

PAPA
LIME



LA
CARTTE



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

CAÍPIRINHA

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

CAÍPIROSKA

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

CHANTACO

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



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 9.50€

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



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€

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)

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



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
(Tequila, blackcurrant, lemon, ginger beer)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTRÉES ET SALADES

TACOS DU PAPA.....13.50€

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)

MENU NIÑO.....13€

(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

🌿 Végétarien (Veggie)

ENTRÉE / PLAT

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)

CEVICHE 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

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)

🌿 **ALIGOT À LA FETA.....6€**

(Aligo with feta)

🌿 **MEDLEY POIVRONS, PIMENTS, OIGNONS.....6€**

(Medley peppers, chilies, onions)

🌿 **MAC'N'CHEESE.....6€**

(Macaroni, mozzarella, cheddar, bechamel)

🌿 **RISOTTO AUX AGRUMES.....6€**

(Citrus risotto)

DÉCOUPES EN SALLE

Servis avec deux accompagnements et deux sauces au choix
(Served with two sides and two sauces of your choice)

PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT

« FLAMEADO »

(Piece of beef of the moment)

10€ LES 100G

PÊCHE LOCALE

Poisson local grillé au four

(Oven grilled local fish)

6,50€ LES 100G

PLATS

Servis avec un accompagnement et une sauce au choix, sauf chilis.
(Served with one 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.)

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)

MANCHONS DE POULET 26€

LAQUÉS AU MIEL, BBQ, PAPRIKA ET CUMIN
MARINÉS AUX POIVRONS ROUGES

(Chicken sleeves marinated with grilled pepper and cumin)

EMPANADAS D'AGNEAU CONFIT 26€

Chausson de confit d'agneau et duxelles de champignons au cacao.

(Lamb confit and cocoa mushroom duxelles turnover)

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 GAMBAS * MARINÉS

Gambas marinées au citron et au paprika

Bisque, quartiers de pomelos, zeste de combava.

(Prawns marinated with herbs and paprika. Bisque, grapefruit wedges, kaffir lime zest)

TENTACULES DE POULPE GRILLÉ 29€

(Pimenté sur demande / Spicy on request)

Mariné citron et paprika fumé, crème de maïs.

(Grilled octopus tentacles marinated in lemon and smoked paprika, corn cream)

PAVÉ DE BOEUF 29€

(Pimenté sur demande / Spicy on request)

Pavé de boeuf local, crème de maïs.

(Local beef steak, corn cream)



* Produit congelé

Sauces maison : BBQ - Tartare - Salsa piquante - Chimichurri - Sour cream - Maracudja / maïs

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	18€ / 90€
VEUVE CLICQUOT	125€
DOM PÉRIGNON	350€

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, 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€
MARQUES DE RISCAL GRANDE RÉSERVE 2014 (ESPAGNE)	70€
SAVIGNY LES BEAUNE, DOMAINE DU BOIS NOËL (BOURGOGNE)	75€
MARCAUX, BRIO DE CANTENAC BROWN (BORDEAUX)	89€



DESCRIPTIF VINS & ALCOOLS



SPRITUEUX

TEQUILAS

	2,5cl	5cl	1/2mètre	mètre	btle
CAZADORES BLANCO	4€	8€	18€	35€	70€
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€
PATRON SILVER	7,50€	15€	33€	65€	140€
PATRON CAFÉ XO	7,50€	15€	33€	65€	140€
HERADURA SILVER	7,50€	15€	33€	65€	-
HERADURA REPOSADO	10€	20€	45€	90€	-
PATRON REPOSADO	10€	20€	45€	90€	-
PATRON AÑEJO	10€	20€	45€	90€	-
CAZADORES REPOSADO	10€	20€	45€	90€	-
CELOSA	12,50€	25€	55€	110€	-
CLASE AZUL REPOSADO	12,50€	25€	55€	110€	450€
TRES MUJERES 1953	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
VIDA DEL MAGUEY	5,50€	11€	24€	47€	95€
MAHANI	5,50€	11€	24€	47€	-
DERRUMBES	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€	8€	18€	36€	70€
LONGUETEAU SIMPHONIE 3 ANS (GP)	7,50€	15€	33€	65€	120€
BIELLE 3 ANS (MARIE-GALANTE)	5€	8€	18€	36€	70€
BIELLE BRUT DE FÛT 2018 (M-G)	7,50€	15€	33€	65€	120€
BIELLE 2013 (MARIE-GALANTE)	10€	20€	45€	90€	150€
REIMONENQ 7 ANS (GUADELOUPE)	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 (PEROU)	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€
EMINENTE AMBAR CLARO (CUBA)	10€	20€	45€	90€	150€
BARCELÒ IMPERIAL (REP. DOMINICAINE)	10€	20€	45€	90€	-
CENTERANIO 20 ANS (COSTA-RICA)	12,50€	25€	56€	112€	-
MOUNT GAY 1703 (BARBADE)	12,50€	25€	56€	112€	-
EMINENTE 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€	-

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€	-

COGNACS

	5cl
HENNESSY VS	9€
HENNESSY VSOP	15€
HENNESSY XO	25€
COGNAC VS ÎLE DE RÉ	14€

AUTRES DIGESTIFS

	5cl
CINZANO	7€
NOILLY PRAT	7€
KIR	7€
GET 27, GET 31	9€
BAILEY'S	9€
AMARETTO	9€
LIMONCELLO	9€
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