

# Bienvenue au



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

## Nos Salades Gourmandes Our Mixed Salads

- La Crispy Farmer** ●●● 14,70€  
Salade verte, maïs, tomates, œuf 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** ●●● 14,90€  
Salade verte, pommes de terre, tomates, œuf 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 Diva du Midi** ● 14,90€  
Pommes de Terre, thon, haricots verts, poivrons, œuf, tomate, anchois, salade verte, olives, oignons  
Potato, tuna, green beans, peppers, egg, tomato, anchovies, salad, olives, onions
- La Copa cabana** 15,20€  
Maïs, brochette de volaille marinée, tomate, fruits frais, salade verte, olives  
Corn, marinated chicken skewers, tomato, fresh fruits, lettuce, olives
- La Guadalavaca** ● 13,00€  
Tomate, maïs, concombres, carottes, soja, salade verte, olives  
Tomato, corn, cucumbers, carrots, soy, lettuce olives
- La Chevrita** ● 15,70€  
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** ● 15,50€  
Camembert fritt 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** ●●● 16,70€  
Saumon fumé, crevettes, toasts, salade verte, servi avec son pot de crème fraîche aux oignons pays, citron  
Smoked salmon, shrimps, toasts, lettuce, served with its chive fresh cream on the side, lemon

## Nos Tartares de poisson Our Fish Tartars



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

- Le Caraïbe Caribbean** 17,60€  
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 Lagon** 18,20€  
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** ● 18,60€  
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 17,00€  
Moules, vin blanc, oignons, persil  
Mussels, White wine, Onions, Parsley
- Moules à la crème (with cream)** 1 kg 17,90€  
Moules, vin blanc, oignons, crème fraîche, persil  
Mussels, White wine, Onions, Shallots, Cream, Parsley
- La Spéciale «Caraïbes» (with cream)** 1 kg 18,50€  
Moules, vin blanc, lait de coco, oignons et safran pays  
Mussels, White wine, Coconut milk, Chives, Turmeric

## Poisson du jour Fish of the day

- Pavé de poisson / Steak fish** 18,00€  
Sauce créole ou curry riz, gratin, salade  
Creole sauce or curry sauce with rice, gratin and salad
- Brochette de poisson / Coconut fish skewer** ● 18,30€  
Au lait de coco riz, purée de patate douce, salade  
With rice, smashed sweet potatoes and salad

## Le panier Havana Havana basket

- 1/4 de poulet rôti avec frites et salade verte
- 1/4 toast chicken with french fries and salad



13,30€

## L'Assiette CRÉOLE HAVANA

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

18,20€





# 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

### 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** 16,80€  
Sauce Champignons  
Filet mignon with plancha, sauce mushrooms
- Travers de porc marinés aux épices avec sauce barbecue** 17,00€  
Spiced Marinated Ribs with BBQ sauce
- Entrecôte grillée** 25,00€  
Sauce au choix : roquefort / poivre  
Choice of sauce: Blue cheese (Roquefort) or Pepper sauce
- Assiette Barbecue** 17,50€  
Brochette de volaille marinée, merguez, travers de porc, sauce BBQ  
Marinated Chicken skewers, merguez sausage, ribs, BBQ sauce



### HAVANA BURGER

Accompagnées de frites, salade  
Served with french fries, salad

- Le Simple** ●● 13,80€  
Steak haché 100 g, tomate, fromage, cornichons oignons, salade verte, pain toasté, sauce cocktail  
Miced beef (100gr-3.oz), tomato, cheese, gerkins, onions, salad, toasted bun, burger sauce
- Le Maxi** ●● 14,80€  
Steak haché 100 g, un œuf, tomate fromage, cornichons, oignons, salade verte pain toasté, sauce cocktail aux épices douces  
Miced beef (100gr-3.oz), egg, tomato, cheese, pickles, onions, salad, toasted bun, burger sauce, mild spices
- Le Tex-Mex Burger** ●●● 16,00€  
Poulet cuisiné au parika, cumin, poivrons, tomates, oignon servie avec sa sauce crème fraîche et guacamole et salade verte  
Xxxxx
- Le Mega Havana Burger** ●● 17,30€  
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, gerkins, onions, salad, toasted bun, choice of sauce : blue cheese (Roquefort) or burger
- Le Big Team Burger** ●● 17,80€  
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, gerkins, onions, green lettuce, toasted bun choice of sauce : roquefort or cocktail
- Le Chicken Burger** ●● 15,80€  
Filet de poulet pané au manioc, tomate, fromage, 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** ●● 15,80€  
Poisson poêlé, tomate, oignons, fromage salade verte, pain toasté, sauce au choix : curry ou tartare  
Grilled fish fillet, tomato, onions, cheese, salad, toasted bun, choice of sauce : curry sauce or tartare sauce

### Nos Galettes Buck-Wheat Pancakes

- Jambon-Fromage/Ham & Cheese** ● 10,30€
- 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 fraîche et guacamole et salade verte  
Xxxxx
- Américaine/American** ● 14,60€  
Boeuf cuisiné au paprika, cumin, poivrons, tomates, oignons, avec salade verte  
Ground beef, Cheese, Taloas, Onions, Lettuce
- La Meuh Meuh** ● 15,00€  
Camembert, pommes de terre, crème fraîche, lardons, oignons, salade verte  
Camembert, potatoes, cream, bacon, onions, lettuce
- La Trois Fromages** ● 14,80€  
Emmental, chèvre, roquefort, salade verte  
Suiss cheese, goat cheese, bleue cheese, lettuce
- La Tartiflette** ● 15,40€  
Reblochon, pomme de terre, lardons, crème, salade verte  
Reblochon cheese, potatoes, diced bacon, cream, lettuce
- La Savoyarde** ● 15,40€  
Fromage à raclette, pomme de terre, jambon, bacon, crème, salade verte  
Raclette cheese, potatoes, ham, bacon, cream, lettuce

Supplément :  
Œuf et champignons / Egg or mushrooms 2,10€  
Jambon ou emmental râpé / Ham or cheese 2,50€

### 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)

9,80€



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

### Fajitas Havana

Boeuf 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



18,80€

À partir de 1h30  
Pour l'Apéro ou un p'tit Creux !!!!

### Nos Accras de morue et Boudins créoles

- Assiette d'accras x 6 5,00€
- Assiette d'accras x 12 9,00€
- Assiette de boudins x 4 7,00€
- Assiette mixte 8,50€  
6 accras et 2 boudins



# Nos Crêpes Sucrées

## Our Dessert Crepes (thin pancakes)

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

# Nos Spécialités

## Crêpes Sucrées

## Our Dessert Crepes Specialties

Profiterole	7,90€
Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, amandes caramélisées Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, caramelized almonds	
Coconut	7,80€
Glace coco, chocolat chaud maison, chantilly coco râpé Coconut ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, grated coconut	
Pacane	8,80€
Glace vanille-pacane, sauce caramel maison, chantilly, amandes caramélisées Vanilla/pecan ice cream, homemade caramel sauce, whipped cream, caramelized almonds	
La Crêpe Forêt noire	8,60€
Glace chocolat, chocolat chaud maison, cerises confites Amarena, chantilly Chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, candied cherries	
Créole	8,70€
Glace rhum raisin, ananas fruit, chantilly arrosé de rhum vieux Rum/raisin ice cream, pineapple fruit, whipped cream, aged rum	
Suzette créole	8,60€
Glace vanille, beurre d'orange caramélisé, zeste d'oranges, arrosée de shrubb Vanilla ice cream, caramelized orange butter, whipped cream, aged rum	
Crêpe «HAVANA»	8,90€
Glace vanille, banane fruit, chocolat chaud maison, chantilly, coco râpé, amandes caramélisées Vanilla ice cream, banana fruit, homemade chocolate sauce, whipped cream, grated coconut, caramelized almonds	

\* 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	6,80€
Tarte aux pommes / Apple pie	8,80€
Servi 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	9,00€
Glace vanille, choux nappés de chocolat chaud maison et chantilly Puff Pastry stuffed with vanilla ice cream, topped with home-made chocolate sauce and whipped cream	
Fondants au chocolat classique / Chocolat fondant cake classique	8,20€
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	
Crème brûlée au schrub / Schrub flavored crème brûlée	8,50€

# Nos Cafés Gourmands

## Coffee Gourmand

Le Profiterole	8,80€
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, homemade chocolate sauce, almonds, coconut flan, fresh fruit salad, whipped cream, nespresso coffee	
Le Pacane	8,80€
Choux maison garni de glace pacane, sauce caramel maison, amandes, flan coco, tartare de fruits frais, chantilly, café Nespresso Puff Pastry stuffed with pacane ice cream, homemade caramel sauce, almonds, coconut flan, fresh fruit salad, whipped cream, nespresso coffee	
Le Coconut	8,80€
Choux maison garni de glace coco, chocolat chaud maison, coco râpé, 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	2,50€
2 boules / 2 scopes	4,70€
3 boules / 3 scopes	6,70€

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 : 2,20€

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 : 2,20€

Floup	2,50€
Exotique ou grenadine	2,50€

LE HAVANA CAFÉ  
a sélectionné  
pour vous :



# Nos Coupes Glacées

## Our Ice Cream Coupes

Café OU chocolat liégeois	8,30€
3 boules de glace, sauce café ou chocolat, chantilly 3 scopes of ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream	
La Caraïbe	8,60€
Glaces citron, goyave, passion, fruits frais Lemon ice cream, guava, passion fruit, fresh fruits	
La Bounty	8,50€
3 boules coco, chantilly, chocolat chaud maison, coco râpé 3 scopes of coconut ice cream, whipped cream, homemade chocolate sauce, grated coconut	
La Negresco	8,50€
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	8,70€
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	8,70€
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	8,80€
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	8,70€
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	8,70€
Glaces menthe-chocolat, chocolat, chantilly, sauce chocolat maison, servie avec son verre de crème de menthe glacée Mint/chocolate ice cream, chocolate, whipped cream, homemade chocolate sauce, served with a glass of iced mint cream	
Le Colonel	8,30€
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	3,50€
Coca-Cola zéro	50 cl / 1 pt	3,50€
Orangina	50 cl / 1 pt	3,50€
Sprite	50 cl / 1 pt	3,50€
Schwepes	50 cl / 1 pt	4,50€
Thé glacé Iced tea	33 cl (11 oz)	3,50€
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		5,80€
Au choix orange, citron, pamplemousse, ananas, banane Choice : Orange, Lemon, Grapefruit, Pineapple, Banana		
Cocktail maison / House cocktail	Mélange de fruits frais / Mixed fresh fruits	6,80€
Eaux plates Flat water	La bille de 50 cl / bottle 1 pt La bille de 1,50 L / bottle 3,2 pt	2,60€ 3,50€
Eaux gazeuses Sparkling water	La bille de 50 cl / bottle 1 pt La bille de 125 cl / bottle 2,6 pt	2,80€ 3,80€
Cidre / Cider	La bille de 75 cl / bottle 1,6 pt	11,50€
Supplément sirop		0,20€

# Nos Smoothies

Au choix : mangue, passion, framboise, ananas, fraise  
Choice : mango, passion fruit, strawberry, pineapple, raspberry

7,00€

# Nos Milkshakes maison

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

7,30€

# Nos Bières

## Our Beer

Lorraine Pression	25 cl	3,50€	50 cl / 1 pt	6,30€
Categorie lorraine	25 cl	3,70€	50 cl	6,50€
Monaco/tango	25 cl	3,90€	50 cl	7,60€
Affligem Pression	25 cl			
Categorie Affligem	25 cl	4,00€	50 cl	7,70€
Monaco/tango	33 cl	3,80€	33 cl	4,20€
Lorraine Heineken	33 cl	5,20€	33 cl	6,40€
Desperados	33 cl	6,40€		
Classic ou red				
Bam				

# NOS APERITIFS

## 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 Daquiris façon Smoothies

## SMOTHIE-like Daiquiris

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

8,30€

# Nos Cocktails avec alcool

## Our Cocktails with alcohol

Mojito	7,70€
Rhum, menthe fraîche, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée Rum, fresh mint, lime juice, sugar cane syrup, sparkling water, crushed ice	
Mojito fruits	8,50€
Rhum, menthe fraîche, purée de fruit, eau gazeuse, sucre de canne, glace pilée - fruits au choix framboise, fraise, mangue, passion, ananas Choice : raspberry, strawberry, mango, passion fruit, pineapple	
Planteur	7,50€
Rhum, jus de fruits, grenadine, épices Rum, pineapple, orange and guava juice, grenadine, cinnamon	
Le « TCSP ! »	8,50€
Tequila, Curacao, Sucre de canne, en purée de Passion Tequila, blue curacao, sugar cane syrup and passion fruit puree	
Piña Colada	8,20€
Rhum, jus d'ananas, noix de coco, épices Rum, pineapple juice, coconut ice cream, cinnamon	
Gwava Colada	8,20€
Rhum, jus goyave, noix de coco, épices Rum, guava juice, coconut ice cream, cinnamon	
Copa Cabana Sun	8,40€
Rhum, curacao bleu, lait de coco, sucre de canne Rum, blue curacao, coconut ice cream, sugar cane syrup	
Caipirinha 972	7,20€
Rhum, jus de citron, sucre de canne, glace pilée Rum, bits of lime, sugar cane, crushed ice	
Caipirinha fruits 972	7,80€
Rhum, morceaux 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	7,60€
Vodka, morceaux de citron vert, sucre de canne, glace pilée Vodka, bits of lime, sugarcane, crushed ice	
Daiquiri	8,20€
Rhum, jus de citron, sucre de canne, glace pilée Rum, lime juice, sugar cane syrup, crushed ice	
Blue lagoon	8,50€
Vodka, bleu curacao, jus de citron, glace pilée Vodka, blue curacao, lime juice	
Margarita	8,30€
Tequila, citron vert, sucre de canne, glace pilée Tequila, lime juice, sugar cane syrup, crushed ice	
Passion touch	8,50€
Vodka, crème de passion, jus de citron vert, grenadine, jus d'orange Vodka, lemon juice, passion liqueur, orange juice, grenadine	
Sex on the beach	8,60€
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 :	
Verre rouge ou rosé 18 cl	3,50€
Verre de vin blanc	5,50€
Pichet de rouge	25 cl ... 5,00€
Pichet de rosé	25 cl ... 6,00€
Pichet de blanc	25 cl ... 7,80€
50 cl ... 8,50€	
50 cl ... 9,00€	
50 cl ... 15,40€	
Champagne Collet Grand Art	
Coupe 12 cl	13,00€
Bouteille	95,00€

# Nos Cocktails sans alcool

## Our Cocktails without alcohol

Virgin Mojito	6,20€
Menthe fraîche, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée Fresh mint, lime juice, sugar cane syrup, sparkling water, crushed ice	
Virgin Mojito fruits	6,80€
Au choix : framboise, ananas, mangue, fraise et passion Choice : raspberry, pineapple, mango, strawberry and passion fruit	
Virgin Piña Colada	7,20€
Jus d'ananas, noix de coco, épices Pineapple juice, coconut, spices	
Virgin Gwava colada	7,20€
Jus goyave, noix de coco, épices Pineapple juice, coconut ice cream, cinnamon	
Virgin Caipirinha	6,20€
Spritte, morceaux de citron vert, sirop de canne, glace pilée Spritte, bits of lime, sugarcane, crushed ice	
Virgin Caipirinha fruits	6,80€
Spritte, morceaux de citron vert, glace pilée Au choix : framboise, mangue, passion, ananas et fraise A flavor choice: raspberry, mango, passion fruit, pineapple, strawberry, bits of lime, crushed ice	
Doudou	7,00€
Purée de fraise jus d'orange, jus de citron Mashed strawberry, orange juice, lemon juice	
Belize	6,50€
Purée de mangue, tonic, grenadine Mashed mango, tonic, grenadine	

# Nos Digestifs

## Our After-Dinner 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.