Bienvenue au Havana Café

Restaurant Crêperie Glacier

SERVICE NON-STOP

05 96 66 15 93

Ouvert tous les jours | Semaine de 12h00 à 23h30
Week-end de 12h00 à 0h00

NOMENCLATURE DES 14 ALLERGÈNES
listés dans le Règlement (UE) n° 1169/2011 et conforme au Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

- Crustacées *Shellfish*
- Poissons *Fish*
- Soja *Soy*
- Fruits à coque *Nuts*
- Céleri *Celery*
- Moutarde *Mustard*
- Sulfites *Sulphites*
- Gluten *Gluten*
- Œufs *Eggs*
- Arachides *Peanuts*
- Lait *Milk*
- Sésame *Sesame*
- Lupins *Lupins*
- Mollusques *Molluscs*

Nos Salades Gourmandes
Our Mixed Salads

La Crispy Farmer ●●● 15,70€
Salade verte, mais, tomates, oeuf dur, filet de poulet pané à la farine de manioc, olives noires, oignons, sauce tartare
Lettuce, corn, tomato, egg, onions, olives, chicken fillet breaded with cassava flour, tartare sauce

La Crispy Fish ●●● 15,90€
Salade verte, pommes de terre, tomates, oeuf dur, filet de poisson pané à la farine de manioc, olives noires, oignons, sauce tartare
Lettuce, potato, egg, onions, olives, fish fillet breaded with cassava flour, tartare sauce

La Copa cabana 15,70€
Maïs, brochette de volaille marinée, tomate, fruits frais, salade verte, olives
Corn, marinated chicken skewers, tomato, fresh fruits, lettuce, olives

La Guadalavaca ● 13,80€
Tomate, maïs, concombres, carottes, soja, salade verte, olives
Tomato, corn, cucumbers, carrots, soy, lettuce olives

La Chevrita ● 16,00€
Chèvre chaud aux herbes sur toast, lardons, tomate, salade verte, tartare de fruits frais
Warm goat cheese with herbs on toast, diced bacon, tomato, lettuce, fresh fruit tartar

La Normande ● 16,00€
Camembert frit servi avec sa gelée de fruits rouges toasts, pomme fruit, salade verte, oignons
Fried camembert cheese served with its red fruits jelly, toasts, apple fruit, lettuce, onions

La Norvégienne ●●● 17,50€
Saumon fumé, crevettes, toasts, salade verte, servi avec son pot de crème fraiche aux oignons pays, citron
Smoked salmon, shrimps, toasts, lettuce, served with its chive fresh cream on the sicle, lemon

Poisson du jour ●
Fish of the day

Pavé de poisson / *Steack fish* 18,90€
Sauce créole ou curry riz, gratin, salade
Creole sauce or curry sauce with rice, gratin and salade

Brochette de poisson / *Coconut fish skewer* ● 19,50€
Au lait de coco riz, purée de patate douce, salade
With rice, smashed sweet potatoes and salade

Le panier Havana
Havana basket

14,00€

1/4 de poulet rôti avec frites et salade verte

1/4 toast chicken with french fries and salad

Nos Tartares de poisson
Our Fish Tartars

Accompagnés de pommes de terre, salade verte
With potatoes - salad

Le Caraïbe Caribbean 18,00€
Poisson cru mariné, huile d'olive, jus de citron, dés de tomate, oignons pays
Raw marinated fish, olive oil, lemon juice, diced tomatoes, chives

Le Lagoon 18,40€
Poisson cru mariné arrosé de lait de coco, jus de citron, dés de tomate, oignons pays, coco râpé
Raw marinated fish, coconut milk, lemon juice, diced tomatoes, chives, grated coconut

Tartare au gingembre et sésame ● 18,80€
Poisson cru mariné, huile d'olive, citron, dés de tomates, oignons pays, gingembre, sésame
Raw marinade fish, olive oil, lemon juice, diced tomatoes, chives, ginger and sesame

L'Assiette de dégustation ● 19,80€
Pour les curieux (!), nos trois sortes de tartares à découvrir sur la même assiette !!
Discover our three tartars with this assortment platter

Nos Moules ●
Our Mussels

Accompagnées de frites
Served with french fries

Moules marinières *(classic)* 1 kg 17,80€
Moules, vin blanc, oignons, persil
Mussels, White wine, Onions, Parsley

Moules à la crème *(with cream)* 1 kg 18,50€
Moules, vin blanc, oignons, crème fraîche, persil
Mussels, White wine, Onions, Shallots, Cream, Parsley

La Spéciale «Caraïbes» *(with cream)* 1 kg 18,80€
Moules, vin blanc, lait de coco, oignons et safran pays
Mussels, White wine, Coconuf milk, Chives, Turmeric

L'Assiette CRÉOLE HAVANA

18,80€

1 boudin rouge, carpaccio de thon fumé, 3 accras, poisson snacké sauce créole, crudités, frites ou riz
1 creole blood sausage, shredded dried cod on toast, tuna carpaccio smoked fish, snacked fish, mixed salad, French fries or rice ●●●

Nos Viandes
Our Meats

2 accompagnements au choix : Frites, riz, salade, crudités ou purée de patate douce
Served with french potatoes, rice, salad, raw salad or smashed sweet potatoes

Filet mignon à la plancha 17,50€
Sauce Champignons ●
Filet mignon with plancha, sauce mushrooms

Travers de porc marinés aux épices avec sauce barbecue 18,00€
Spiced Marinated Ribs with BBQ sauce

Entrecôte grillée à la chimichurri 26,00€
Sauce au choix : roquefort / poivre ●
Choice of sauce: Blue cheese (Roquefort) or Pepper sauce

Assiette Barbecue 18,00€
Brochette de volaille marinée, merguez, travers de porc, sauce BBQ ●
Marinated Chicken skewers, merguez sausage, ribs, BBQ sauce

La MEGA Assiette HAVANA

19,00€

La Big assiette complète avec salade verte et crudités,
3 sortes de viandes, frites et brochette de fruits frais travers de porc, sauce BBQ Servie avec son verre de vin, de bière ou de jus

The Complete Big platter, from appetizer to dessert !
Served with a glass of wine, beer or juice

Menu Niños ●
Children menu (- de 10 ans)

10,50€

Cheeseburger - Frites ou Poulet - Frites + 1 boisson + 1 boule de glace ou Floup
Burger - french fries or chicken - french fries + drink + 1 ice cream

HAVANA BURGER

Accompagnées de frites, salade
Served with french fries, salad

Le Simple ●● 14,00€
Steak haché 100 g, tomate, fromage, cornichons oignons, salade verte, pain toasté, sauce cocktail
Miced beef (loogr-3,soz), tomato, cheese, gerckins, onions, salad, toasted bun, burger sauce

Le Maxi ●● 14,80€
Steack haché 100 g, un œuf, tomate fromage, cornichons, oignons, salade verte pain toasté, sauce cocktail aux épices douces
Miced beef (loogr-3,soz), egg, tomato, cheese, pickles, onions, salad, toasted bun, burger sauce, mild spices

Le Tex-Mex Burger ●●● 16,50€
Poulet cuisiné au parika, cumin, poivrons, tomates, oignon servie avec sa sauce crème fraiche et guacamole et salade verte
Double ground beef, tomato, bacon, cheese, gerckins, onions, salade, toasted bread, bbq sauce

Le Mega Havana Burger ●● 17,80€
Steak haché 200 g, tomate, double fromages, cornichons, oignons , salade verte pain toasté, sauce au choix : roquefort ou cocktail
Miced beef (200gr-7oz), tomato, double cheese, gerckins, onions, salad, toasted bun, choice of sauce : blue cheese (roquefort) or burger

Le Big Team Burger ●● 18,00€
Steak haché 200 g, tomate, fromage à raclette fondu, cornichons, oignons, salade verte, pain toasté sauce au choix : roquefort ou cocktail
Beef burger (200g -7 oz), tomato, melted raclette cheese, gerckins, onions, green lettuce, toasted bun choice of sauce : roquefort or cocktail

Le Chicken Burger ●● 16,00€
Filet de poulet pané au manioc, tomate, fromage, oignons salade verte, pain toasté, sauce guacamole et salsa
Fish fillet breaded with cassava flour, tomato, cheese, onions, lettuce, toasted bun, guacamole sauce and salsa

Le Fish Burger ●● 16,00€
Poisson poêlé, tomate, oignons, fromage salade verte, pain toasté, sauce au choix : curry ou tartare
Grilled fish filet, tomato, onions, cheese, salad, toasted bun, choice of sauce : curry sauce or tartare sauce

Fajitas Havana ●

19,00€

Bœuf et poulet servi avec ses sauces : guacamole, salsa, crème, oignons pays, citron, ses galettes tortillas
Beef and chicken served with its sauces : guacamole, salsa, cream, chive, lemon and its tortilla pancakes

Supplément galettes
Extra tortillas 1,00€ pièce

Nos Galettes
Buckweat Pancakes

Jambon-Fromage/Ham & Cheese ● 10,80€

Complète ●● 12,00€
Jambon, œuf, fromage
Ham, egg, cheese

Hyper complète ●● 14,00€
Jambon, œuf, fromage, tomates à la Provençale, salade verte
Ham, egg, cheese, tomatoes a la provençale (cooked with olive oil, onions), lettuce

Chèvre ● 14,60€
Chèvre, lardons, salade verte
Goat cheese, diced bacon, lettuce

La Forestière ● 12,00€
Champignons cuisinés, ail, persil, crème, salade verte
Cooked mushrooms, garlic, parsley, cream, salad

Tex-Mex ● 14,80€
Poulet cuisiné au parika, cumin, poivrons, tomates, oignon servie avec sa sauce crème fraiche et guacamole et salade verte
Spiced chicken, cream, guacamole, tomatoes, peppers, paprika, cumin, onions, leftuce

Américaine/American ● 14,60€
Boeuf cuisiné au paprika, cumin, poivrons, tomates, oignons, avec salade verte
Ground beef, Cheese, Totaoes, Onions, Lettuce

La Meuh Meuh ● 15,00€
Camembert, pommes de terre, crème fraiche, lardons, oignons, salade verte
Camembert, potatoes, cream, bacon, onions, leftuce

La Trois Fromages ● 14,80€
Emmental, chèvre, roquefort, salade verte
Suiss cheese, goat cheese, bleue cheese, lettuce

La Tartiflette ● 15,50€
Reblochon, pomme de terre, lardons, crème, salade verte
Reblochon cheese, patatoes, diced bacon, cream, lettuce

La Savoyarde ● 15,50€
Fromage à raclette, pomme de terre, jambon, bacon, crème, salade verte
Raclette cheese, potatoes, ham, bacon, cream, lettuce

Supplément :
Œuf / *Egg* 1,50€
Champignons, Jambon ou emmental râpé / *Mushrooms, ham or cheese* 2,50€

À partir de 11h30
Pour l'Apéro ou un p'tit Creux !!!!

Nos Accras de morue et Boudins créoles

Assiette d'accras	x 6	5,50€
Assiette d'accras	x 12	10,00€
Assiette de boudins	x 4	7,50€
Assiette mixte 6 accras et 2 boudins		9,00€

Nos Crêpes Sucrées ●●●
Our Dessert Crepes (thin pancakes)

Beurre sucre - *Butter & sugar* 3,30€
Crêpe confiture 4,50€
fraisé, banane, goyave, myrtille
(w. preserves) strawberry, banana, guava, blueberry
La Zeste 4,60€
beurre sucre jus de citron / *Butter, sugar, lemon*
Crêpe Miel citron 5,30€
Crêpe chocolat 5,50€
Crêpe Nutella - *hazetnut paste* ● 5,80€
Crêpe chocolat banane 6,20€
Chocolat chaud maison, banane fruit
Homemade chocolate sauce, banana fruit
Crêpe Nutella banane ● 6,70€

Nos Spécialités Crêpes Sucrées ●●●
Our Dessert Crepes Specialties

Profiterole ● 8,20€
Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, amandes caramélisées
Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, caramelized almonds
Coconut 8,00€
Glace coco, chocolat chaud maison, chantilly coco râpé
Coconut ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, grated coconut
Pacane ● 9,00€
Glace vanille-pacane, sauce caramel maison, chantilly, amandes caramélisées
Vanilla/pecan ice cream, homemade caramel sauce, whipped cream, caramelized almonds
La Crêpe Forêt noire 8,80€
Glace chocolat, chocolat chaud maison, cerises confites Amarena, chantilly
Chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, candied cherries
Créole 9,00€
Glace rhum raisin, ananas fruit, chantilly arrosé de rhum vieux
Rum/raisin ice cream, pineapple fruit, whipped cream, aged rum
Suzette créole 9,00€
Glace vanille, beurre d'orange caramélisé, zeste d'oranges, arrosée de shrubb
Vanilla ice cream, caramelized orange butter, whipped cream, aged rum
Crêpe «HAVANA» ● 9,30€
Glacé vanille, banane fruit, chocolat chaud maison, chantilly, coco râpé, amandes caramélisées
Vanilla ice cream, banana fruit, homemade chocotate sauce, whipped cream, grated coconut, caramelized atmonds

*Changement parfum de glace remplacé par Vanille-Pacane : supplément **0,60€**
*Remplacement sauce chocolat par Nutella : supplément **1,00€**

Nos Desserts Maison
Our House Desserts ●●●

Flan coco / *Coconut flan* 7,00€

Tarte aux pommes / *Apple pie* ● 9,00€
Servie tiède, glace vanille, chantilly, chocolat chaud maison, amandes caramélisées
Served at room temperature with vanilla ice cream, whipped cream, homemade chocolate sauce, caramelized almonds

Choux profiteroles 9,30€
Glace vanille, choux nappés de chocolat chaud maison et chantilly
Puff Pastry stuffed with vanilla ice cream, topped whith home-made chocolate sauce and whipped cream

Fondants au chocolat classique / *Chocolate fondant cake classique* ●● 8,50€
Servi tiède avec sa boule vanille des îles, chocolat chaud maison, et chantilly
Chocolate fondant cake served tepid with local vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and whipped cream

Nos Cafés Gourmands ●●●
Coffee Gourmand

Le Profiterole ● 9,00€
Choux maison garni glace vanille des îles, chocolat chaud maison, amandes, flan coco, tartare de fruits frais, chantilly, café Nespresso
Puff Pastry stuffed with vanilla ice cream, home-made chocolate sauce, almonds, coconut flan, fresh fruit salad, whipped cream, nespresso coffee

Le Pacane ● 9,00€
Choux maison garni de glace pacane, sauce caramel maison, amandes, flan coco, tartare de fruits frais, chantilly, café Nespresso
Puff Pastry stuffed with peacan ice cream, home-made caramel sauce, almonds, coconut flan, fresh fruit salad, whipped cream, nespresso coffee

Le Coconut 9,00€
Choux maison garni de glace coco, chocolat chaud maison, coco rapé, flan coco, tartare de fruits frais, chantilly, café Nespresso
Puff Pastry stuffed with coconut ice cream, home-made chocolate sauce, grated coconut, coconut flan, fresh fruit salad, whipped cream, nespresso coffee

Nos Glaces ●
Our Ice Cream

1 boule / *1 scope* 2,60€
2 boules / *2 scopes* 4,90€
3 boules / *3 scopes* 7,00€

Nos différents parfums :
- Vanille, chocolat, café, coco, rhum-raisin, passion, goyave, mangue, citron vert, fraise, menthe-chocolat.
- Vanille-pacane ... supplément **0,60€** / boule

Supplément chantilly : **2,10€**

Our variety of flavors :
Vanilla, chocolate, coffee, coconut, rum/raisin, passion fruit, guava, lime, strawberry, mint/chocolate, vanilla/pecan
*Vanille-pacane ... supplément **0,60€** / scope*
*Extra whipped cream : **2,10€***

Floup
Exotique ou grenadine 2,50€

LE HAVANA CAFE a sélectionné pour vous : PARADIS Glaces

Nos Coupes Glacées ●●
Our Ice Cream Coupes

Café ou **chocolat liégeois** ● 8,50€
3 boules de glace, Sauce café ou chocolat, chantilly
3 scopes of ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream

La Caraïbe 9,00€
Glaces citron, goyave, passion, fruits frais
Lemon ice cream, guava, passion fruit, fresh fruits

La Bounty 8,60€
3 boules coco, chantilly, chocolat chaud maison, coco râpé
3 scopes of coconut ice cream, whipped cream, homemade chocolate sauce, grated coconut

La Negresco ● 8,60€
3 boules vanille des îles, chantilly, amandes caramélisées, chocolat chaud maison
3 scopes of local (lightly spiced) vanilla ice cream, whipped cream, caramelized almonds, homemade chocolate sauce

Ananas Melba 9,00€
3 boules vanille, ananas fruit, chantilly, raisins macérés au rhum, sauce caramel maison
(Pineapple melba) - 3 scopes of vanilla ice cream, pineapple fruit, rum-macerated raisins, homemade caramel sauce

L'Amarena 8,70€
3 scopes of vanilla ice cream, candied cherries, whipped cream, cherry coulis

Rhum passion 9,00€
Glaces rhum-raisin, vanille, rhum vieux, chantilly, sauce au caramel maison
Rum/raisin ice cream, vanilla, aged rum, whipped cream, homemade caramel sauce

La Pacane ● 9,00€
Glace vanille-pacane, coco, chantilly, amandes caramélisées, sauce caramel maison
Vanilla/pecan ice cream, coconut, whipped cream, grilled almonds, homemade caramel sauce

La Havana Split ● 9,00€
Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chantilly, amandes caramélisées, chocolat chaud maison
Vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana fruit, whipped cream, caramelized almonds, homemade chocolate sauce

L'iceberg 9,00€
Glaces menthe-chocolat, chocolat, chantilly, sauce chocolat maison, servie avec son verre de crème de menthe givrée
Mint/ch ocolate ice cream, chocolate, whipped cream, homemade chocolate sauce, served with a glass of iced mint cream

Le Colonel 8,50€
Glace citron arrosée de vodka
Lemon ice cream topped with vodka

*changement parfum de glace remplacé par Vanille-Pacane Supplément **0,60€** / boule

Nos Boissons
Our Drinks

Coca-Cola	50 cl / *1 pt*	3,80€
Coca-Cola zéro	50 cl / *1 pt*	3,80€
Orangina	50 cl / *1 pt*	3,80€
Sprite	50 cl / *1 pt*	3,80€
Schweppes	50 cl / *1 pt*	4,80€
Thé glacé *Iced tea*	33 cl (11 oz)	3,80€
Sirop à l'eau *Water and syrup*	50 cl (1 pt)	2,50€
Jus de fruits *Fruit juice*	37 cl (12.5 oz)	3,50€

au choix orange, passion, goyave, ananas
choice : orange, passion fruit, guava, pineapple

Fruits pressés / *Fresh fruit juice* 6,50€
Au choix orange, citron, pamplemousse, ananas, banane
Choice : Orange, Lemon, Grapefruit, Pineapple, Banana

Cocktail maison / *House cocktail* 7,50€
Mélange de fruits frais / *Mixed fresh fruits*

Eaux plates *Flat water*	La blle de 50 cl / *bottle 1 pt*	2,60€
	La blle de 1,50 L / *bottle 3,2 pt*	3,50€
Eaux gazeuses *Sparkling water*	La blle de 50 cl / *bottle 1 pt*	2,80€
	La blle de 125 cl / *bottle 2,6 pt*	3,80€
Cidre / *Cider*	La blle de 75 cl / *bottle 1,6 pt*	11,50€

Supplément sirop 0,20€

Nos Smoothies

Au choix : mangue, passion, framboise, ananas, fraise 7,50€
Choice : mango, passion fruit, strawberry, pineapple, rapsberry

Nos Milkshakes maison

Au choix : vanille, chocolat, café, coco, menthe-chocolat, fraise, banane
Flavors : vanilla, chocolate, coffee, mint/chocolate, coconut, strawberry, banana 7,50€

Nos Bières
Our Beer

Lorraine — Affligem

Lorraine Pression	25 cl	3,80€
	50 cl / *1 pt*	7,00€
Categorie lorraine		
Monaco/tango	25 cl	4,00€
	50 cl	7,80€
Affligem Pression	25 cl	4,20€
	50 cl	7,80€
Categorie Affligem		
Monaco/tango	25cl	4,50€
	50cl	8,00€
Lorraine	33 cl	3,80€
Heineken	33 cl	4,20€
Desperados		
Classic ou red	33 cl	5,20€
Bam	33 cl	6,50€

NOS APÉRITIFS
Our aperitifs

Ti-Punch	4 cl (1.4 oz)	3,00€
Ricard	4 cl (1.4 oz)	5,00€
Martini	4 cl (1.4 oz)	5,20€
Punch coco	4 cl (1.4 oz)	5,00€
Kir	12 cl (4 oz)	4,50€
Whisky	4 cl (1.4 oz)	6,20€
J&B	4 cl (1.4 oz)	7,50€
Vodka orange		8,00€
Gin tonic		8,00€
Whisky + 1 coca	50 cl	9,70€
Cuba libre		7,50€

Rhum vieux, coca, citron vert
Aged rum, coca cola, lime

Coupe de champagne 13 cl (4,3 oz) 13,00€

Nos Daïquiris façon Smoothies
SMOTHIE-like Daïquiris

A base de rhum - au choix : mangue, passion, framboise, ananas, fraise 8,50€
Rum-based - Choice : mango, passion fruit, strawberry, pineapple, rapsberry

Nos Cocktails avec alcool
Our Cocktails with alcohol

Mojito 8,50€
Rhum, menthe fraiche, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée
Rum, fresh mint, lime juice, sugar cane syrup, sparkling water, crushed ice

Mojito fruits 9,20€
Rhum, menthe fraiche, purée de fruit, eau gazeuse, sucre de canne, glace pilée - fruits au choix framboise, fraisé, mangue, passion, ananas
Choice : raspberry, strawberry, mango, passion fruit, pineapple

Planteur 8,00€
Rhum, jus de fruits, grenadine, épices
Rum, pineapple, orange and guava juice, grenadine, cinnamones

Le « TCSP ! » 9,00€
Tequila, Curaçao, Sucre de canne, en purée de Passion
Tequila, blue curacao, sugar cane syrup and passion fruit puree

Piña Colada 9,20€
Rhum, jus d'ananas, noix de coco, épices
Rum, pineapple juice, coconut ice cream, cinnamon

Gwava Colada 9,20€
Rhum, Jus goyave, noix de coco, épices
Rum, guava juice, coconut ice cream, cinnamon

Copa Cabana Sun 9,00€
Rhum, curaçao bleu, lait de coco, sucre de canne
Rum, blue curaçao, coconut ice cream, sugar cane syrup

Caipirinha 972 7,80€
Rhum, morceau de citron vert, sucre de canne, glace pilée
Rum, bits of lime, sugar cane, crushed ice

Caipirinha fruits 972 8,50€
Rhum, morceau de citron vert, purée de fruits au choix, glace pilée
fruits au choix framboise, fraise, mangue, passion, ananas
Choice : raspberry, strawberry, mango, passion fruit, pineapple

Caipiroska 8,50€
Vodka, morceau de citron vert, sucre de canne, glace pilée
Vodka, bits of lime, sugarcane, crushed ice

Daiquiri 8,50€
Rhum, jus de citron, sucre de canne, glace pilée
Rum, lime juice, sugar cane syrup, crushed ice

Blue lagoon 9,00€
Vodka, curaçao bleu, jus de citron, glace pilée
Vodka, blue curacao, lime juice

Margarita 8,80€
Tequila, citron vert, sucre de canne, glace pilée
Tequila, lime juice, sugar cane syrup, crushed ice

Passion touch 9,20€
Vodka, crème de passion, jus de citron vert, grenadine, jus d'orange
Vodka, Lemon juice, passion liqueur, orange juice, grenadine

Sex on the beach 9,30€
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry
Vodka, orange juice, cranberry juice, peach liqueur

Nos Vins & Champagnes
Our Wines & Champagnes

Vin au verre et au pichet :

ROUGE :
Bordeaux Charrier 75 cl 24,00€ / Verre 12 cl 4,50€
Bordeaux Charrier 37,5 cl 16,50€

ROSÉ :
Plaisir rosé (IGP Méditerranée) 75 cl 26,00€ / Verre 12 cl 5,50€
Magic St Tropez 37,5 cl 16,00€

BLANC :
Bourgogne Chardonnay 75 cl 28,00€ / Verre 12 cl 5,50€

Notre champagne Verre 12 cl 13,00€ / Bouteille 75 cl 95,00€

Nos Cocktails sans alcool
Our Cocktails without alcohol

Virgin Mojito 7,00€
Menthe fraiche, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée
Fresh mint, lime juice, sugar cane syrup, sparkling water, crushed ice

Virgin Mojito fruits 7,50€
au choix : Framboise, ananas, mangue, fraise et passion
Choice : raspberry, pineapple, mango, strawberry and passion fruit

Virgin Piña Colada 7,80€
Jus d'ananas, noix de coco, épices
Pineapple juice, coconut, spices

Virgin Gwava colada 7,80€
Jus goyave, noix de coco, épices
Pineapple juice, coconut ice cream, cinnamon

Virgin Caipirinha 6,50€
Sprite, morceaux de citron vert, sirop de canne, glace pilée
Sprite, bits of lime, sugarcane, crushed ice

Virgin Caipirinha fruits 6,80€
Sprite, morceaux de citron vert, glace pilée
Au choix : framboise, mangue, passion, ananas et fraise
A flavor choice: raspberry, mango, passion fruit, pineapple, strawberry sprite, bits of lime, crushed ice

Doudou 7,00€
Purée de fraise jus d'orange, jus de citron
Mashed strawberry, orange juice, lemon juice

Belize 7,00€
Purée de mangue, tonic, grenadine
Mashed mango, tonic, grenadine

Nos Digestifs
Our After-Diner Drinks

Rhum vieux/ Aged rum	5 cl (1.7 oz)	5,00€
Get 27	5 cl (1.7 oz)	6,80€
Get 31	5 cl (1.7 oz)	6,80€

Nos Boissons chaudes
Our Warm Drinks

Café 2,30€
Café crème (w. steamed milk) 3,00€
Café viennois (w. whipped. cream) 4,00€
Thé ou Infusion 3,00€
Cappuccino 4,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, drink moderately.

édition mai 07 23