



Les Signatures

La Bouillabaisse - 2200 Cfp / 18.4 €

Soupe de poisson du lagon et fruits de mer,
brochette de noix de saint jacques au romarin,
croûtons à la rouille et comté

Served with diver scallop skewer and croutons with cheese and aioli

Le Club Sandwich - 2700 Cfp / 22.6 €

Thon rouge au pistou et légumes frais marinés à la provençale
Yellow fin tuna with fresh marinated vegetables in pesto sauce

Le Kobe Burger - 3500 / 29 €

Pain viennois maison, bœuf de Kobe, oignons
coeur de romaine, comté, champignons frais caramélisés

*House made "viennois" bread, kobe beef, onions,
heart of baby romaine, comte cheese, caramelized mushrooms*

Le Plat du Jour

Découvrez la pêche du jour et la viande du jour préparées
selon l'inspiration du Chef et les produits de saison.

Chef inspiration's daily special

3300 Cfp / 27.6 €

*Pour votre plaisir, notre sommelier a sélectionné ses vins préférés disponibles
au verre et à la bouteille pour accompagner votre déjeuner.*

*For your convenience, our sommelier has selected his favorite wines
available by glass and bottle to accompany your lunch.*



Les Salades Repas

Crevettes Croustillantes - 2900 Cfp / 24 €

Salade de légumes confits, caviar d'aubergine,
cœur de frisée, vinaigrette au fruit de la passion

*Crispy Opunohu prawns, comfit vegetables, eggplant caviar,
Frisée, passion fruit vinaigrette*

Salade des Iles - 2700 Cfp / 22.6 €

Mesclun de salade, crevettes d'Opunohu, poisson cru, chair de crabe,
mange-tout, avocat, ananas, coco râpée, gingembre et coriandre,
émulsion Pina Colada

*Organic leaves, Opunohu prawns, raw fish, crab meat, snow peas, avocado,
pineapple, grated coconut, ginger and coriander, Pina-Colada emulsion*

Roulade de Légumes - 2300 Cfp / 19.3 €

Légumes marinés et grillés aux herbes,
pignons de pin torréfiés, feta et parmesan, pistou

*Grilled vegetables with herbs rolled with pine nuts,
feta and parmesan drizzled with pesto sauce*

Salade Caesar Classique - 1900 Cfp / 16 €

Copeaux de parmesan, jambon de Parme, baguette toastée

Shaved parmesan, Parme ham, toasted baguette

Supplément crevettes ou suprême de volaille grillé

/ Grilled shrimps or chicken breast +800 / 6.7 €



Le Thon Rouge

« A la Tahitienne » - 1900 Cfp / 16 €

Cru au lait de coco frais, citron vert et légumes croquants

Yellow fin tuna cured with fresh coconut milk, lime and crunchy vegetables

En Tartare - 1500 Cfp / 12.5 €

Avocat, tomate, concombre, jus de basilic au citron et passion

*Yellow fin tuna tartar with avocado, tomato, cucumber,
basil, lemon jus with passion fruit*

Dégustation - 2500 Cfp / 21 €

En sashimi, cru au lait de coco et en tartare,
salade de patate douce et poisson fumé

*Yellow fin tuna 3 ways! Sashimi, cured with coconut milk and lemon,
Tartar with tropical flavours, sweet potatoes and smoked fish salad*

Sashimi - 2200 Cfp / 18.4 €

Shibazuke salade avec julienne de concombre
et algue japonaise marinée au ponzu

Yellow fin tuna sashimi, julienne of Japanese vegetable salad, ponzu sauce



Les Classiques

Entrecôte Black Angus Grillée (220g) - 3300 Cfp / 27.6 €

Pommes allumettes en habit de parmesan et truffe,
Sauce béarnaise, salade mesclun et vinaigrette aux agrumes
*Grilled beef rib-eye, French fries with parmesan and truffle,
sauce bearnaise, mesclun salad with citrus dressing*

Tartare de Boeuf - 2900 Cfp / 24 €

Préparé par nos soins, mesclun de salade
et pommes allumettes en habit de parmesan et truffe
*Beef tartar overall winning recipe, mesclun salad
and French fries with parmesan and truffle*

Les Sandwichs

Croque-Monsieur - 1600 Cfp / 13.5 €

Pain toasté, jambon blanc, gruyère râpé et sauce béchamel
Toasted sandwich with cooked ham, gruyère cheese and béchamel sauce

(V) Panini - 2100 Cfp / 17.5 €

Poivrons grillés, courgette, caviar d'aubergine, tomate séchée,
pesto maison, parmesan et mozzarella
*Grilled capsicum, zucchini, eggplant caviar, sun-dried tomato,
pesto, parmesan and mozzarella cheese*



Pour Les Amateurs de Pâtes !

Yaki Udon - 3200 Cfp / 27 €

Pâte japonaise udon, émincé de bœuf black angus grillé,
choux vert mariné, oignon vert et carotte en julienne

*Japanese udon noodle, paper fin cut black angus,
Marinated cabbage, green onion and carrot julienne*

Linguinis aux Fruits de Mer - 3500 Cfp / 29 €

Seafood linguini.

(V) Pappardelles - 2200 Cfp / 18.4 €

Aux tomates confites et olives noires, pousses d'épinard,
mozzarella et parmesan, crème basilic

*With confit tomatoes and black olives, spinach leaves,
mozzarella and parmesan, basil cream*

Lasagnes de Bœuf - 2900 Cfp / 24 € (15min de cuisson)

Millefeuille de lasagne et bœuf façon Bolognaise,
sauce tomate et béchamel, gratiné au parmesan

*Lasagna and Bolognese-style beef, tomato sauce
and Béchamel cooked with parmesan cheese*



Les Pizzas

(V) Margherita - 1900 Cfp / 16 €

Sauce tomate rustique cuite au four, mozzarella, tomates cerise séchées
Old-fashioned tomato sauce cooked in the oven, mozzarella cheese, sun-dried cherry tomatoes

Quatre Fromages - 2300 Cfp / 19 €

Parmesan, mozzarella, comté, fromage de chèvre

Océane - 2700 Cfp / 23 €

Mahi-mahi Gravlax, crevettes d'Opunohu, supions, noix de Saint Jacques, échalotes, champignons, mozzarella

Smoked mahi-mahi, Opunohu prawns, squid, scallops, shallots, wild mushrooms and mozzarella cheese



Les Fromages et Desserts

Fromages Affines AOC - 2200 Cfp / 18.4 €

*4 fromages affinés origine France,
mesclun de salades, chutney de mangue et pomme
4 French matured cheese, mesclun salad, mango and apple chutney*

Cœur Coulant Chocolat Valrhona « Manjari » (10min)

*Valrhona "Manjari" chocolate molten cake
2000 Cfp / 16.7 €*

Minestrone de Fruits Exotiques - 1200 Cfp / 10 €

*Gingembre confit, menthe, poivre de Sichuan, glace banane
Exotic fruit minestrone with confit ginger, mint, Sichuan peppercorn,
banana ice cream and chips*

Ananas - 1200 Cfp / 10 €

*Raviole d'ananas, émulsion Pina Colada,
sorbet noix de coco, Bounty maison
Pineapple ravioli, Pina-Colada emulsion, coconut sherbet,
house made Bounty*

Crème Brûlée - 1200 Cfp / 10 €

*A la vanille de Tahiti, tuile croustillante
Tahiti vanilla crème brûlée, crispy biscuit*

Profiteroles - 1200 Cfp / 10 €

*Glace vanille et sauce chocolat tiède
Vanilla ice cream and warm chocolate sauce*



Les Glaces

Banana Split - 1200 Cfp / 10 €

Glaces chocolat, vanille et fraise,
émincé de banane, chantilly et sauce chocolat
*Chocolate, vanilla and strawberry ice cream,
banana, Chantilly and chocolate sauce*

Café Liégeois - 1200 Cfp / 10 €

Glaces café et vanille, café, crème chantilly
Coffee and vanilla ice cream, coffee and Chantilly

Häagen-Dazs - 800 Cfp / 6.7 €

Votre choix de parfum / *your choice of flavor* :
*Cookies & cream, vanilla caramel brownie, macadamia nut brittle,
Dulce de leche, salted butter caramel, caramel biscuit & cream*

Glaces et Sorbets

1 boule : 400 Cfp - 3,3 € / 2 boules : 700 Cfp - 5,8 € / 3 boules : 1000 Cfp - 8,5 €
*Citron vert, Passion, Ananas, Taro, Café, Mangue, Corossol, Chocolat, Tiare, Fraise, Framboise,
Banane, Vanille, Noix de coco, Caramel beurre salé
Lime, Pineapple, Passion fruit, Taro, Coffee, Mango, Corossol, Chocolate, Tiaré,
Strawberry, Raspberry, Banana, Vanilla, Coconut, Salted butter caramel*



APÉRO CHIC

Tous les jours de 17h à 19h

Nos offres spéciales

Bière Hinano + 1 assiette de tapas
1250 Cfp / 10.5 €

Verre de vin de la semaine + 1 assiette de tapas
1490 Cfp / 12.5 €

Cocktail du jour ou classique + 1 assiette de tapas
1980 Cfp / 16.5 €

Coupe de Champagne + 1 assiette de tapas
2990 Cfp / 24.3 €

Les tapas

Assiette de 3 pièces identiques - 990 Cfp/8.30 €

Mini bruschetta à la mozzarella et chorizo

Paris Brest au saumon fumé, agrumes et mousse de chèvre

Tartare de bœuf coupé au couteau, sauce aux fines herbes

Crevettes croustillantes au ponzu

Chiffonnade de jambon de parme et dentelle de reggiano

Calamars à l'escabèche

Les boissons

Bière

Hinano classique 33cl
570 Cfp / 4.7 €

Cocktail du jour

ou classique
1600 Cfp / 13.4 €

Vins de la semaine

Rouge ou blanc 15cl
900 Cfp / 7.5 €

Coupe de champagne

Bollinger brut 15cl
2700 Cfp / 22 €

*7fp, TVA et servi
n Cfp, Tax and s*



APÉRO CHIC

Every day, 5-7pm

Special offer

Hinano beer + 1 choice of tapas
1250 Cfp / 10.5 €

Glass of wine of the week + 1 choice of tapas
1490 Cfp / 12.5 €

Cocktail of the day or any classic + 1 choice of tapas
1980 Cfp / 16.5 €

Glass of champagne + 1 choice of tapas
2990 Cfp / 24.3 €

Tapas

Plate of 3 pieces - 990 Cfp/8.30 €

Bruschetta with mozzarella and chorizo

Choux with smoked salmon, citrus and goat cheese

Old fashioned beef tartar with fine herbs sauce

Crispy prawns with ponzu

Chiffonnade of parma ham and reggiano

Escabèche-style squid

Drinks

Beer

Hinano 33cl
570 Cfp / 4.7 €

Wine of the week

Red or white 15cl
900 Cfp / 7.5 €

Cocktail of the day

Or classic
1600 Cfp / 13.4 €

Glass of champagne

Bollinger brut 15cl
2700 Cfp / 22 €

b, TVA et serv
Cfp, Tax and :



Les Cocktails « Classiques »

1600 Cfp / 13.4 €

Mojito

Rhum Havana Club, citron vert, menthe, sucre de canne

Maitai

Rhum Havana Club blanc et brun, jus d'ananas, jus d'orange

Pinacolada

Rhum Havana Club, liqueur de coco, jus d'ananas

Daiquiri

Rhum Havana Club, triple sec, sucre de canne, jus de citron

Margarita

Tequila Jose Cuervo silver, triple sec, jus de citron

Caipirinha

Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne

T-Punch

Rhum agricole La Mauny, sucre de canne, citron vert

Cosmopolitan

Vodka Absolut, triple sec, jus de citron, jus d'airelles

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, jus de citron vert, sucre de canne

Dry Martini

Gin Beefeater ou vodka Absolut, vermouth dry

Manhattan

Bourbon Jim Beam, vermouth rouge, angostura bitter

Tequila Sunrise

Tequila Jose Cuervo silver, jus d'orange, sirop de grenadine

Bloody Mary

Vodka Absolut, jus de tomate, citron vert et condiments



Happy hour de 17h30 à 18h30.

1 cocktail classique ou sans alcool payé par personne, le deuxième au choix offert.

Buy 1 cocktail and get 1 free of your choice.

Offer available on classics and non-alcoholic cocktail only.



Les Cocktails « Signature »

1900 Cfp / 16

€

Black Pearl

Tequila Jose Cuervo gold, Malibu, jus d'ananas, fruits rouges, sirop vanille
Jose Cuervo Gold tequila, Malibu, pineapple juice, red berries, vanilla syrup

Passion Fruit Sour

Amaretto Disaronno, fruit de la passion, citron vert, sucre de canne
Disaronno Amaretto, passion fruit, lime, cane sugar

G&C Martini

Gin Hendrick's, jus de citron, jus de concombre, sirop de gingembre
Gin Hendrick's, lemon juice, cucumber juice, ginger syrup

Cool as a Cucumber

Vodka Absolut, triple sec, concombre, menthe, sucre de canne
Vodka Absolut, triple sec, cucumber, mint, sugar syrup

Pink Paradise

Gin Beefeater, fraise, jus d'airelles, sirop de rose, saké
Gin Beefeater, strawberry, cranberry juice, rose flower syrup, sake

Island's Spritz

Vodka Ciroc, jus de pamplemousse, aperol, sirop de passion, soda
Vodka Ciroc, fresh grapefruit juice, aperol, passion fruit syrup, soda

Mai Tai Original

Rhum Mana'o, rhum Myers, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat, pamplemousse
Mana'o rum, Myers rum, triple sec, lemon juice, orgeat syrup, grapefruit juice

So Cream

Kalhua, Bailey's, amaretto Disaronno, jus de banane
Kalua, Bailey's, Disaronno amaretto, banana juice

Café Crème

Vodka Absolut, Kalhua, café, glace coco, sirop vanille
Vodka Absolut, Kalhua, coffee, coconut ice cream, vanilla syrup



Espresso Martini

Vodka Absolut, Kalhua, espresso, sucre de canne

Vodka Absolut, Kalhua, espresso, cane sugar



Les Cocktails « Sans Alcool »

1250 Cfp / 10.5 €

Refresher

Litchi, menthe, citron vert

Lychee, mint, lime

Lemon, Lime & Bitter

Citron frais, angostura bitter, ginger ale

Amour des Iles

Jus d'ananas, jus banane, noix de coco, fraise

Pineapple juice, banana juice, coconut, strawberry

Frozen

Concombre, menthe, citron, gingembre, pomme

Cucumber, mint, lemon, ginger, apple

Smoothies

1250 Cfp / 10.5 €

Detox

Açaï, fruits rouges, pomme, banane

Açaï, red berries, apple, banana

Exotique

Passion, mangue, banana, vanilla, canneberges, yaourt

Passion fruit, banana, vanilla, cranberry, yogurt

Honey

Banane, kiwi, miel, lait de soja, yaourt nature

Soy milk, banana, kiwi, honey, plain yogurt

Booster

Pomme, banane, yaourt, lait de soja, vanille, muesli

Apple, banana, yogurt, soy milk, vanilla, muesli



Les Champagnes

Champagne Brut

Dom Pérignon 2004

€

Pommery Cuvée Louise 1999

€

Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)

€

Moët & Chandon Vintage 2004

€

Deutz Blanc de Blancs (Chardonnay)

€

A.D. Coutelas Cuvée 1809

€

Moët & Chandon Nectar Impérial, Demi Sec

€

Veuve Clicquot Ponsardin

€

Billecart-Salmon Brut

€

Moët & Chandon Brut Impérial,

€

Roederer Brut Premier

€

Mumm Cordon Rouge

Perrier-Jouet Grand Brut

Bollinger Spécial Cuvée

Deutz Brut Classic

€

Roederer Brut Premier (37.5cl)

Deutz Brut Classic (37.5cl)

Bouteille

52 000 Cfp / 436

42 000 Cfp / 351

19 900 Cfp / 166

21 000 Cfp / 176

19 000 Cfp / 160

17 890 Cfp / 149

15 600 Cfp / 130

16 760 Cfp / 140

15 180 Cfp / 127

15 900 Cfp / 133

14 700 Cfp / 124

14 100 Cfp / 118 €

14 100 Cfp / 118 €

13 500 Cfp / 113 €

12 970 Cfp / 108

7690 Cfp / 64 €

6980 Cfp / 58 €

Champagne Rosé

Bouteille

*Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices quoted in Cfp, Tax and service included*



Laurent Perrier Cuvée Rosé	21 000 Cfp / 176
€	
Veuve Clicquot Rosé	19 620 Cfp / 164
€	
Billecart-Salmon Rosé	19 500 Cfp / 164
€	
Bollinger Rosé	17 800 Cfp / 149
€	
Deutz Rosé	15 510 Cfp / 130 €

Champagne au Verre – By Glass

Bollinger Spécial Cuvée	2700 Cfp / 22 €
Veuve Clicquot Ponsardin	3350 Cfp / 28 €
Bollinger Rosé	3560 Cfp / 30 €
Veuve Clicquot Rosé	3920 Cfp / 33 €

Magnum

150 CL

Bollinger Spéciale Cuvée Brut	29 000 Cfp/
243€	



Les Vins au Verre – Wines by the Glass (15cl)

Rouge - Red

Verre

Château L de la Louvière, Cab-sauvignon € Pessac-Léognan, France, 2013	1380 Cfp / 11.5
Crozes Hermitage, Syrah, Les Fées Brunes, € J.L. Colombo, Rhône, France, 2015	1390 Cfp / 11.6
Corbières, Château La Voulte Gasparet, Grenache/syrah € Languedoc, France, 2014 (Fût de Chêne/Oak Barrel)	1240 Cfp / 10.4
Héron, Pinot Noir, Californie, USA, 2014 €	1040 Cfp / 8.7

Rosé

Château de Saint-Martin, Cru Classé, Provence, France, 2015	1120 Cfp / 9.1 €
--	------------------

Blanc – White

Petit Chablis, Chardonnay, Vin de culture Bio D. William Fèvre, Bourgogne, France, 2014	1160 Cfp / 9.7 €
Gewürztraminer, Gustave Lorenz, € Alsace, France, 2014	1000 Cfp / 8.3
Saint Clair Wairu, Sauvignon, € New Zealand, 2015	1490 Cfp / 12.5



La Collection de Whiskies

Blended Scotch Whisky (6cl)

John Walker & Sons, King George V €	10,000 Cfp / 84
Royal Salute 21 ans €	4500 Cfp / 37.7
Chivas Regal 18 ans	2390 Cfp / 20 €
Johnnie Walker Blue Label €	3900 Cfp / 32.6
Johnnie Walker Gold Label €	2200 Cfp / 18.4
Haig Club €	1940 Cfp / 16.2
Dimple 15 ans	1150 Cfp / 9.6 €
Ballantines 12 ans	1170 Cfp / 9.8 €
Monkey Shoulder €	1000 Cfp / 8.4
Johnnie Walker Black Label	900 Cfp / 7.5 €
Cutty Sark	650 Cfp / 5.4 €
J&B	560 Cfp / 4.7 €

Pure & Single Malt Scotch Whisky (6cl)

The Macallan, Sienna, Highlands €	3900 Cfp / 32.6
Lagavulin 16 ans, Islay €	3890 Cfp / 32.6
Lagavulin 1995, Islay €	3240 Cfp / 27.2
Dalwinnie 15 ans, Islay €	1750 Cfp / 14.7
Oban 14 ans, West Highlands €	2700 Cfp / 22.6



Glenlivet 12 ans, Speyside €	1930 Cfp / 16.2
Bowmore 12 ans, Islay €	1700 Cfp / 14.2
Highland Park 12 ans, Highlands-Orkney €	1750 Cfp / 14.7
AnCnoc 12 ans, Highlands Glenfiddich 12 ans, Speyside €	1550 Cfp / 13 € 1540 Cfp / 12.9
Auchentoshan 12 ans, Lowlands €	1520 Cfp / 12.7
Glenfarclas 12 ans, Speyside €	1260 Cfp / 10.6
Talisker 10 ans, Highlands-Skye €	1950 Cfp / 16.3
Jura 10 ans, Highlands-Jura €	1500 Cfp / 12.6
Glenmorangie, The Nectar d'Or, 12 ans, Highlands €	2200 Cfp / 18.4
The Glenrothes Select Reserve, Speyside €	1630 Cfp / 13.7

Irish Whiskey (6cl)

Redbreast, 12 ans, Single Pot Still €	2200 Cfp / 18.4
Connemara, Louth County €	1530 Cfp / 12.8
Bushmills Black, Antrim County €	1400 Cfp / 11.7
Jameson, Cork County	950 Cfp / 8 €



La Collection de Whiskies

Bourbon (6cl)

Blanton's Original, Kentucky €	1990 Cfp / 16.7
Wild Turkey 8 ans €	1800 Cfp / 15.1
Woodford Reserve €	1470 Cfp / 12.3
Baker's 7 ans, Kentucky €	1750 Cfp / 14.7
Maker's Mark, Kentucky	1150 Cfp / 9.6 €
Jack Daniel's, Single Barrel €	1950 Cfp / 16.3
Gentleman Jack €	1400 Cfp / 11.7
Jack Daniel's, Honey	990 Cfp / 8.2 €
Jack Daniel's, Fire	830 Cfp / 7 €
Jack Daniel's	950 Cfp / 8 €
Jim Beam, Straight Rye, Kentucky	880 Cfp / 7.4 €

Japanese Whisky (6cl)

Nikka, White Pure Malt €	2850 Cfp / 23.9
Nikka, All Malt	1550 Cfp / 13 €
Hibiki Master's Select	2750 Cfp / 23 €
Yoichi, Single Malt €	1700 Cfp / 14.2

Taiwanese Whisky (6cl)

Kavalan, Ex-Bourbon oak, Yilan county €	3200 Cfp / 26.8
--	-----------------

Indian Whisky (6cl)

*Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices quoted in Cfp, Tax and service included*



Amrut, Fusion, Bangalore
€

2200 Cfp / 18.4



Les Spiritueux - Spirits

Vodka (6cl)

U'Luvka, Pologne	2400 Cfp / 20 €
Kauffman, Soft, Russie	2200 Cfp / 18.4
€	
Kauffman, Hard, Russie	2200 Cfp / 18.4
€	
Xellent, Suisse	1600 Cfp / 13.4
€	
Russian Standard Platinum, Russie	1650 Cfp / 13.8
€	
Belvédère, Pologne	1520 Cfp / 12.7
€	
Ketel One, Pays-Bas	1470 Cfp / 12.3
€	
Crystal Head, Canada	1500 Cfp / 12.6
€	
Grey Goose Poire, France	1550 Cfp / 13 €
Grey Goose, France	1250 Cfp / 10.5
€	
Absolut Elyx, Suède	1300 Cfp / 10.9
€	
Ciroc, France	1200 Cfp / 10.1
€	
Zubrowka, Pologne	930 Cfp / 7.8 €
Absolut Citron, Suède	720 Cfp / 6 €
Absolut Blue, Suède	650 Cfp / 5.4 €
Skyy, USA	670 Cfp / 5.6 €
Tito's, USA	2200Cfp /
18,4€	
Smirnoff Red Label, Russie	550 Cfp / 4.6 €

Gin (6cl)



Martin Miller's	1950 Cfp / 16.3
€	
Plymouth	1900 Cfp / 16 €
Bulldog	1240 Cfp / 10.4
€	
Hendrick's, Ecosse	1200 Cfp / 10.1
€	
Tanqueray N°10	1420 Cfp / 11.9
€	
Tanqueray	770 Cfp / 6.5 €
Bombay Sapphire	990 Cfp / 8.3 €
Beefeater	730 Cfp / 6.1 €
Bols, Zeer Oude, Genever	1500 Cfp /
12.6€	

Tequila (6cl)

Tapatio, Anejo	2400 Cfp / 20 €
Patron Reposado	2490 Cfp / 20.9
€	
Don Julio Reposado	2320 Cfp / 19.4
€	
Herradura Anejo	1330 Cfp / 11.1
€	
Olmecca Reposado	1100 Cfp / 9.2 €
Patron Silver	2300 Cfp / 19.3
€	
Don Julio Blanco	2200 Cfp / 18.4
€	
Herradura Plata	1250 Cfp / 10.5
€	
Tiscaz Blanco	760 Cfp / 6.4 €

Rhum Ambré (6cl)

Monbacho, 21 ans, Sherry Wood Finish, Nicaragua	6750 Cfp / 56.6
€	



Monbacho, 8 ans, Reserva, Nicaragua	2050 Cfp / 17.2
€	
Plantation XO, 20th Anniversary, Barbade	2995 Cfp / 25 €
Mount Gay, XO, Barbade	3000 Cfp / 25 €
Mount Gay, Black Label, Barbade	1900 Cfp / 15.9
€	
Nation, Barbade, 10 ans	1950 Cfp / 16.3
€	
Plantation, Gran Anejo, Caraïbes	1600 Cfp / 13.4
€	
Kraken Black Spiced Rum, Caraïbes	820 Cfp / 6.9 €
Sailor Jerry Spiced, Caraïbes	890 Cfp / 7.5 €
Angostura 1919, Trinité & Tobago	1870 Cfp / 15.7
€	
Flor de Cana, 12 ans, Nicaragua	1500 Cfp / 12.6
€	
J.Bally, 7 ans, Martinique	2600 Cfp / 21.8
€	
Chantal Comte, Tour d'Or, Bourbon Finish, Martinique	2990 Cfp / 25 €
Karukera, Guadeloupe	2500 Cfp / 20.9
€	
Pyrat, XO Reserve, Guyane	1500 Cfp / 12.6
€	
San Teresa, 1796, Venezuela	2050 Cfp / 17 €
Ron Zacapa, Sistema Solera 23, Guatemala	1700 Cfp/
14.2€	
Havana Club, Barrel Proof, Cuba	1830 Cfp / 15.3
€	
Havana Club, 7 ans, Cuba	1290 Cfp / 10.8
€	
Captain Morgan Spiced, USA	990 Cfp / 8.3 €
J.M, XO, Martinique	2450 Cfp / 20.4
€	

Rhum Blanc (6cl)

*Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices quoted in Cfp, Tax and service included*



Nation, Jamaica, Pot Still	1650 Cfp / 13.8
€	
Chalong Bay, Thaïlande	1600 Cfp / 13.4
€	
Diplomatico Blanco Reserve, Venezuela	1500 Cfp / 12.6
€	
Chantal Comte, Fighting Blue, Martinique	1490 Cfp / 12.5
€	
Mana'ò, Tahiti	790 Cfp / 6.6 €
Manutea, Moorea	790 Cfp / 6.6 €
Havana Club, 3 ans, Cuba	730 Cfp / 6.1 €
Lamauny Blanc, Martinique	770 Cfp / 6.5 €
Bacardi, Blanc, Cuba	750 Cfp / 6.3 €
Cachaça (6cl)	
Leblon	850 Cfp / 7.1 €
Pisco (6cl)	
Capel Reservado	1150 Cfp / 9.6
Capel Especial	800 Cfp / 6.7 €



Les Digestifs – Digestive (6cl)

Cognac Delamain, Extra, Grande Champagne	6500 Cfp / 55 €
Cognac Delamain, Pale & Dry, Limited Edition Sofitel	3500 Cfp / 29 €
Cognac Frapin, Château de Fontpinot, XO	4500 Cfp / 37.7
€	
Cognac Remy Martin XO	5200 Cfp / 43.6
€	
Cognac Hennessy VSOP	1970 Cfp / 16.5
€	
Kirsch Vieux, Massenez	1000 Cfp / 8.4
€	
Framboise Sauvage, Massenez	1000 Cfp / 8.4
€	
Marc de Gewurztraminer, Zind-humbrecht, 2000	2200 Cfp / 18,4
€	
Mirabelle, Massenez	1250 Cfp / 10.5
€	
Poire Williams, Massenez	730 Cfp / 6.1 €
Calvados, Château du Breuil, 12 ans	1800 Cfp / 15.1
€	
Armagnac Tariquet	1150 Cfp / 9.6 €
Armagnac Laubade XO	2100 Cfp / 17.6
€	

Saké (10cl)

Sho Chiku Bai, Nigori, Unfiltered	700 Cfp / 5.9 €
Sho Chiku Bai, Extra Dry	750 Cfp / 6.2 €
Nanbu Bijin, Tokubetsu Junmai	1500 Cfp / 15.9
€	

Les Apéritifs - Aperitive (6cl)

Ricard	990 Cfp / 8.3 €
Suze	880 Cfp / 7.4 €



Campari	990 Cfp / 8.3 €
Aperol	1180 Cfp / 9.9 €
Byrrh	990 Cfp / 8.3 €
Lillet Blanc	1200 Cfp / 10 €
Noilly Prat	990 Cfp / 8.3 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge, Dry (10cl)	990 Cfp / 8.3 €

Les Porto – Port Wine (6cl)

Ramos Pinto, Vintage 2000	2500 Cfp / 21 €
Ramos Pinto, Reserva Collector	990 Cfp / 8.3 €
Porto Cruz, Tawny	700 Cfp / 5.9 €

“Rêverie, ô cigare du sage!” Victor Hugo

Cigares disponibles sur demande / cigar available on request



Les Liqueurs et Crèmes – Liquors and Creams (6cl)

Amaretto Disaronno	1280 Cfp / 10.7
€	
Frangelico	1250 Cfp / 10.5
€	
Sambuca Antica Classic	930 Cfp / 7.8 €
Galliano	2200 Cfp / 18.4
€	
Limoncello Sorrento	1225 Cfp / 11.3
€	
Averna, Amaro Siciliano	1150 Cfp / 9.6 €
Ouzo Tirnavou	820 Cfp / 6.9 €
Fireball Cinnamon Whisky	1900 Cfp /
15.9€	
Bailey's	900 Cfp / 7.5 €
Drambuie	1700 Cfp / 14.2
€	
Southern Comfort	850 Cfp / 7.1 €
Kahlua	960 Cfp / 8 €
Patron Tequila XO Café	1700 Cfp / 14.2
€	
Cointreau	1700 Cfp / 14.2
€	
Grand Marnier	1600 Cfp / 13.4
€	
Manzanna	1990 Cfp / 16.6
€	
Soho Litchi	1170 Cfp / 9.8 €
Malibu	780 Cfp / 6.5 €
Midori	1580 Cfp / 13.2
€	
Get 27	990 Cfp / 8.3 €
Get 31	1430 Cfp / 12 €
Fernet Branca	1600 Cfp / 13.4
€	



Jägermeister	1300 Cfp / 10.9
€	
La Farigoule de Forcalquier	1300 Cfp / 10.9
€	
Izarra	1800 Cfp / 15 €
Chartreuse Jaune	1990 Cfp / 16.6
€	
Chartreuse Verte	2200 Cfp / 18.4
€	
Mandarine Napoléon	1800 Cfp / 15.1
€	
Chambord	1490 Cfp/ 12.5
€	
Saint Germain - <i>Liqueur de Fleur de Sureau - Elderflower</i>	1900 Cfp /
15.9€ Domaine de Canton - <i>Liqueur de Gingembre - Ginger</i>	1800 Cfp / 15 €
Liqueur de Cacao - <i>Cocoa</i>	940 Cfp / 7.9 €
Liqueur d'Abricot - <i>Apricot</i>	870 Cfp / 7.3 €
Liqueur d'Anisette - <i>Anis</i>	1000 Cfp / 8.4
€	
Liqueur de Thé Vert – <i>Green Tea</i>	1000 Cfp / 8.4
€	
Crème de Framboise - <i>Raspberry</i>	930 Cfp / 7.8 €
Crème de Cassis - <i>Blackcurrant</i>	800 Cfp / 6.7 €



Les Bières - Beers (33cl)

Hinano	570 Cfp / 4.7 €
Hinano Ambrée	600 Cfp / 5 €
Tabu	600 Cfp / 5 €
Tabu vodka fruits rouges	700 Cfp / 5.8 €
Asahi, Super Dry	1100 Cfp / 9.2 €
Chimay, Blue	1100 Cfp / 9.2 €
Budweiser	700 Cfp / 5.8 €
Corona Extra	930 Cfp / 7.8 €
Desperados	930 Cfp / 7.8 €
Heineken	620 Cfp / 5.2 €
Panaché	570 Cfp / 4.7 €
Monaco	570 Cfp / 4.7 €

Les Sodas - Soft Drinks (33cl)

Coca-cola	420 Cfp / 3.5 €
Coca-cola light	
Coca-cola zero	
Fanta	
Orangina	
Sprite	
Tonic	
Canada Dry (Ginger Ale)	
Red Bull (25cl)	1020 Cfp / 8.5 €

Les Eaux Minérales – Mineral Water

Eau Tahiti, 0,5L	340 Cfp / 2.8 €
Eau Tahiti, 1L	470 Cfp / 3.9 €
Perrier, 33 cl	420 Cfp / 3.5 €
Perrier, 0,75L	770 Cfp / 6.4 €



Les Jus de Fruit “Alain Milliat” (33cl)

790 Cfp /

6.6 €

Ultra premium organic juice from France

Poire - *Pear*

Abricot - *Apricot*

Pomme reinette – *Pippin Apple*

Raisin Rouge Merlot – *Merlot Red Grape*

Tomate - *Tomato*

Pêche de vigne – *Vineyard Peach*

Les Jus de Fruits Frais – Fresh Fruit Juices (25cl)

930 Cfp /

7.7 €

Selon saisonnalité et arrivage / depending upon season and delivery

Les Jus de Fruit – Fruit Juices (25cl)

360 Cfp / 3

€

Ananas, Pamplemousse, Multi-légumes, Pomme, Tropical, Banane,
Mangue, Orange, tomate

*Pineapple, Grapefruit, Vegetables, Apple, Tropical, Pear, Banana,
Mango, orange, Tomato*

Canneberges - *Cranberry*

620 Cfp /

5.2 €

Les Sirops - Syrups (4cl)

360 Cfp / 3

€

Grenadine, Menthe Verte, Violette, Vanille, Rose, Gingembre, Cerise,
Fruits de la passion, Pomme Verte, Orgeat, Fleur de Sureau, Noix de Coco, Caramel
Beurre Salé, Mojito Mint, Speculoos, Amaretto

*Grenadine, Green Mint, Violet, Rose, Elderflower, Vanilla, Ginger, Cherry, Passion
Fruit, Green apple, Almond, Coconut, Salted Butter Caramel, Mojito Mint,
Speculoos, Amaretto*



Les Cafés et Chocolats – Coffees and Chocolate

Nespresso Grand Cru	350 Cfp /
2.9 €	
<i>Cosi - délicat et équilibré / mild and delicately toasted</i>	
<i>Volluto - doux et léger / light and fruity</i>	
<i>Livanto - rond et équilibré / round and well balanced</i>	
<i>Roma - riche et équilibré / full-bodied and balanced</i>	
<i>Ristretto - puissant et contrasté / powerful and contrasting</i>	
Cappuccino	390 Cfp /
3.3 €	
Café au lait - <i>Coffee with Milk</i>	390 Cfp /
3.3 €	
Café frappé - <i>Iced coffee</i>	440 Cfp /
3.7 €	
Café « Bodum »	500 Cfp /
4.2 €	
Chocolat Chaud - <i>Hot chocolate</i>	360 Cfp / 3
€	
Café à Emporter – <i>Your favorite coffee on the go</i>	450 Cfp /
3.7 €	

Les Thés “Kusmi”

450 Cfp /

3.7 €

Thé Vert au Gingembre et Citron

Thé Vert à la Menthe Nanah du Maroc

Thé Vert au Jasmin

Thé Noir Darjeeling Bio

Label Impérial - *Thé vert aromatisé orange, vanille, cannelle, réglisse et argousier*

Earl Grey Déthéiné - *Thé noir déthéiné aromatisé à la bergamote et aux agrumes*

BB Detox - *Thé vert, maté, et pamplemousse*

Boost - *Thé vert, maté, écorce de cannelle, gingembre et cardamome*

Be Cool - *Mélange de verveine, réglisse et menthe poivrée*

Sweet Love - *Thé noir de chine, réglisse, épices, graines de guarana et poivre rose*



Prix en Cfp, TVA et service inclus
Prices quoted in Cfp, Tax and service included



Snacking

Ailerons de Poulet - Chicken Wings

1100 Cfp /

9.2 €

Servis croustillants avec une sauce BBQ.

Crispy chicken wings and BBQ dip.

Samossas

950 Cfp /

7.9 €

Farcis au curry de légumes, sauce aigre douce.

Filled with vegetables curry, sweet & sour dip.

Nems - Spring Rolls

950 Cfp /

7.9 €

Aux légumes, sauce légèrement épicée.

Vegetarian spring roll with sweet chili sauce.

Frites - French Fries

500 Cfp / 4

€