

Cocktails

Coco Loco 18€
Vodka, crème de pêche de vigne,
Jus de citron vert,
Sirop sucre de canne, eau de coco
*Vodka, peach liquor, lime juice, sugar Canne
syrup, coconut water*

The Jungle 18€
Rhum ambré, Amaretto,
Purée de passion, jus de citron vert,
Ginger beer
*Dark rum, almond liquor,
Passion fruit puree, lime juice, ginger beer*

Dead Pirate 18€
Spicy rhum, purée de Passion, jus
d'orange, jus d'ananas,
Jus de citron vert et sirop de grenadine,
*Pineapple Rum, passion fruit Puree,
Lime juice, sugar syrup, pineapple Juice,
Grenadine syrup & orange juice*

Sharing Cocktails

Sangria vin rouge et blanc
Au verre 18€
Au list 65€

Mexican Paradise 18€
Granité de Margarita, sirop d'agave
Margarita's granita, agave syrup

Palomita 18€
Tequila, jus de pamplemousse, jus de
Citron vert, sirop de sucre de canne,
Soda.
*Tequila, grapefruit juice, lime juice, sugar
syrup, soda.*

Frozenita 18€
Granité Vodka Elyx, pastèque, citron
vert, Sirop d'agave, menthe fraîche
*Vodka Elix, watermelon, lime juice, agave
syrup, Fresh mint Granita*

Star Fish Slush 21€
Granité Vodka Elyx, sirop de vanille,
Jus de citron vert, purée de passion,
Shot de Champagne
*Vodka Elyx, Vanilla syrup, lime juice,
Passion fruit puree, granita, champagne shot*

Red and white wine sangria
By the glass 18€
1L 65€

Soft Cocktails

Dolce Dream 14€

Purée de passion, ananas,
Jus d'orange, Sirop de grenadine
*Passion fruit puree, pineapple,
orange juice, grenadine syrup*

Amor de fresa 14€

Purée de fraise, jus de cranberry,
Thé maison, ginger ale.
*Strawberry puree, cranberry juice,
Homemade tea, ginger ale*

Milk Shake Cookie 14€

Glace vanille ou chocolat, lait, sirop
vanille, cookies
*Vanilla or chocolate ice cream, milk,
Vanilla syrup, cookies*

Jus Detox Kookabarra

Kookabarra Concombre 15€

Jus detox concombre, pomme,
céleri, épinard et citron.
*Detox juice cucumber,
Apple, celery, spinach & lime.*

Kookabarra Carotte 15€

Jus detox carotte, pomme,
citron.
Detox juice carrot, apple, lime.

Kookabarra Citron 15€

Jus detox citron, pomme
et menthe.
Detox juice lime, apple & mint.

Entrées - Starters

Vitello Tonnato

35€



Cœur de laitue, vinaigrette
Citron et parmesan

Heart of lettuce,

Parmesan & lemon vinaigrette.

18€



Salade de pastèque & chèvre frais, 26€

Vinaigrette "Virgin Mary"

Watermelon & fresh goat cheese salad

Virgin Mary dressing



Burrata entière & pesto

28€

Whole burrata & pesto



Plats - Main courses

Filet de bœuf, jus de viande, pomme purée ou légumes

Salers beef tenderloin, jus and mashed potatoes or vegetables



52€

Mahi-mahi vapeur, pomme purée ou légumes

Mahi-mahi with mashed potatoes or vegetables

34€

Cheeseburger avec frites

Cheeseburger with French fries

34€

Pâtes - Pasta

Orecchiete pesto basilic
Basil pesto Orecchiete

22€



Linguine sauce tomate basilic
Linguine tomato and basil sauce

22€



Sucré, mais pas trop!

Mille-feuille Caramel,
Vanille & noix de pécan
*Caramel mille feuille,
Vanilla & pecan nuts*

15€

Carpaccio d'Ananas & citron vert
Pineapple carpaccio & lime

12€



Gluten Free



Vegetarian

Champagnes & Wines

CHAMPAGNE	15cl	75cl
Leclerc Briant Brut	22€	140€
Leclerc Briant Rosé	25€	155€
Ruinart Blanc de Blancs		340€

CHAMPAGNE	15cl	75cl
Dom Pérignon		750€
Billecart Salmon Rosé		320€
Billecart Salmon		260€

WHITE WINE	15cl	75cl
Sancerre « Les Créots » <i>Vincent Pinard 2020</i>	20€	110€

Pinot Grigio <i>Santa Margharita 2020</i>	19€	90€
--	-----	-----

WHITE WINE	15cl	75cl
Puligny-Montrachet “Les Boudrières” <i>Domaine Belleville 2019</i>		180€

Chablis <i>Domaine Pommier 2020</i>	20€	95€
--	-----	-----

ROSE WINE	15cl	75cl	150cl
“Rosé & Or” <i>Château Minuty 2020</i>	21€	120€	240€

	15cl	75cl	150cl
“Love by Leoube” <i>Château Léoube 2020</i>	18€	80€	195€

Apéritifs - Aperitif & Liqueurs - Liguor 7cl

Antica Formula	15€	Quintinye Royal Dry	12€
Campari	12€	Ricard	12€
Cointreau	12€	Saint Germain	15€
Get 27	15€	Suze	12€
Italicus	12€	Sambuca	12€
Kahlua	12€	Limoncello	12€
Martini Bianco	12€		

Whisky - Whiskey 5cl

American

Bulleit Bourbon	15€
Jack Daniel's	16€
Maker's Mark	18€
Sazerac Rye	22€

Ecossais

Dalmore 12 ans	27€
Dalmore King Alexander III	60€
Macallan 12 ans Sherry Oak	38€
Royal Salute 21 ans	40€

Irlandais

Jameson	19€
---------	-----

Japonais

Karuizawa 1999-2000	400€
Nikka Grain Coffee	19€
Taketsuru Pure Malt 17 ans	55€

Rhum - Rum 5cl

Centenario 12	25€
Clement Vieux	14€
Clement 1952	160€
Havana 3 years	14€
Havana 7 years	21€
Langueteau Symphonie	28€
Longueteau passion des chefs	16€
Mount Gay Eclipse	14€
Plantation Fiji	23€
Plantation Jamaica	32€
Plantation Trinidad	24€

Pyrat XO Reserve	21€
Reimonenq 7 ans	29€

Rhum blanc agricole

A1710 La Perle	15€
HSE Blanc	10€

Gin 5cl

Botanist	18€
Hendrick's	18€
Monkey 47	20€

Roku Gin	19€
Tanqueray Ten	16€

Vodka 5cl

Absolut Elyx	17€
Grey Goose	18€
Guillotine	18€

Ketel One	16€
Tito's	16€

Tequila 5cl

Avion Silver	16€
Avion Reposado	24€
Avion Anejo	26€
Avion 44	35€
Casamigos Anejo	24€
Casamigos Blanco	18€
Casamigos Reposado	21€
Clase Azul Plata	45€
Clase Azul Reposado	60€

Clase Azul Anejo	180€
Clase Azul Ultra Anejo	500€
Don Julio blanco	18€
Don Julio Anejo	25€
Don Julio Real	60€
Don Julio Reposado	21€
Don Julilio 1942	42€
Jose Cuervo Reserva de la familia	56€
Kah Anejo	20€

Mezcal 5cl

Del Maguey Vida	18€
Bozal Ensemble	21€
Bozal Cuishe	25€

Clase Azul Mezcal	115€
-------------------	------

Cachaça 5cl

Leblon	14€
--------	-----

Rafraîchissements - Refreshments

BIÈRES - BEERS

Carib 33cl	8€
Heineken 25cl	8€
Corona 33cl	8€
IPA St Barth	12€

SOFTS

Coca Cola 33cl	6€
Coca Cola Zero 33cl	6€
Coconut Water 33cl	6€
Fanta 33cl	6€
Fruits Juice 25cl	6€
Ice Tea 33cl	6€

MINERAL WATERS

Evian 75cl	9€
------------	----

CIDRE - CIDER

Cidre de poire Sassy 33cl	8€
Cidre extra brut Sassy 33cl	8€

SOFTS

Swiss Moutain Club Soda 20cl	6€
Swiss Moutain Tonic 20cl	6€
Swiss Moutain Ginger Ale 20cl	6€
Swiss Moutain Ginger Beer 20cl	6€
Red Bull 25cl	8€
San Pellegrino Limonata 33cl	6€
Sprite 33cl	6€

MINERAL WATERS

San Pellegrino 75cl	9€
---------------------	----

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris

Net Prices in Euro - Taxes and Service included

**Origines des viandes – Meats origins: UE, USA,
New Zealand & Australia**

La liste des allergènes est disponible sur demande

Allergens list is available on request