

## Entrées

Starters

<b>Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan</b> .....	12,00 €
<i>Home-made Velouté of Pumpkin, Chesnut, Parmesan cheese</i>	
<b>Escargots en brioche - Snails in brioche</b> .....	Les 6 : 10,50 € ..... Les 12 : 17,00 €
<b>Planche de charcuterie</b> .....	15,50 €
<i>Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique, Brésaola</i> <i>Cured meat platter : Parme's ham, cooked ham with truffles, Iberico Chorizo, bresaola</i>	
<b>Planche de charcuterie et Fromages de Savoie</b> .....	16,50 €
<i>Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie</i> <i>Cured meat and cheese platter : Parme's ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses</i>	
<b>Carpaccio de Brésaola (Boeuf Séché) Copeaux de Parmesan</b> .....	13,50 €
<i>Carpaccio of bresaola (dry beef) Parmesan cheese</i>	
<b>Saucisson à Partager - Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter</b> .....	9,00 €

## Salades

Salads

<b>New</b>	<b>Veggie Bowl : Quinoa, Œuf Parfait, Avocat, Courgette, Poivrons Confits, Roquette, Noix de Cajou, Vinaigrette huile de Noix</b> .....	17,50 €
	<i>Quinoa, Perfect Egg, Avocado, Zucchini, Candied Peppers, Rocket salad, Cashew Nut, Walnut Oil Vinaigrette</i>	
♥	<b>Salade Caesar</b> .....	17,50 €
	<i>Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison</i> <i>Caesar salad : Lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home-made Caesar dressing</i>	
	<b>Salade Burrata (Mozzarella crémeuse)</b> .....	17,50 €
	<i>Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, huile d'olive, roquette</i> <i>Burrata salad : Mozzarella Burrata, cherry tomatoes, Parma ham, olive oil, rocket salad</i>	
	<b>Salade Croustillant Beaufort et Brésaola</b> .....	17,50 €
	<i>Salade, Beaufort croustillant, brésaola, tomates confites</i> <i>Salad, Beaufort fried, brésaola, dry tomatoes</i>	
	<b>Salade verte - Green salad</b> .....	6,50 €



## Pizzas

### Pour Commencer

To start with

« Pizz'apéro » : 5 différentes sortes de Pizzas ..... 16,00 €  
*5 different types of pizza*



## Les Incontournables

The classics

**Marguerita** : Tomate, mozza, origan ..... 12,50 €  
*Tomato, mozzarella, oregano*

**Regina** : Tomate, mozza, Jambon, champignons ..... 13,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

**Napolitaine** : Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre ..... 14,50 €  
*Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries*

**Végétarienne** : Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre ..... 16,50 €  
*Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries*

**Calzone** : Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf ..... 16,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg*

**Hawaïenne** : Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons ..... 16,50 €  
*Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers*

<b>Parma</b> : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette .....	<b>16,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Parme's ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad</i>	
<b>4 Fromages</b> : Tomate, mozza, Gorgonzola, chèvre, Reblochon.....	<b>16,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese</i>	
<b>Calabrese</b> : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons .....	<b>16,50 €</b>
<i>Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers</i>	
<b>Savoyarde</b> : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon .....	<b>16,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese</i>	
<b>Saumon</b> : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth .....	<b>17,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill</i>	

## Elles vous surprendront

*The specials*

<b>Marguerita EXTRA</b> : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette.....	<b>17,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad</i>	
<b>Pizz'burger</b> : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade.....	<b>17,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce</i>	
<b>Famosa</b> : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade .....	<b>18,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce</i>	
<b>Raclette</b> : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade .....	<b>18,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce</i>	
<b>New Royale à la Truffe</b> .....	<b>28,00 €</b>
<i>Base Crème à la Truffe, mozza, Truffe Noire, roquette</i>	
<i>Royal pizza: Truffle Cream, mozzarella, Black Truffle, rocket salad</i>	


## Et pour finir

*And to end*

<b>Pizza Nutella banane</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Pizza Nutella and banana</i>	

## Viandes et hamburgers

Meat dishes & hamburgers

<b>Classic Burger - Frites</b> .....	17,00 €
<i>Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Cheese Burger - Frites</b> .....	19,00 €
<i>Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Mountain Burger - Frites</b> .....	20,50 €
<i>Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
 <b>Igloo Burger - Frites</b> .....	25,00 €
<i>Igloo Burger - Chips : Minced beef burger, roasted foie gras, truffle oil, onions, cheddar cheese, rockette</i>	
<b>Cornet de Frites / Cone of chips</b> .....	6,00 €

## Viandes et Poisson

Meat dishes and Fish

<b>Pièce de Bœuf Charolaise (environ 250 gr) au Gorgonzola ou sauce aux Cèpes- Frites</b> .....	24,50 €
<i>Piece of beef charolaise with Gorgonzola or Cep sauce served with Chips</i>	
 <b>Filet de Bœuf (environ 180gr) Façon Rossini - Frites</b> - <i>Beef filet like a Rossini, Chips</i> .....	34,00 €
<b>Double Carpaccio de Brésaola (Bœuf séché), copeaux de Parmesan - Frites</b> .....	20,50 €
<i>Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips</i>	
<b>Saumon d'Ecosse, Craquant de Polenta, Sauce Vierge, Crémeux d'Aubergine et Parmesan</b> .....	23,50 €
<i>Salmon from Scotland, Crunchy Polenta, Vegetable oil, Creamy Eggplant and Parmesan</i>	
<b>Grosse Raviole de Gambas</b> .....	21,50 €
<b>New</b> <i>Gambas, Marmelade de Tomates, Aubergine, Basilic, Poivrons Confits, Roquette, Emulsion Beaufort</i>	
<i>Large Ravioli of Prawn : Prawn, Tomato Marmelade, Eggplant, Basil, Candied Peppers, Rocket salad, Emulsion Beaufort</i>	

## Pâtes et Légumes

Pasta dishes and vegetables

<b>New</b> <b>Linguini façon Carbonara</b> .....	15,50 €
<i>Linguini, Poitrine Fumée, Oignons Confits, Roquette, Emulsion Reblochon</i>	
<i>Linguini, Bacon, Candied Onions, Rocket Salad, Reblochon Emulsion</i>	
<b>Penne à l'Arrabiata et Chorizo Ibérique /Penne arrabiata with Iberico chorizo</b> .....	16,50 €
<b>Linguini au Gorgonzola et Jambon de Parme /Linguini with gorgonzola and Parme's ham</b> .....	16,50 €
<b>Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et Magret de Canard Fumé</b> .....	18,50 €
<i>Penne with cep mushrooms and smoked duck breast</i>	
 <b>Linguini à la Truffe Noire et Noix /Linguini with Black Truffle and Nuts</b> .....	28,00 €
 <b>Aubergines rôties sauce Vierge : Jambon de parme, roquette, parmesan</b> .....	16,50 €
<i>Eggplants roasted vegetables oil : parme's ham, rocket, parmesan cheese</i>	
<b>Gnocchi Primavera : Gnocchi, artichaut confit, tomates cerise, courgette, Ricotta</b> .....	17,00 €
<i>Gnocchi, artichoke, tomatoes, zucchini, Ricotta</i>	

## DESSERTS MAISON

Home made desserts

<b>New Le Baba au Rhum Maison Chantilly</b>	
avec Rhum « Saint-James ambré » (4cl) .....	10,00 €
- avec Rhum « Diplomatico » (4cl) .....	13,00 €
<b>Tiramisu maison</b> : Home-made tiramisu .....	8,50 €
<b>Crème brûlée maison</b> Home-made crème brûlée.....	8,50 €
 <b>Brownie maison, glace vanille, chantilly</b> .....	9,50 €
Home made brownie : vanilla ice cream, whipped cream	
<b>Tarte au citron revisitée</b> : Revisited lemon tart .....	9,00 €
<b>Café gourmand</b> : Gourmet coffee .....	10,00 €
<b>Coupe de Champagne gourmande</b> : Gourmet glass of champagne .....	16,00 €
<b>Pizza Nutella banane</b> : Pizza Nutella and banana .....	14,50 €

## COUPE AU CHOIX

ICE CREAMS & SORBETS

<b>COUPE AU CHOIX</b> .....	Coupe 2 boules / 2 scoops : 5,50 €	.....	Coupe 3 boules / 3 scoops : 7,50 €
<b>Supplément</b> : chocolat chaud, chantilly, coulis / Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis .....	1,50 €		

### GLACES

ICE CREAM

### Les Crèmes Glacées

Ice cream flavours

Vanille, chocolat noir, café pur arabica,  
caramel fleur de sel, Rhum-raisin

Vanilla, dark chocolate, pure arabica coffee,  
salted caramel, rum & raisin

### Les Sorbets

Sorbet flavours

Citron Jaune, fraise, banane,  
mangue, mojito,  
génépi, noix de coco

Lemon, strawberry, banana,  
mango, mojito, génépi, coconut

<b>Liégeois</b> : Chocolat ou café / Chocolate or coffee .....	9,00 €
<b>Bora-Bora</b> : Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum & raisin, whipped cream .....	9,00 €
<b>Eskimo</b> : Boules coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	9,00 €
Scoops coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream	
<b>Bankise</b> : Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	9,00 €
Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream	
<b>Caramela</b> : Boules caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly .....	9,00 €
Scoops salted caramel, vanilla, home-made caramel sauce, whipped cream	
<b>Marbella</b> : Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / Lemon, strawberry, mango, red berries coulis .....	9,00 €
<b>Colonel</b> : Boules citron, Vodka / Scoops lemon, Vodka .....	10,00 €
<b>Ice mojito</b> : Boules de mojito, Rhum, sucre de Canne / Scoops mojito, rum, cane sugar.....	10,00 €
<b>Ice Génépi</b> : Boules de génépi, génépi / Scoops génépi, génépi liqueur .....	10,00 €

## CHAMPAGNES

	Verre (10cl)	75 cl
Moët & Chandon Brut « Impérial » AOC.....	12,00 €	68,00 €
♥ Deutz Brut .....		82,00 €
New Deutz Rosé.....		98,00 €
Dom Perignon 2006 .....		265,00 €

## LES VINS

Wines

	Verre (12cl) By glass	75 cl	Magnum
<b>Blancs</b> <i>White</i>			
<i>Savoie AOC</i>			
Chignin Bergeron «Cuvée Gastronomie» Jean Perrier et fils.....		28,50 €	
Chardonnay «Haute Sélection» Gilbert Perrier .....	6,00 €	27,50 €	
Abymes H et P Rat-Patron.....		19,00 €	
<i>Loire AOC</i>			
Coteaux du Layon «Petite Roche» Vignoble Regnard .....	5,50 €	24,50 €	
Pouilly Fumé «Les Clairières» 2017.....	7,50 €	42,00 €	
<i>Bourgogne AOC</i>			
Montagny «Millebuis» Vigneron de Buxy 2015 .....	6,50 €	32,00 €	60,00 €
<i>Italie/Italy</i>			
♥ Prosecco Riccadonna .....		29,50 €	
<b>Rosés</b> <i>Rosé</i>			
<i>Rosés AOC</i>			
Côtes de Provence «Grain de Glace» St Tropez.....	5,80 €	26,50 €	
Côtes de Provence Minuty «Prestige» 2017 .....		39,00 €	



## LES VINS

Wines

Verre (12cl)  
By glass

75 cl

Magnum

### Rouges Red

#### Vallée du Rhône AOC / Rhone Valley AOC

Vacqueyras - domaine des Ondines 		36,00 €	
♥ Saint Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard	8,00 €	42,00 €	79,00 €
Châteauneuf-du-Pape «Clos de Brusquières» Courtil-Thibaut 2014		58,00 €	
Côte Rôtie - «Brune et Blonde» Guigal – 2014		82,00 €	


#### Savoie AOC - Jean Perrier et fils

Mondeuse «Vieilles Vignes»	6,00 €	28,50 €	
----------------------------	--------	---------	--

#### Languedoc AOC

Côtes du Roussillon «CHÂTEAU L'OU'» 	5,80 €	26,50 €	
Pays d'Oc IGP «Côte de Boeuf», Syrah-Marselan		19,00 €	


#### Bordeaux AOC

Montagne Saint-Emilion «Château Franc Baudron» 2014 	6,00 €	29,00 €	
Haut-Médoc Cru Bourgeois «Château Lacour Jacques» 2011	8,50 €	46,00 €	
Haut-Médoc Cru Bourgeois «Château Victoria» 2015			84,00 €
Pomerol «Fugue de Nénin» 2nd vin du Château Nénin 2014		68,00 €	

#### Loire/Bourgogne AOC

Saint-Nicolas de Bougueuil «La Tour de mon Père» Mercier-Vallée 		28,00 €	
Mercurey Domaine M. Juillot 2016		43,00 €	

#### Italie / Italy

Primitivo Puglia IGT Costa al Sole (Pouilles) 	5,50 €	25,50 €	
Chianti Torrequercie DOCG (Toscane)		27,00 €	
Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes)		29,00 €	
Lambrusco dell'emilia IGT «Rosso Dolce» Emilie Romagne		18,50 €	

## Les Bières

### BEERS

<b>Pressions / Draught</b> .....	25 cl	50 cl
<b>STELLA</b> .....	<b>3,50 €</b>	<b>6,80 €</b>
<b>LEFFE Abbaye</b> .....	<b>4,00 €</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Panache, Monaco</b> .....	<b>3,50 €</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Supplément Picon</b> .....	<b>1,50 €</b>	

*Supplement Picon bitter*

## Bouteilles (33 cl)

### Bottled

<b>Carlsberg, Heineken</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Desperados, Corona</b> .....	<b>6,00 €</b>
<b>Duvel</b> ( <i>bière Belge</i> ) / <i>Belgian beer</i> .....	<b>8,00 €</b>
<b>La Chouffe</b> .....	<b>8,00 €</b>

## Les Digestifs (4 cl)

### DIGESTIVES

<b>Cognac Rémy Martin Mature Cask Finish VSOP</b> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Cognac XO Delamain</b> .....	<b>15,00 €</b>
<b>Poire Williams</b> / <i>Williams Pear brandy</i> .....	<b>6,50 €</b>
<b>Limoncello, Amaretto</b> .....	<b>6,50 €</b>
<b>Get 27, Bailey's</b> (6 cl) .....	<b>7,00 €</b>
<b>Cointreau</b> .....	<b>7,50 €</b>
<b>Génépi, Chartreuse</b> .....	<b>6,50 €</b>
<b>Jägermeister</b> .....	<b>6,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	<b>6,50 €</b>

## Les Apéritifs

<b>Pastis - Ricard</b> (2 cl) .....	<b>4,00 €</b>
<b>Martini (rouge, blanc)</b> (6 cl) ( <i>red, white</i> ) .....	<b>4,50 €</b>
<b>Suze</b> (6 cl) .....	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Vin Blanc</b> (10 cl) - <i>White wine kir</i> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Kir Royal</b> (10 cl) <i>Cassis, mûre, pêche</i> .....	<b>10,00 €</b>
<i>Blackcurrant, blackberry, peach</i>	
<b>Kir rosé pamplemousse</b> (10 cl) .....	<b>5,50 €</b>
<i>Rosé grapefruit kir</i>	
<b>Coupe de Champagne</b> (10 cl) .....	<b>12,00 €</b>
<i>Glass of champagne</i>	

## Alcools

<b>Gin, Vodka, Malibu, Tequila, Rhum</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Vodka «Belvédère»</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Gin «Tanqueray»</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Gin «Hendrick's»</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Rhum St James Ambré</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Rhum «Diplomatico»</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Rhum «Don Papa»</b> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Jack Daniel's</b> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Chivas</b> (12 ans) / <i>aged 12 years</i> .....	<b>11,00 €</b>
<b>Oban</b> (14 ans) / <i>aged 14 years</i> .....	<b>13,00 €</b>
<b>Supplément Soda</b> .....	<b>1,50 €</b>
<b>Red Bull</b> (25 cl) .....	<b>4,20 €</b>
<b>Supplément Red Bull</b> .....	<b>2,50 €</b>

**Verres de vins : Consulter notre carte des Vins et Champagnes**

*Glasses of wine and Champagne on the Wine list*



## Les Boissons Froides

COLD DRINKS

<b>Coca-Cola, Light, Zéro</b> (33 cl) .....	4,00 €
<b>Perrier, limonade</b> (33 cl) / <i>lemonade</i> .....	4,00 €
<b>Orangina</b> (25 cl) .....	4,00 €
<b>Ice Tea, Schweppes ou agrumes</b> (25 cl) .....	4,00 €
<b>Jus de Fruits</b> (25 cl) .....	4,00 €
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate</i>	
<i>Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato</i>	
<b>Orange ou citron pressé</b> .....	6,00 €
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
<b>Sirops</b> .....	3,00 €
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche.</i>	
<i>Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach.</i>	
<b>Cidre Rosé</b> (33 cl) .....	4,50 €
<b>Red Bull</b> .....	4,20 €



**Eaux** (litre)

MINERAL WATER

<b>Vittel</b> .....	6,00 €
<b>San Pellegrino</b> .....	6,00 €

## Les Boissons Chaudes

HOT DRINKS

<b>Café, Déca, Noisette Malongo</b> .....	2,50 €
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
<b>Thé, infusion</b> : <i>Tea, herbal tea</i> .....	4,00 €
<b>Double café</b> : <i>Double coffee</i> .....	4,40 €
<b>Café au lait</b> : <i>Coffee with milk</i> .....	4,40 €
<b>Chocolat chaud</b> : <i>Hot chocolate</i> .....	5,00 €
<b>Cappucino</b> .....	5,00 €
<b>Chocolat Viennois</b> .....	5,50 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<b>Citron pressé chaud</b> .....	6,00 €
<i>Squeezed lemon</i>	
<b>Vin chaud ou Grog</b> .....	6,00 €
<i>Mulled wine or Grog</i>	
<b>Irish Coffee</b> .....	9,50 €



## Tapas à partager

Tapas to share

<b>Pizz'apéro</b> 5 différentes sortes de Pizzas ..... <i>5 different types of pizza</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Planchette de Jambon blanc à la Truffe</b> - <i>Cooked ham with truffles</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>New Saucisson à Partager</b> - <i>Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Planche de Charcuterie</b> ..... <i>Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique</i> <i>Cured meat platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffle, Iberico Chorizo</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Planche de charcuterie et fromages</b> ..... <i>Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie</i> <i>Cured meat and cheese platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Escargots en brioche</b> ..... <i>Snails in brioche</i>	<b>Les 6 : 10,50 €      Les 12 : 17,00 €</b>
<b>Cornet de frites</b> ..... <i>Cone of chips</i>	<b>6,00 €</b>



## Nos Cocktails

OUR COCKTAILS

<b>L'IGLOO</b> Rosé Pamp', limonade, glace pilée ..... <i>Rosé Grapefruit, lemonade, crushed ice</i>	8,50 €
<b>PUNCH maison</b> / Home-made PUNCH .....	8,50 €
<b>SANGRIA maison</b> / Home-made SANGRIA .....	8,50 €
<b>AMERICANO maison</b> / Home-made AMERICANO .....	8,50 €
<b>TEQUILA SUNRISE</b> .....	8,50 €
<b>MALIBU SUNRISE</b> .....	8,50 €
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	10,00 €
<b>MOJITO</b> Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier ..... <i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, Perrier</i>	10,00 €
<b>PINA COLADA</b> Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne ..... <i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	10,00 €
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry ..... <i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	10,00 €
<b>COSMOPOLITAÏN</b> Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron ..... <i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	10,00 €
<b>CAÏPIROSKA</b> Vodka, citron vert, sucre roux / Vodka, lime, brown sugar.....	10,00 €
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre / Cachaça, lime, sugar.....	10,00 €
<b>MARGARITA</b> Téquila, Cointreau, jus de citron / Tequila, Cointreau, lemon juice .....	10,00 €
<b>GIN FIZZ</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / Gin, lemon juice, cane sugar, Perrier .....	10,00 €

## Sans Alcool

NON-ALCOHOLIC

<b>Soft Paradise</b> Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine ..... <i>Apricot juice, pineapple juice, lemonade, grenadine</i>	7,00 €
<b>Soft Chantaco</b> Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine ..... <i>Orange juice, apricot juice, pineapple juice, grenadine</i>	7,00 €