

Tipsy Bar



LA CARTE DES BOISSONS

LES TAPAS

CROUSTILLANT DE BŒUF & PATATE DOUCE Sauce Ktipi (poivron - feta) et pickles de pommes	15
CHICKEN TERIYAKI Sauce créole au maracuja, crumble à l'ail confit	16
FOCACCIA Stracciatella de burrata, pesto rouge, tomate confite et basilic (jambon serrano +4€)	16
PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE Option fromage +9€	20
RILLETES DE POISSON DU MOMENT	14
ACCRAS DE MORUE Sauce chien	9
AUBERGINES CRUNCHY Sauce au yaourt grec & sauce coréenne	13
TACOS AU TARTARE DE POISSON Herbes fraîches, feta, gel passion	18
SÉLECTION DE DIPS MAISON Quatuor de condiments à partager, pain grillé	15
CLUB SANDWICH Poulet boucané, coleslaw caribéen, comté, tomate, salade, avocat	17
TI' GOURMAND Assortiment de 4 mignardises sucrées du moment	15
SUGGESTION DU JOUR	



LES CRÉATIONS

KOKOHANA

18

Cachaça, liqueur de coco, liqueur de litchi, jus de citron, jus d'ananas, sucre de canne, basilic

THAÏ MULE

15

Vodka, Vermouth extra Dry, pesto coriandre & gingembre, jus de citron, cordial de citronnelle, ginger beer

HABIBI

20

Gin O'béri, liqueur de fleur de sureau, liqueur de bergamote, crème de coco, fleur d'oranger, orgeat de noix de cajou & pécan, jus de citron

ROUGE À LÈVRES

18

Vodka, liqueur de fleur de sureau, liqueur de rose, liqueur de framboise, purée de framboise, jus de citron, sucre vanillé maison, cordial d'hibiscus

RUM AWAY

16

Rhum infusé à l'ananas, Vermouth fat-wash à l'huile de coco, bitter infusé à la banane

LE COUSU MAIN

DÉCOUVREZ L'ART DE LA MIXOLOGIE SUR MESURE

18

Faites nous part de vos envies et laissez opérer nos magiciens, pour créer le cocktail qui vous correspond !

Option champagne ou cognac +2

LES CLASSIQUES

PLANTEUR MAISON 12
Rhum blanc & ambré, jus d'ananas, goyave, maracuja, mangue, zestes d'agrumes et d'épices

DAIQUIRI* 13
Rhum blanc, sucre, citron

PIÑA COLADA** 13
Rhum ambré, ananas frais, lait de coco & crème de coco

CAÏPIGWADA 13
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

MOJITO* 13
Rhum blanc, menthe fraîche, sucre, citron, eau pétillante

EXTASE MARBRÉ 16
Rhum ambré, ananas frais, passion, mangue, coulis de framboise

LE WOW! 16
Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de clitoria, citron, tonic, sirop de doliprane maison

PORNSTAR MARTINI 18
Vodka infusée à la vanille, passion, et son shot de champagne

VOTRE CLASSIQUE
N'hésitez pas à demander votre cocktail préféré au barman

**Option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre*

*** Option : Ajouter du caramel beurre salé*

LES VIRGINS

PLAISIR MARBRE 12
Ananas frais, passion, mangue, coulis de framboises

VIRGIN PINA COLADA** 11
Ananas frais, crème de coco, lait de coco

LOVE 12
Jus d'acérola, purée de framboise, sucre vanillé, jus de citron, cordial d'hibiscus

DO BRAZIL 12
Lait concentré, citron vert

PASSIONNÉMENT 12
Infusion florale, purée de passion, orgeat pécan-pistache-noisette, jus de citron vert

PINK GARDEN 12
Purée de goyave rose, jus d'aloé vera, jus de citron vert, cordial d'hibiscus

VIRGIN MOJITO* 11
Menthe, sucre, citron, eau pétillante

**Option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre*

*** Option : Ajouter du caramel beurre salé*



LES DETOX

PINEAPPLE EXPRESS

11

Purée d'ananas, eau de concombre au basilic, jus de citron vert

GUAVA LAVA

11

Purée de goyave, basilic, jus de citron vert, cordial de citronnelle

LES SOFTS

JUS DE FRUITS, COCA, COCA ZERO, FUZE TEA, ORANGINA, SPRITE

4

SCHWEPPES TONIC, GINGER BEER, PERRIER 33CL

5

RED BULL

6

LES EAUX

SAN BENEDETTO - PLATE 75cl

5

SAN PELLEGRINO - GAZEUSE 75cl

6



LES PUNCHS

TI PUNCH

5

Bologne, Damoiseau, Longueteau, Montebello,
Neisson, Bielle, Père Labat

TI PUNCH SPÉCIAUX

7

Clément Canne bleue, Bologne Black Canne, Longueteau Canne
bleue, Longueteau Canne Rouge, Papa Rouyo

TI PUNCH VIEUX

8

Longueteau 3 ans, Karukera 4 ans, Reimonenq 7 ans

PUNCH MAISON

8

Ananas, Vanille, Coco, Passion, Cacahuète

LES VINS & CHAMPAGNES

12cl

KIR VIN BLANC

12

Vin blanc, crème de cassis | mûre | framboise | pêche

KIR ROYAL

20

Champagne, crème de cassis | mûre | framboise | pêche

LA COUPE DE CHAMPAGNE

18

LES VINS AU VERRE

9

Blanc : I.G.P. Chardonnay 2022

Rosé : I.G.P. Côtes Catalanes « Miraflores » 2022

Rouge : A.O.C. Côtes-du-Rhône « Parallèle 45 » BIO 2021

LES BIÈRES

	25cl	50cl
BIÈRES PRESSION		
Gwada Beer blonde, Leffe Blonde, Hoegaarden blanche	5,5	9,5
		33cl
BIÈRES BOUTEILLES		6
Heineken, Carib, Corona		
		33cl
LOCAL		6
Lekouz blonde		

LES RHUMS BLANCS

	4cl
GUADELOUPE	
Bologne 50°	5
Bologne Black Canne 50°	7
Damoiseau 50°	5
Longueteau 50°, 55° ou 62°	5
Longueteau Parcellaire : N°1, 55° N°4, 55°	7
Longueteau Génesis 73.8°	7
Montebello 50°	11
Rhum Agricole Bio Marie-Louise 54°	22
Papa Rouyo l'Ouilleton 51°	7
MARIE-GALANTE	
Bielle 59°	5
Père Labat 59°	5
MARTINIQUE	
Clément Canne bleue 50°	6
Neisson 50°	5

LES RHUMS VIEUX

4cl

GADELOUPE

Longueteau 3 ans 42°	8
Longueteau Prélude 49.8°	9
Longueteau Symphonie 49.9°	12
Longueteau Concerto 47.9°	16
Longueteau Génesis Ambré 70.9°	15
Longueteau Génesis Vieux 70.9°	25
Longueteau XO Génesis 73.5°	35
Bologne VSOP 41°	10
Bologne X.O 42°	25
Papa Rouyo Tanmpo 44.4°	18
Montebello Brut de fût 3 ans 52.3°	12
Montebello Brut de fût 6 ans 48.2°	16
Montebello Brut de fût 8 ans 47.7°	18
Reimonenq 9 ans Cuvée Prestige 40°	15
Reimonenq 7 ans Grande Réserve 40°	11
Darbousier Hors d'Age - Carafe 45°	8
Karukera Réserve Spéciale 42°	12
Karukera Cuvée Christophe Colomb 45°	35

MARIE-GALANTE

Bellevue 10 ans - 1821 Carafe 45°	35
Bielle Brut de fût 54.2°	40

MARTINIQUE

Clément Cuvée Homère 44°	25
Clément VO 50°	8
HSE X.O 43°	14
J.M 1845 42°	25



LES RHUMS VIEUX

4cl

BARBADE

Mount Gay Extra Old 43° 9

Mount Gay 1703 Carafe 43° 45

HAITI

Barbancourt 4 ans 43° 8

LES ALCOOLS FORTS

APÉRITIFS

6cl

Martini Blanc, Rouge, Rosé 6

Ricard 6

Porto Tawny Borges 8

BLENDS

4cl

Johnnie Walker Red Label 40° 8

Johnnie Walker Black Label 40° 12

J&B 40° 8

BOURBONS

4 Roses 15 ans 40° 8

SINGLE MALT

4cl

Bruichladich Art.3 (Isle Of Islay) 48.7° 16

Bastille (France, Limousin) 43° 18

LES ALCOOLS FORTS

WHISKEYS

Jack Daniel's Old n°7 (USA, Tennessee) 40°	10
Nikka 12 ans (Japon) 51.4°	14
Macallan (Moray Macallan Estate) Amber 40°	21

TEQUILAS

San José 35°	10
Patrón Añejo 40°	12
Mezcal Mahani 40°	12

GINs

Gin de canne O'Berl Vert ou O'Berl Caribbean Bleu (Guadeloupe) 40°	10
Bombay Sapphire 40°	10
The Botanist 46°	12
Blurry Moon 42°	12

VODKAS

Absolut (Suède) 40°	7
Grey Goose (France) 40°	12

LIQUEURS

Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31, Grand Marnier, Kahlúa	8
--	---

DIGESTIFS

Armagnac, Calvados, Hennessy, Poire Wolfberger	10
--	----





Tipsy Bar