d'Arbin « Graine de terroir » Domaine Perrier.....			67,00 €
Gamay de Jongieux. « Vieilles vignes » E.Carrel.....		28,50 €	

### Languedoc AOP

Côtes du Roussillon « Château L'Ou » (BIO).....	7,00 €	29,50 €	
Pays d'Oc IGP « Côte de Boeuf », Syrah-Marselan .....		22,50 €	

### Bordeaux AOP

Lussac-Saint-Émilion « Grand Ricombre ».....		30,50 €	61,00 €
<b>NEW</b> Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Bibian » 2016.....	9,00 €	49,00 €	
Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Victoria » 2015 .....			98,00 €
Pomerol «Fugue de Nénin» 2nd vin du Château Nénin 2017 .....		78,00 €	

### Grande Bourgogne AOC

<b>NEW</b> Brouilly « Château des tours ».....		38,00 €	
 Marsannay « Les Récilles », E.Guillard (BIO).....		67,00 €	

### Italie / Italy

Primitivo IGT Salento-borgo SanLeo .....	7,00 €	29,50 €	
Chianti Torrequercie DOCG (Toscane).....		30,50 €	
Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes).....		31,50 €	
Lambrusco dell'emilia IGT «Rosso Dolce» (Emilie Romagne).....		24,50 €	

---



## Les Bières

### BEERS

Pressions / Draught	25cl	50cl
STELLA	4,50 €	9,00 €
LEFFE Abbaye	5,00 €	10,00 €
Panache, Monaco	4,50 €	9,00 €
Supplément Picon	1,00 €	1,50 €

Supplement Picon bitter

## Bouteilles (33cl)

### Bottled

Heineken, Carlsberg	5,50 €
Desperados, Corona	7,00 €
Duvel (bière Belge) / Chouffe	8,00 €
Bière IPA du Mont-Blanc	7,50 €
Bière Blanche du Mont-Blanc	7,50 €

## Les digestifs (4cl)

### Digestives

Cognac Rémy Martin Mature Cask Finish VSOP	10,00 €
Cognac XO	17,00 €
Poire Williams / Williams Pear brandy	9,00 €
Limoncello, Amaretto	7,00 €
Get 27, Bailey's (6 cl)	8,00 €
Chartreuse Verte, Cointreau	9,00 €
Génépi	7,50 €
Jägermeister . Fernet Branca	8,00 €
Shooter	5/8 €

## Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	4,50 €
Martini (rouge, blanc) (8 cl) (red, white)	6,50 €
Suze (8 cl)	6,50 €
Kir Vin Blanc (10 cl) - White wine kir	6,50 €
Kir Royal (10 cl) Cassis, Myrtille, pêche Blackcurant, blueberry, peach	10,00 €
Kir rosé pamplemousse (10 cl)	6,00 €
Rosé grapefruit kir	
Coupe de Champagne (12 cl)	12,00 €
Glass of champagne .	

## Alcools

Gin, Vodka, Malibu, Tequila, Rhum ,Whisky	9,00 €
Vodka «Belvédère»	13,00 €
Vodka « Guillotine héritage » France	16,00 €
Gin «Tanqueray»	12,00 €
Gin «Hendrick's»	13,00 €
Gin « Malfy » pamplemousse	13,00 €
Rhum « Captain Morgan »	8,50 €
Rhum St James Ambré	8,50 €
Rhum «Diplomatico»	12,00 €
Rhum «Don Papa»	12,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Chivas (12 ans) / aged 12 years	13,00 €
Oban (14 ans) / aged 14 years	14,00 €
Supplément Soda	1,50 €
Supplément Red Bull / Gang Star	2,50 €

Verres de vin : Consulter notre carte des Vins et Champagnes

Glasses of wine and Champagne on the Wine list



## Les Boissons Froides

*Cold drinks*

<b>Coca-Cola, Zéro</b> (33 cl) .....	<b>5,00 €</b>
<b>Limnade, Ice tea</b> (33 cl) / <i>lemonad</i> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Orangina</b> (25 cl), <b>Perrier</b> (33 cl).....	<b>5,00 €</b>
<b>Schweppes ou agrumes</b> (25 cl).....	<b>5,00 €</b>
<b>Jus de Fruits</b> (25 cl) .....	<b>5,00 €</b>
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise</i>	
<i>Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato, strawberry</i>	
<b>Orange ou citron pressé</b> .....	<b>7,50 €</b>
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
<b>Sirops</b> .....	<b>3,50 €</b>
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche.</i>	
<i>Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach..</i>	
<b>Cidre Rosé</b> (33 cl).....	<b>6,00 €</b>
<b>Red Bull / Gang Start</b> .....	<b>5,50 €</b>




## Eaux (75 cl)

*Mineral water*

<b>Eau minérale plate</b> .....	<b>6,50 €</b>
<b>Eau minérale gazeuse</b> .....	<b>6,50 €</b>

## Les Boissons Chaudes

*Hot drinks*

<b>Café, Déca, Noisette Malongo</b> .....	<b>3,00 €</b>
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
<b>Thé, infusion</b> : <i>Tea, herbal tea</i>  .....	<b>4,50 €</b>
<b>Double café</b> : <i>Double coffee</i> .....	<b>4,80 €</b>
<b>Café au lait</b> : <i>Coffee with milk</i> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Chocolat Viennois</b> .....	<b>6,00 €</b>
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<b>Citron pressé chaud</b> .....	<b>7,50 €</b>
<i>Squeezed lemon</i>	
<b>Vin chaud ou Grog</b> .....	<b>7,50 €</b>
<i>Mulled wine or Grog</i>	
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>12,00 €</b>



## Tapas à partager

Tapas to share

**Pizza' apéro** : 5 différentes sortes de Pizzas..... 17,80 €  
*5 différents types of pizza*

**Planchette de Jambon blanc à la Truffe** - *Cooked ham with truffles* ..... 14,50 €

**Saucisson à Partager** - Pain et beurre - *Sausage to share, bread and butter*..... 12,50 €



**Planche de Charcuterie** ..... 19,00 €

*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique*

*Cured meat platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffle, Iberico Chorizo*

**Planche de charcuterie et fromages** ..... 19,70 €

*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie*

*Cured meat and cheese platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses*

**Escargots en brioche** ..... Les 6 : 14,50 € ..... Les 12 : 21,00 €

*Snails in brioche*

**Cornet de frites** ..... 7,50 €

*Cone of chips*



## Nos Cocktails

Our cocktails

<b>L'IGLOO</b> Rosé Pamp', limonade, glace pilée.....	9,50 €
<i>Rosé Wine, Grapefruit Sirup, lemonade, crushed ice</i>	
<b>PUNCH maison / Home-made PUNCH</b> .....	9,50 €
<b>SANGRIA maison / Home-made SANGRIA</b> .....	9,50 €
<b>AMERICANO maison / Home-made AMERICANO</b> .....	9,50 €
<b>TEQUILA SUNRISE</b> .....	10,00 €
<b>MALIBU SUNRISE</b> .....	10,00 €
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	12,00 €
<b>MOJITO</b> Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier.....	13,50 €
<i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, fizzy water</i>	
<b>PINA COLADA</b> Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne.....	12,50 €
<i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry .....	12,50 €
<i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	
<b>COSMOPOLITAIn</b> Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron .....	13,50 €
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
<b>CAÏPIROSKA</b> Vodka, citron vert, sucre roux / <i>Vodka, lime, brown sugar</i> .....	12,00 €
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça « La Magnifica » citron vert, sucre / <i>Cachaça, lime, sugar</i> .....	12,00 €
<b>MARGARITA</b> Téquila, Cointreau, jus de citron / <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i> .....	13,00 €
<b>GIN FIZZ</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / <i>Gin, lemon juice, cane sugar, fizzy water</i> .....	12,50 €
<b>ESPRESSO MARTINI.</b> Vodka, kahlua, café / <i>Vodka, Kahlua, coffee</i> .....	12,50 €

## Sans Alcool

Non-alcoholic

<b>Soft Paradise</b> Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine.....	8,50 €
<i>Apricot juice, Pineapple juice, Lemonade, grenadine</i>	
<b>Soft Chantaco</b> Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine.....	8,50 €
<i>Orange juice, Apricot juice, Pineapple juice, grenadine</i>	
<b>Virgin Pina Colada</b> Jus d'ananas, coco.....	8,50 €
<i>Pineapple juice coco</i>	

---