

Cocktail de fruits frais selon l'inspiration de notre barman... 9 €

## Cocktails Signature

<b>Cap du Boucan</b>	10cl	11 €
Vodka Cîroc, jus de poire, ananas, citron, curaçao bleu, sirop de sureau <i>Cîroc vodka, pear, pineapple, lemon juice, blue Curaçao, Edelflower syrup</i>		
<b>Tomateen</b>	20cl	11 €
Vodka Eristoff, tomate fraîche, jus de citron frais, assaisonnement <i>Eristoff vodka, fresh tomatoes juice, fresh lemon juice, seasoning</i>		
<b>Gin-ger tonic</b>	25cl	12 €
Gin Tanqueray ten, sirop ginger beer, Schweppes <i>Tanqueray ten gin, ginger beer syrup, tonic water</i>		
<b>Berries style</b>	20cl	11 €
Gin Tanqueray, jus de canneberge, yuzu, sirop de mûre, liqueur de mandarine impériale <i>Tanqueray gin, cranberry juice, asia lemon juice, blackberry, Imperial tangerine liquor</i>		
<b>Margarita on the rocks</b>	9cl	11 €
Téquila Camino, jus de citron frais, Cointreau, sel noir <i>Camino tequila, fresh lemon juice, Cointreau, black Hawaiian salt</i>		
<b>B fashioned</b>	9cl	12 €
Blanton's, sirop de sureau, Perrier, bitter pamplemousse <i>Blanton's whisky, elderflower syrup, spring water, grapefruit bitter</i>		

## Cocktails Peï

<b>Ti Punch</b>	9cl	11 €
Rhum Savanna, jus de citron, sucre de canne <i>White rum, fresh lemon juice, sugar</i>		
<b>Planteur</b>	20cl	11 €
Rhum charrette, jus ananas frais, jus orange frais, sirop grenadine <i>White rum, fresh pineapple juice, fresh orange juice, grenadine syrup</i>		
<b>Pina colada</b>	20cl	11 €
Rhum Savanna créole, jus ananas frais, lait de coco, sirop ananas <i>White rum, fresh pineapple juice, coconut milk, pineapple syrup</i>		
<b>Punch coco</b>	20cl	11 €
Rhum Langevin, jus ananas frais, lait de coco, sirop de coco <i>Dark rum, fresh pineapple juice, coconut milk, coconut syrup</i>		

## Mocktails

<b>Virgin mojito</b>	20cl	9 €
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier <i>Mint leaves, lemon, sugar cane, spring water</i>		
<b>Virgin colada</b>		
Jus ananas frais, lait de coco, sirop d'ananas <i>Fresh pineapple juice, coconut milk, pineapple syrup</i>		
<b>Thé glacé maison</b>		
Jus de citron vert, sirop de pêche <i>Fresh lemon juice, peach syrup</i>		
<b>Délice des îles</b>		
Jus de banane, jus de mangue, jus de litchi, sirop de mûre <i>Banana juice, mango juice, litchi juice, blackberry syrup</i>		
<b>Moana</b>		
Jus de banane, jus ananas frais, lait de coco, sirop Curaçao bleu <i>Banana juice, fresh pineapple juice, coconut milk, blue Curaçao syrup</i>		

## Cocktails classiques

<b>Long drinks</b>	20cl	12 €
<b>Americano</b>		
Campari, Martini rouge, Perrier / <i>Campari, red Martini, spring water</i>		
<b>Cuba libre</b>		
Rhum Havana, jus de citron frais, Coca-Cola <i>Havana rum, fresh lemon juice, Coke</i>		
<b>Garibaldi</b>		
Campari, jus d'orange frais / <i>Campari, fresh orange juice</i>		
<b>Long island ice tea</b>		
Vodka Eristoff, gin Tanqueray, rhum Savanna, Cointreau, jus de citron, Coca-Cola <i>Eristoff vodka, Tanqueray gin, creol Savanna rum, Cointreau, lemon juice, Coke</i>		
<b>Mojito</b>		
Rhum Havana, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, Angostura <i>Havana white rum, mint leaves, lemon, cane sugar, spring water, Angostura</i>		
<b>Déclinaisons de Mojito</b>		
Fruits de la passion, gingembre, coulis de mangue, coulis de framboise, lait de coco <i>Passion fruit, ginger, mango coulis, raspberry coulis, coconut milk</i>		

## Short drinks

<b>Blue lagoon</b>	7cl	12 €
Vodka Eristoff, Curaçao bleu, jus de citron frais <i>Eristoff vodka, blue Curaçao, fresh juice lemon</i>		
<b>Cosmopolitan</b>		
Vodka Cîroc, Cointreau, jus de canneberge, jus de citron frais <i>Cîroc vodka, Cointreau, cranberry juice, fesh juice lemon</i>		
<b>Caipirinha</b>		
Rhum Cachaça, citron vert, sucre de canne / <i>White rum, lemon, sugar</i>		
<b>Daiquiri</b>		
Rhum Havana, jus de citron, sirop de canne <i>Havana rum, fresh lemon juice, cane syrup</i>		

## Smoothies

<b>Banana Smooth</b>	20cl	9 €
Jus de passion, banane, yaourt nature, sirop de fraise <i>Passion fruit juice, banana, yogurt, strawberry syrup</i>		
<b>Kiwanis</b>		
Jus de poire, miel, yaourt nature <i>Pear juice, honey, yogurt</i>		

## Détox

<b>Sveltesse</b>	20cl	9 €
Infusion de citronnelle, orange, concombre <i>Lemongrass, orange, cucumber</i>		
<b>Elégance</b>		
Tomates, citron, feuilles de menthe <i>Tomatoes, lemon, mint leaves</i>		

Le Coin Snack

<b>Assiette de Frites fraîche</b>	5€	<b>Baguette sésame au poulet et crudités</b>	19€
<b>Tapenade (200grs)</b>	12€	servi avec des frites et salade	
<b>Rillettes de poisson (200grs)</b>	12€	<i>Sesame bread baguette with chicken and vegetables, served with french fries and salad</i>	
<b>Assiette créole (bouchons, bonbons piment, samoussas)</b>	9€	<b>Planche de charcuteries pour 2 pers 350grs (Jambon bellota ibérique, Coppa de parme, chorizo ibérique, Saucisson Corse)</b>	24€
<i>Creole specialties</i>		<i>Spanish deli meats board</i>	
<b>Saucisson Corse ou Fuet de Barcelone</b>	15€	<b>Planche mixte fromages et charcuteries pour 2 pers 250+200grs (Conté Aoc 5/7 mois, camembert au lait cru Jambon Bellota ibérique, Coppa de Parme, Chorizo ibérique, Fuet de Barcelone)</b>	28€
<i>Corsican sausage and Barcelona Fuet</i>		<i>Deli meats ans cheese board</i>	
<b>Camembert au lait cru (entier) ou rôti</b>	16€	<b>Coupe de glace et de sorbets artisanale</b>	9€
<i>Camembert cheese (whole) or roasted</i>		<i>Sorbet and ice cream cup</i>	
<b>Salade Caprese</b>	21€	<b>Assiette de fruits frais de saison</b>	11€
<i>Tomatoes and Mozzarella</i>		<i>fresh seasonal fruits</i>	

Vins au Verre 12 cl

Rouge - Red

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau	8€
Côte du Rhône - E. Guigal	9€
La Croix de Carbonnieux - Pessac Léognan	12€

Blanc - White

Tariquet "Premières Grives" - Sud-ouest (moëlleux)	8€
Viognier - Esprit de Crès Ricards - Pays d'Oc	9€
Sancerre "Domaine Raimbault-Pineau" -	12€

Rosé

Romanin Bio - Provence IGP	8€
Château de l'Aumerade Cru Classé - Côte de Provence	8€

Champagne à la coupe 12 cl

Jacquart brut Mosaïque	13 €
Jacquart brut Mosaïque rosé	15 €
Kir Royal	13 €

**Bières / Beers**

Dodo pression / local draft beer	25cl/50cl	5 €	9 €
Bourbon bouteille	33cl	6 €	
Heineken	25cl	6 €	
Phoenix / Phoenix fresh	33cl	6 €	
Blue marlin / Salitos	33cl	6 €	

**Apéritifs**

Ricard	4cl	6 €
Suze	6cl	6 €
Porto blanc/Porto rouge	6cl	6 €
Martini blanc/Martini rouge	6cl	6 €
Campari	6cl	6 €
Malibu	4cl	6 €
Rhum Havana / Vodka Eristoff / Téquila Don Julio	4cl	7 €
Gin Tanqueray	4cl	8 €
Kir aligoté	15cl	7 €

Champagne 75 cl

Jacquart brut Mosaïque	69 €
Mumm Cordon Rouge	79 €
Louis Roederer, Brut Premier	89 €
Bollinger, "Spéciale Cuvée", Brut	99 €
Jacquart brut Mosaïque rosé	79 €
Mumm le Rosé	89 €
Laurent-Perrier, Grand Siècle "Grande Cuvée"	159 €
Dom Pérignon, Vintage 2004	269 €
Cristal Brut Louis Roederer 2007	269 €

**Whisky 4 cl**

J&B	7 €
Johnny Walker Red	7 €
Jameson	9 €
Blanton's / Jack Daniel's	10 €
Johnny Walker Black Label	11 €
Johnny Walker Platinum label	13 €
Johnny Walker Gold Label	15 €
Big peat / Chivas	12 €
Craggamore / Nikka from the barrel	13 €

Soft Drinks

Coca-Cola	30cl	5 €	San Pellegrino	75cl	6 €
Coca Zéro	50cl	6 €	Perrier	20cl	3 €
Orangina	50cl	6 €	Sirop /syrup	33cl	2 €
Sprite	33cl	5 €			
Schweppes	25cl	5 €	<i>Caféterie</i>	<i>simple/double</i>	
Australine	50cl	2,50 €	Café "Nespresso"		3 € 5,50 €
Australine/Edena	100cl	4 €	Capuccino		3.50€ 6 €
Cilaos	50cl	3 €	Chocolat Chaud		3 € 5,50 €
Cilaos	75cl	4,50 €	Lait chaud		3 € 5,50 €
Cocktail de fruits du jour	20cl	9 €	Thé / Infusion		5.50€