

COCKTAILS CLASSIQUES – 12€

TI PUNCH
Rhum Blanc : 5€ / Rhum Vieux : 8€
Rhum Bielle 59° ou Longueateau 50°, blanc ou vieux, citron, sucre ou miel
White or old rum, lime, sugar or honey

DAÍQUIRI
Rhum, citron, sucre
Rum, Lime, Sugar, Ice

MOJITO
Rhum, citron, sucre, menthe, eau pétillante
Rum, lime, sugar, mint, sparkling water

PIÑA COLADA / MEXICAN PIÑA
Rhum ou téquila, ananas, coco, cannelle
Rum or tequila, pineapple, coconut, cinnamon

MAI TAI
Rhum blanc et vieux, Cointreau, orgeat, citron
White and old rum, Cointreau, orgeat, lemon

CUBA LIBRE
Rhum Mount Gay, citron, Coca-Cola
Mount Gay rum, lime, Coke

ÇAÍPIRINHA
Cachaça, citron, sucre
Cachaça, lemon, sugar

EXPRESSO MARTINI
Vodka, liqueur café, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

BLOODY MARY
Vodka, tomate, sel céleri, piment, citron
Vodka, tomato, celery salt, chili pepper, lemon

SEX ON THE BEACH
Vodka, Chambord, pêche, orange, hibiscus
Vodka, Chambord, Peach, orange, hibiscus

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, citron, hibiscus
Vodka, Cointreau, lemon, hibiscus

ÇAÍPIROSKA
Vodka, citron, sucre
Vodka, lemon, sugar

CORONITO
Téquila, menthe, sucre, citron, Coronita
Tequila, mint, sugar, lime, Coronita

TEQUILA SUNRISE
Tequila, orange, grenadine

SILVER FIZZ
Gin, citron, sucre, blanc d’oeuf, eau pétillante
Gin, lemon, sugar, egg white, sparkling water

BASILE SMASH
Gin, citron, sucre, basilic
Gin, lemon, sugar, basil

FRENCH 75
Gin, citron, sucre, champagne
Gin, lemon, sugar, champagne

NEGRONI
Campari, Vermouth Rosso, gin

SPRITZ
Campari, Prosecco, eau pétillante
Campari, Prosecco, sparkling water

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, eau pétillante
Aperol, Prosecco, sparkling water

ST GERMAIN SPRITZ
St Germain, Prosecco, eau pétillante
St Germain, Prosecco, sparkling water

LES SOUR
Whisky ou Amaretto ou Pisco ou Vodka ou Gin ou Rhum, citron, sucre, blanc d’oeuf
Whiskey or Amaretto or Pisco or Vodka or Gin or Rum, lemon, sugar, egg white

LES MULE
Vodka ou Gin ou Tequila ou Rhum, citron, ginger beer
Vodka or Gin or Tequila or Rum, lime, ginger beer

LONG ISLAND : 12€
Tequila, Vodka, Gin, Rhum, Cointreau, citron, Coca-Cola
Tequila, Vodka, Gin, Rum, Cointreau, lemon, Coke



MOCKTAILS – 8€

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

CHANTAGO
Orange, pamplemousse, citron vert pressé, sirop de fraise
Orange, grapefruit, freshly squeezed lime, strawberry syrup

INFUSION DÉTOX
Infusion d’herbes de la semaine
Herbal infusion of the week

MARGARITA – 12€ & MEZCALITA – 16€

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

NEW PAPA LIME : Téquila ou Mezcal, Limoncello, citron vert, Angostura
(Tequila or Mezcal, Limoncello, lime, Angostura)

VINS ROUGES	VERRE / BOUTEILLE
AÉTOS, 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, GONDRAN (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€
MARQUES DE RISCAL GRANDE RÉSERVE 2014 (ESPAGNE)	70€
SAVIGNY LES BEAUNE, DOMAINE DU BOIS NOËL (BOURGOGNE)	75€
MARGAUX, BRIO DE CANTENAC BROWN (BORDEAUX)	89€

CHAMPAGNES	VERRE / BOUTEILLE
CHANDON	9€ / 49€
MOËT & CHANDON	18€ / 90€
VEUVE CLICQUOT	125€
DOM PÉRIGNON	350€



BIÈRES	
HEINEKEN 0	5€
HEINEKEN	5€
CORONA	6€
CHOUFFE	9€
DELIRIUM ROUGE	9€
DELIRIUM BLEUE	9€
CHIMAY BLEUE	10€
TRIPLE KARMELIET . .	10€
IPA	10€



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 NUÏT, 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€

TAPAS

- 

NACHOS SAUCE CHEDDAR 9.50€

Servi avec guacamole, sauce salsa, sour cream
Served with guacamole, salsa sauce, sour cream
- 

HOUMOUS DE CHILI 10.50€

Poivrons, tahini et nachos
Chili hummus: peppers, tahini, and nachos
- 

GUACAMOLE MAISON & NACHOS 10.50€

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 POISSON FRAIS « CORN FLAKES » 14.50€

Poisson frais du jour. Servi avec sauce tartare, sauce salsa, sour cream, pico de gallo
Fresh fish of the day. Served with tartar sauce, salsa sauce, sour cream, pico de gallo

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)
 - 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 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 « corn flakes » +3€

(poulet ou fried fish)

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, pickles d’oignons rouges, jus de coriandre et pico de gallo.

(Burrata, corn cream, red onion pickles, coriander juice and pico de gallo)



- CEVICHE DE GAMBAS * 16€ / 26€

AU LECHE DE TIGRE

(Servi en entrée ou en plat)

Nage de gambas marinées au citron et tequila.

Avec lait de coco, concombre, poivrons confits, croutons et pickles d’oignons rouges.

Zeste de combava.

(Prawns nage marinated with lemon and tequila, with coconut milk, cucumber, candied 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, crème d’avocat et coriandre, pico de gallo.

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

- CEVICHÉ DE CHATROU 16€ / 26€

(Servi en entrée ou en plat)

Émincé de chatrou mariné dans un sirop d’agrumes, gingembre, ail et miel.

Servi sur un guacamole et suprême de pomelos.

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

* Produit congelé



 Végétarien (Veggie)

PLATS

- Servis avec un accompagnement et une sauce au choix, sauf chilis.
(Served with onde side and one sauce of your choice, 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, ou effiloché de porc ou effiloché de cuisse de poulet.

(Chili Sin Carne with shredded beef cheek, or shredded pork, or shredded chicken thigh.)
- CUISSE DE POULET GRILLÉ 23€

(Grilled chicken thigh)
- POISSON GRILLÉ ENTIER DU JOUR 23€

(Whole grilled fish of the day)
- 

COLIFLOR DEL PAPA 25€

Steak de chou-fleur rôti, haricots rouges et cheddar

(Roasted cauliflower steak, red beans and cheddar cheese)
- MEXICAN BURGER 25€

Steak haché de boeuf frais



ou Steak de chou-fleur rôti

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 au choix

(Fried fish made from fresh fish of the day., cheddar, Romaine lettuce, jalapeño pickles, red onion pickles, pico de gallo, sauce of your choice)
- ENTRECÔTE GRILLÉ 28€

(Grilled ribeye steak)
- PLAT DU JOUR + CAFÉ 20€

(Dish of the day + coffee)

SAUCES MAISON

BBQ - Tartare - Salsa piquante - Chimichurri

Sour cream - Maracudja / maïs

ACCOMPAGNEMENTS

- 

CRUDITÉS 4€

(Raw vegetables)
- 

ÉPIS DE MAÏS FRAIS GRILLÉ 6€

(Fresh grilled ear of corn)
- 

PATATES FRIES 6€

SAUCE CHEDDAR

(Potatoes fries, sauce cheddar)
- 

MEDLEY POIVRONS, PIMENTS, OIGNONS 6€

(Medley peppers, chilies, onions)
- 

MAC'N'CHEESE 6€

(Macaroni, mozzarella, cheddar, bechamel)

MENU NIÑO 15€

Jusqu’à 12 ans
(Aged 12 or under)

- Steak ou fried fish ou chicken tenders
- Churros ou fondant 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