

PAPA
LIME



LA
CARTTE



COCKTAILS CLASSIQUES – 10,50€

TI PUNCH – 6CL

RHUM BLANC : 5€ / RHUM VIEUX : 8€

Rhum Bielle 59° ou Longueueau 50°, blanc ou vieux, citron, sucre ou miel

White or old rum, lime, sugar or honey

DAÍQUIRI – 10CL

Rhum, citron, sucre

Rum, Lime, Sugar, Ice

MOJITO – 25CL

Rhum, citron, sucre, menthe, eau pétillante

Rum, lime, sugar, mint, sparkling water

PIÑA COLADA / MEXICAN PIÑA – 25CL

Rhum ou téquila, ananas, coco, cannelle

Rum or tequila, pineapple, coconut, cinnamon

MAI TAI – 10CL

Rhum blanc et vieux, Cointreau, orgeat, citron

White and old rum, Cointreau, orgeat, lemon

CUBA LIBRE – 25CL

Rhum Mount Gay, citron, Coca-Cola

Mount Gay rum, lime, Coke

CAÍPIRINHA – 10CL

Cachaça, citron, sucre

Cachaça, lemon, sugar

EXPRESSO MARTINI – 10CL

Vodka, liqueur café, espresso

Vodka, coffee liqueur, espresso

BLOODY MARY – 25CL

Vodka, tomate, sel céleri, piment, citron

Vodka, tomato, celery salt, chili pepper, lemon

SEX ON THE BEACH – 25CL

Vodka, Chambord, pêche, orange, hibiscus

Vodka, Chambord, Peach, orange, hibiscus

COSMOPOLITAN – 10CL

Vodka, Cointreau, citron, hibiscus

Vodka, Cointreau, lemon, hibiscus

CAÍPIROSKA – 10CL

Vodka, citron, sucre

Vodka, lemon, sugar

CORONITO – 25CL

Téquila, menthe, sucre, citron, Coronita

Tequila, mint, sugar, lime, Coronita

TEQUILA SUNRISE – 25CL

Téquila, orange, grenadine

GIN FIZZ – 25CL

Gin, citron, sucre, eau pétillante

Gin, Lemon, Sugar, Sparkling Water

BASILE SMASH – 10CL

Gin, citron, sucre, basilic

Gin, lemon, sugar, basil

FRENCH 75 – 18CL

Gin, citron, sucre, champagne

Gin, lemon, sugar, champagne

NEGRONI – 10CL

Campari, Vermouth Rosso, gin

SPRITZ – 18CL

Campari, Prosecco, eau pétillante

Campari, Prosecco, sparkling water

APEROL SPRITZ – 18CL

Aperol, Prosecco, eau pétillante

Aperol, Prosecco, sparkling water

ST GERMAIN SPRITZ – 18CL

St Germain, Prosecco, eau pétillante

St Germain, Prosecco, sparkling water

LES SOUR – 10CL

Whisky ou Amaretto ou Pisco ou Vodka ou Gin ou Rhum, citron, sucre

Whiskey or Amaretto or Pisco or Vodka or Gin or

Rum, lemon, sugar

LES MULE – 25CL

Vodka ou Gin ou Téquila ou Rhum, citron, ginger beer

Vodka or Gin or Tequila or Rum, lime, ginger

beer

LONG ISLAND : 12€ – 25CL

Téquila, Vodka, Gin, Rhum, Cointreau, citron, Coca-Cola

Tequila, Vodka, Gin, Rum, Cointreau, lemon,

Coke

MOCKTAILS – 7€

VIRGIN MOJITO

Citron, sucre, menthe, eau pétillante

Lime, sugar, mint, sparkling water

VIRGIN PIÑA

Ananas, coco, cannelle

Pineapple, coconut, cinnamon

DYNAMITE R

Ananas, maracudja, citron, menthe

Pineapple, passion fruit, lemon, mint

INFUSION DÉTOX

Infusion d'herbes de la semaine

Herbal infusion of the week



SANS ALCOOL

SODAS ET JUS 25CL 4€

Coca, Orangina, Schweppes, ginger beer, pomme, ACE

JUS FRAIS (FRESH JUICE) 7€

Orange, citron, pamplemousse ou ananas

Orange, lemon, grapefruit, or pineapple

TAPAS

🌿 NACHOS SAUCE CHEDDAR 9€

Servi avec Guacamole, Sauce Salsa, Sour Cream

Served with Guacamole, Salsa Sauce, Sour Cream

🌿 HOUMOUS DE CHILI 10€

Poivrons, tahini et nachos

Chili Hummus: peppers, tahini, and nachos

🌿 GUACAMOLE MAISON & NACHOS 10€

Homemade guacamole and nachos

🌶️ QUESADILLAS (2 AU CHOIX, 2 TO CHOOSE) 11.50€

Poulet ou boeuf ou porc ou trois poivrons, cheddar

Chicken or beef or pork or three peppers, cheddar

TEMPURA DE POULET « CORN FLAKES » 12.50€

Servi avec Guacamole, Sauce Salsa, Sour Cream, pico de gallo

Served with Guacamole, Salsa Sauce, Sour Cream, pico de gallo

♥️ TEMPURA DE CHATROU « CORN FLAKES » 14.50€

Servi avec Guacamole, Sauce Salsa, Sour Cream, pico de gallo

Served with Guacamole, Salsa Sauce, Sour Cream, pico de gallo



BIÈRES



HEINEKEN 0 5€

HEINEKEN 5€

CORONA 6€

CHOUFFE 9€

DELIRIUM ROUGE 9€

DELIRIUM BLEUE 9€

CHIMAY BLEUE 10€

TRIPLE KARMELIET .. 10€

IPA 10€

MARGARITA – 12€ & MEZCALITA – 16€ (10CL)

CLASSIQUE : Téquila ou Mezcal, Cointreau, citron
(Tequila or Mezcal, Cointreau, lemon)

♥ **DEVIL'S** : Téquila ou Mezcal, Cointreau, citron, vin rouge
(Tequila or Mezcal, Cointreau, lemon, red wine)

DÉTOX : Téquila ou Mezcal, citron, concombre, agave, jalapeño
(Tequila or Mezcal, lemon, cucumber, agave, jalapeño)

SPICY : Téquila ou Mezcal, Cointreau, citron, piment, sal y chile
(Tequila or Mezcal, Cointreau, lemon, chili, sal y chile)

BLACK : Téquila ou Mezcal, Cointreau, citron, miel, sel noir d'Hawaï
(Tequila or Mezcal, Cointreau, lemon, honey, Hawaiian black salt)

FRUITÉE : Téquila ou Mezcal, Cointreau, citron, ananas ou orange ou pamplemousse ou maracudja
(Tequila or Mezcal, Cointreau, lemon, pineapple or orange or grapefruit or maracudja)

ROSÉE : Téquila ou Mezcal, Cointreau, citron, fraise, vin rosé
(Tequila or Mezcal, cointreau, lemon, strawberry, rosé wine)

♥ **PAPA LIME** : Téquila ou Mezcal, Limoncello



Margaritas et Mezcalitas disponibles au 1/2 mètre (5 shots) et au mètre (10 shots)
Margarita 15€ / 30€ Mezcalita 20€ / 40€

COCKTAILS SIGNATURE – 14€

By Max & Guillaume

EL DIABLO : Téquila, cassis, citron, ginger geer 20cl
(Tequila, blackcurrant, lemon, ginger beer)

DOWN IN MEXICO : Téquila, hibiscus, citron vert, gingembre, sucre 10cl
(Tequila, hibiscus, lime, ginger, sugar)

MEXICAN VELVET * : Téquila, amaretto, ananas, citron vert, bitter 10cl
(Tequila, amaretto, pineapple, lime, bitters)

SEX IN TULUM * : Téquila, orange, sirop hibiscus maison, citron vert, menthe fraîche 10cl
(Tequila, orange, homemade bissap syrup, lime, mint leaves)

CAFÉ DEL PAPA : Téquila reposado, crème amaretto, espresso, cacao amer 20cl
(Reposado tequila, amaretto cream, espresso, chocolate)

LOVE IN CANCUN * : Téquila, basilic, ananas, citron vert, crème coco, sirop d'agave 10cl
(Tequila, basil, pineapple, lime, coconut cream, agave syrup)

PINK SOUR * : Gin rosé, hibiscus, citron vert, sucre 20cl
(Pink gin, bissap, lime, sugar)

PISCO SMASH * : Pisco infusé au basilic, citron vert, sucre, basilic frais 20cl
(Basil-infused pisco, lime, sugar, fresh basil)

FUEGO TROPICAL : Mezcal, maracudja, citron vert, vanille, sucre, tabasco 10cl
(Mezcal, maracudja, lime, vanilla, sugar, tabasco)

MONKEY SUNRISE : Monkey Shoulder, Vermouth Rosso, ananas, citron, grenadine, cannelle 20cl
(Monkey Shoulder, Vermouth Rosso, pineapple, lemon, grenadine, cinnamon)

Alcool supérieur dans les cocktails classiques et Margaritas : +3€
Téquila Volcan Blanco, Rhum Eminente, Vodka Belvedere ou Gin Botanist

*Contient du blanc d'oeuf (Contains egg white)

ENTRÉES ET SALADES

TACOS DU PAPA 15.50€

3 AU CHOIX / 3 TO CHOOSE

Pickles de jalapeño, pico de gallo, coriandre, sauce salsa pimentée et viande au choix :

- Poulet
- Boeuf
- Porc effiloché
-  Trois poivrons
- Tataki de thon avec crème d'avocat (+3€ / tacos)
- Tempura de chatrou (+3€ / tacos)
- Fried fish avec sauce tartare (+3€ / tacos)

Servi avec guacamole, sauce salsa, sour cream.

(Chicken or beef or pulled pork or three peppers or Tuna tataki with avocado cream(+3€ / tacos) or octopus tempura (+3€ / tacos) or fried fish with tartar sauce (+3€ / tacos), jalapeño pickles, pico de gallo, coriander, hot salsa sauce. Served with guacamole, salsa sauce, sour cream)

SALADE CAESAR 19€

Supplément tempura (poulet ou chatrou) +3€

Laitue Romaine, oeuf dur, parmesan, pico de gallo, croutons à l'ail, sauce Caesar maison (contient des anchois)

(Romaine lettuce, hard-boiled egg, parmesan, pico de gallo, garlic croutons, homemade Caesar dressing)(contains anchovies)

BURRATA PAPA LIME 21€

 (Pimenté sur demande / Spicy on request)

Burrata, crème de maïs pimentée ou non, pickles d'oignons rouges, jus de coriandre et pico de gallo.

(Burrata, spicy or not spicy corn cream, red onion pickles, coriander juice and pico de gallo)

ACCOMPAGNEMENTS

CRUDITÉS 4€

(Raw vegetables)

1/2 MAÏS FRAIS GRILLÉ 6€

(1/2 grilled fresh corn)

PATATES FRIES 6€

 SAUCE CHEDDAR

(Potatoes fries, sauce cheddar)

CHILI 6€

 (Mexican red beans)

MEDLEY POIVRONS, PIMENTS, OIGNONS 6€

 (Medley peppers, chilies, onions)

MAC'N'CHEESE 6€

(Macaroni, mozzarella, cheddar, bechamel)

ENTRÉE / PLAT

CEVICHE DE OUASSOUS 16€ / 26€

AU LECHE DE TIGRE

(Servi en entrée ou en plat)

Nage de ouassous cuits au citron et téquila.

Avec lait de coco citronné, concombre, poivrons, croutons et pickles d'oignons rouges.

Zeste de combava.

(Ouassous nage cooked with lemon and tequila in lemony coconut milk, cucumber, peppers, croutons and red onion pickles, kaffir lime zest)

TATAKI DE POISSON DU JOUR 16€ / 26€

EN CROUTE D'ÉPICES MEXICAINES

(Servi en entrée ou en plat)

Tataki de poisson du jour, laitue Romaine, crème d'avocat et coriandre, pico de gallo.

(Fish tataki of the day with a Mexican spice crust, Romaine lettuce, avocado cream and coriander, pico de gallo)

CEVICHÉ DE CHATROU 16€ / 26€

(Servi en entrée ou en plat)

Tartare de chatrou mariné dans un sirop d'agrumes, gingembre, ail et miel.

Servi sur un guacamole et suprême de pomelos.

(Chatrou tartare marinated in a citrus syrup, ginger, garlic and honey, served on guacamole and grapefruit supreme)



MENU MINI 15€

(Jusqu'à 12 ans / Aged 12 or under)

Steak ou fried fish ou chicken tenders

Churros ou mousse au chocolat

Sirop à l'eau



Tous nos produits sont faits maison, sauf les nachos

Liste des allergènes sur demande

Poissons origine Guadeloupe

Poissons selon arrivage

Prix nets, service compris

♥ Coups de coeur (Our favorites)

 Pimenté (Hot)

 Végétarien (Veggie)

PLATS

Servis avec un accompagnement au choix, sauf chilis

(Served with one side, except chilis)

🌿 **CHILI SIN CARNE** 20€

🔥 (Pimenté sur demande / Spicy on request)

Haricots rouges à la tomate, poivrons, oignons, ail, maïs, jalapeños et paprika.

(Red beans with tomato, peppers, onions, garlic, corn, jalapeños and paprika)

🔥 **CHILI CON CARNE** 23€

(Pimenté sur demande / Spicy on request)

Chili Sin Carne avec effiloché de joue de boeuf.

(Chili Sin Carne with shredded beef cheek)

🌿 **MEXICAN BURGER** 25€

Steak haché de boeuf frais épicié maison.

Cheddar, laitue Romaine, pickles de jalapeños, pickles d'oignons rouges, pico de gallo.

Sauce au choix: salsa piquante, BBQ, tartare.

(Fresh ground beef steak with house-spiced cheddar cheese, romaine lettuce, jalapeño pickles, red onion pickles, pico de gallo. Sauce of your choice: spicy salsa, BBQ, tartar)

FISH BURGER 26€

Fried fish de poisson frais du jour.

Cheddar, laitue Romaine, pickles de jalapeños, pickles d'oignons rouges, pico de gallo, sauce tartare.

(Fried fish made from fresh fish of the day., cheddar, Romaine lettuce, jalapeño pickles, red onion pickles, pico de gallo, tartar sauce)

🌿 **MANCHONS DE POULET** 26€

LAQUÉS AU MIEL, BBQ, PAPRIKA ET CUMIN

MARINÉS AUX POIVRONS ROUGES

Avec demi poivron farci à la purée de pommes de terre façon aligot à la fête, et pop-corns de poivron.

(Chicken sleeves marinated with grilled pepper and cumin, with half a pepper stuffed with aligot style mashed potatoes with feta, pepper popcorn)



EMPANADAS DE CANARD CONFIT 26€

Chausson de confit de canard et duxelles de champignons au cacao, purée de patates douces fumées et pickles d'oignons rouges, réduction corsée de chocolat.

(Duck confit and cocoa mushroom duxelles turnover, smoked sweet potato purée and red onion pickles, strong chocolate reduction)

🔥 **RIBS EL DIABLO** 27€

Ribs de porc marinés aux épices et laqués de moutarde, jus corsé de cuisson.

(Pork ribs marinated in spices and glazed with mustard, full-bodied cooking juices.)

♥ **RISOTTO AUX AGRUMES** 29€
ET OUASSOUS MARINÉS

Ouassous flambés au Mezcal et marinés au persil, citron et piment de cayenne.

Bisque, quartiers de pomelos, zeste de combava.

(Ouassous flambéed with mezcal and marinated with parsley, lemon, and cayenne pepper. Bisque, grapefruit wedges, kaffir lime zest)

🔥 **TENTACULES DE POULPE GRILLÉ** 🌿 29€

(Pimenté sur demande / Spicy on request)

Mariné citron et paprika fumé, maïs en 2 façons, poivrons mijotés.

(Grilled octopus tentacles marinated in lemon and smoked paprika, whole and foamed corn, simmered peppers)

🔥 **PAVÉ DE BOEUF** 🌿 29€

(Pimenté sur demande / Spicy on request)

Pavé de boeuf local, crème de maïs pimentée ou non, marinade chimichurri.

(Local beef steak, spicy or not spicy corn cream, chimichurri marinade)

VÉGÉTARIEN **PRIX DU PLAT - 3€**

Trouve le logo 🌿 et remplace la viande par un steak de chou fleur garni d'haricots rouges.

(Vegetarian option : Find the green logo and replace the meat with a cauliflower steak topped with kidney beans.)

DÉCOUPES EN SALLE

Servis avec deux accompagnement et deux sauces au choix (BBQ, tartare, salsa piquante, chimichurri, sour cream)

Served with two sides and two sauces of your choice (BBQ, tartare, hot salsa, chimichurri, sour cream)

TOMAHAWK « FLAMEADO »

Entre 700g et 1200g.

(Tomahawk steak between 700g and 1200g)

10€ LES 100G

PÊCHE LOCALE

Poisson local grillé au four

(Oven grilled local fish)

6,50€ LES 100G

VINS BLANCS

VERRE / BOUTEILLE

PINOT GRIGIO, TORRE GIACOMO (ITALIE)	6€ / 29€
VIOGNIER, DOMAINE DE LA BAUNE (LANGUEDOC)	7€ / 34€
DOMAINE DE TOUJA (CÔTES DE GASCogne)	7,50€ / 36€
VOUVRAY, DOMAINE DU VIEUX VAUVERT (LOIRE)	9,50€ / 39€
SAINT-VÉran, MAISON MOILLARD (BOURGOGNE)	42€
QUINCY, DOMAINE PHILIPPE PORTIER (LOIRE)	45€
HAUTES CÔTES DE NUIT, MAISON MOILLARD (BOURGOGNE)	45€
CAIRANNE, DOMAINE GALUVAL (VALLÉE DU RHÔNE)	49€
TERRAZAS DE LOS ANDES, CHARDONNAY (ARGENTINE)	49€
SANCERRE, LA GEMIÈRE (LOIRE)	55€
POUILLY FUISSÉ, DOMAINE DU MONT ST GILBERT (BOURGOGNE)	62€

VINS ROSÉS

VERRE / BOUTEILLE

DOMAINE PETIT CANDUNY (VAR)	6,50€ / 33€
FLEURS DE PRAIRIE (PROVENCE)	9,50€ / 39€
WHISPERING ANGEL (PROVENCE)	49€

CHAMPAGNES

VERRE / BOUTEILLE

CHANDON	9€ / 49€
MOËT & CHANDON	15€ / 85€
VEUVE CLICQUOT	125€
DOM PÉRIGNON	350€

VINS ROUGES

VERRE / BOUTEILLE

AËTOS, CARMENERE (CHILI)	6,50€ / 33€
MACON, MAISON MOILLARD (BOURGOGNE)	8€ / 36€
BROUILLY, MAISON MOILLARD (BEAUJOLAIS)	8€ / 36€
SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE DAHEULLIER (LOIRE)	9,50€ / 39€
CORBIÈRES, CHÂTEAU DE FOURNAS (LANGUEDOC)	9,50€ / 39€
PLAN DE DIEU, DOMAINE LES GRÈS BLEUS (CÔTE DU RHÔNE VILLAGE)	39€
VACQUEYRAS, CONDRAN (VALLÉE DU RHÔNE)	39€
GRAVES, CHÂTEAU POUYANNE (BORDEAUX)	45€
TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC (ARGENTINE)	49€
CROZES HERMITAGE, DOMAINE LA TOUVIÈRE (VALLÉE DU RHÔNE)	50€
SAINT-JOSEPH, VICTOR BERARD (VALLÉE DU RHÔNE)	55€
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT LAGRANGE (BORDEAUX)	65€
SAVIGNY LES BEAUNE, DOMAINE DU BOIS NOËL (BOURGOGNE)	75€
MARCAUX, BRIO DE CANTENAC BROWN (BORDEAUX)	89€



DESCRIPTIF VINS & ALCOOLS



SPIRITUEUX

TEQUILAS

	2,5cl	5cl	1/2mètre	mètre	btle
VOLCAN BLANCO	7,50€	15€	33€	65€	140€
VOLCAN CRISTALINO	10€	20€	45€	90€	-
VOLCAN REPOSADO	10€	20€	45€	90€	150€
VOLCAN TAHONA	12€	24€	54€	108€	-
VOLCAN EXTRA AÑEJO	15€	30€	67,50€	130€	550€
CAZADORES BLANCO	4€	8€	18€	35€	70€
PATRON SILVER	7,50€	15€	33€	65€	140€
PATRON CAFÉ XO	7,50€	15€	33€	65€	140€
HERADURA REPOSADO	10€	20€	45€	90€	-
PATRON AÑEJO	10€	20€	45€	90€	-
CAZADORES REPOSADO	10€	20€	45€	90€	-
CORAZÓN REPOSADO	10€	20€	45€	90€	-
CELOSA	12,50€	25€	55€	110€	-
PATRON EXTRA AÑEJO	12,50€	25€	55€	110€	-
TEKY LADYS	12,50€	25€	55€	110€	-
SAN MATHIAS GRAN RESERVA	12,50€	25€	55€	110€	-
CLASE AZUL REPOSADO	12,50€	25€	55€	110€	450€
TRES MUJERES 1953	15€	30€	67,50€	130€	-
DON JULIO PRIMAVERA	15€	30€	67,50€	130€	-
PATRON GRAN PIEDRA	25€	50€	100€	200€	-
PATRON EL CIELO	25€	50€	100€	200€	-
CLASE AZUL GOLD	45€	90€	200€	400€	-
CLASE AZUL AÑEJO	70€	140€	280€	560€	-

MEZCAL

	2,5cl	5cl	1/2mètre	mètre	btle
HERENCIA DE SANCHEZ	5,50€	11€	24€	47€	95€
DERRUMBES	7,50€	15€	33€	65€	-
MAHANI	7,50€	15€	33€	65€	-
REY CAMPERO	8€	16€	35€	69€	-
MADRE	9€	18€	40€	77€	-
CLASE AZUL MEZCAL GUERERO	45€	90€	200€	400€	-

RHUMS VIEUX

	2,5cl	5cl	1/2mètre	mètre	btle
MOUNT GAY ECLIPSE (BARBADE)	4€	8€	18€	36€	70€
LONGUETEAU 3 ANS (GUADELOUPE)	5€	10€	22€	44€	90€
BIELLE 3 ANS (MARIE-GALANTE)	5€	10€	22€	44€	90€
BIELLE BRUT DE FÛT 2018 (M-G)	5€	10€	22€	44€	90€
REIMONENQ 7 ANS (GUADELOUPE)	10€	20€	45€	90€	150€
BIELLE 2013 (MARIE-GALANTE)	10€	20€	45€	90€	150€
FLOR DE CAÑA (NICARAGUA)	6€	12€	27€	54€	-
APPLETON ESTATE 12 ANS (JAMAÏQUE)	6€	12€	27€	54€	-
DON PAPA BAROKO (PHILIPPINES)	7,50€	15€	33€	65€	120€
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	10€	20€	45€	90€	150€
MOUNT GAY XO (BARBADE)	10€	20€	45€	90€	150€
BOTRAN 13 ANS (GUATEMALA)	10€	20€	45€	90€	150€
MAJA 12 ANS (EL SALVADOR)	10€	20€	45€	90€	150€
DON PAPA 7 ANS (PHILIPPINES)	10€	20€	45€	90€	150€
MILLONARIO SOLERA (PÉROU)	10€	20€	45€	90€	150€
SANT THERESA SOLERA (VENEZUELA)	10€	20€	45€	90€	150€
ANGOSTURA 1919 (TRINIDAD)	10€	20€	45€	90€	150€
CENTERANIO 12 ANS (COSTA-RICA)	10€	20€	45€	90€	150€
MATHUSALEM GRAN RESERVA (CUBA)	10€	20€	45€	90€	150€
ÉMINENTE AMBAR CLARO (CUBA)	10€	20€	45€	90€	150€
BARCELÒ IMPERIAL (RÉP. DOMINICAINE)	10€	20€	45€	90€	-
CENTERANIO 20 ANS (COSTA-RICA)	12,50€	25€	56€	112€	-
MOUNT GAY 1703 (BARBADE)	12,50€	25€	56€	112€	-
ÉMINENTE RESERVA 7 ANS (CUBA)	12,50€	25€	56€	112€	450€
DON PAPA 10 ANS (PHILIPPINES)	12,50€	25€	56€	112€	-

WHISKYS

	5cl	btle
JACK DANIELS	9€	140€
MONKEY SHOULDER (SCOTCH)	9€	140€
FOUR ROSES (BOURBON)	9€	-
TULLAMORE DEW (IRISH)	10€	150€
ARDBERG (SCOTCH TOURBÉ)	19€	-
GLEN MORANGIE NECTAR D'OR (SCOTCH)	19€	-
GLENFIDDISH 18 ANS (SCOTCH)	19€	-

VODKAS

	5cl	btle
VODKA KARAVAN	8€	70€
VODKA BELVÉDERE	13€	120€

GINs

	5cl	btle
GIN CITADELLE	9€	95€
GIN BOTANIST	13€	120€
GIN FLEURS DE PRAIRIE	13€	-

AUTRES

	5cl
CINZANO	7€
NOILLY PRAT	7€
KIR	7€
FERNET BRANCA	9€
GET 27, GET 31	9€
BAILEY'S	9€
AMARETTO	9€
LIMONCELLO	9€
HENNESSY VS	9€
HENNESSY VSOP	15€
HENNESSY XO	25€
CHARTREUSE VERTE	15€

DESCRIPTIF VINS & ALCOOLS



Supplément fruit 1,50€
 Supplément soda 2,00€
 Supplément Red Bull ... 3,50€
 1/2 mètre 5 shots
 Mètre 10 shots