

A NOSTE

M I M I Z A N — L E S - B A I N S

R E S T A U R A N T

À PARTAGER

Bruschetta à la courge rôtie au cumin et miel, ricotta et noix.....	7,50 €
Crevettes sautées, sauce aigre-douce à la mangue - 6 pièces.....	11,00 €
Chipirons en persillade.....	11,00 €
Cœurs de canards à l'orange.....	11,00 €
Saint-Nectaire rôti à l'ail confit et au thym.....	11,00 €
Accras de morue, sauce aigre-douce - 5 pièces.....	8,50 €
Croquetas au jambon - 5 pièces.....	8,50 €
Pâté nature ou piment d'Espelette.....	8,00 €
Assiette de jambon Serrano Gran Reserva - 24 mois d'affinage.....	10,00 €
Planche de fromage - Chèvre, comté, brebis et confiture de cerise noire.....	12,50 €

ÉCAILLE

Huîtres de Cancale Céline par la famille Boutrais	
N° 3 - 6 pièces.....	14,00 €
N° 3 - 9 pièces.....	19,00 €
N° 3 - 12 pièces.....	24,00 €

M E N U — Disponible midi et soir

Entrée - Plat.....	23,00 €
Plat - Dessert.....	23,00 €
Entrée - Plat - Dessert.....	26,00 €

ENTRÉES

- ◆ Œuf mollet, crémeux et poêlée de champignons
- ◆ Ceviche de lieu noir aux agrumes
- ◆ Velouté de potiron, mousse de chèvre et noisettes torréfiées

PLATS

- ◆ Risotto au butternut, sauge et crumble de parmesan
- ◆ Paleron de bœuf braisé, sauce bordelaise, purée
- ◆ Steak de thon snacké, réduction de gingembre et citronnelle, purée de carottes et salade de wakamé au sésame

DESSERTS

- ◆ Mousse au chocolat à la fleur de sel
- ◆ Île flottante, amandes et caramel
- ◆ Deux boules de glace au choix

MENU ENFANT (-12 ANS).....14,00 €

- ◆ Steak haché ou poulet pané, frites et salade
- ◆ Deux boules de glace au choix

ENTRÉES

Œuf mollet, crémeux et poêlée de champignons.....	7,00 €
Gravelax de saumon à la betterave et aux agrumes.....	14,00 €
Velouté de potiron, mousse de chèvre et noisettes torréfiées.....	8,50 €
Soupe de poisson, rouille, fromage, croûtons.....	11,00 €
Ceviche de lieu noir aux agrumes.....	12,00 €
Terrine de foie gras, confiture d'oignons doux, brioche toastée.....	19,50 €

PLATS

VÉGÉTARIEN

Risotto au butternut à la sauge et crumble de parmesan.....	18,00 €
---	---------

VIANDES

Tartare de bœuf préparé, frites et salade.....	19,50 €
Burger d'A Noste, frites et salade.....	19,50 €
<i>Pain brioché, steak haché, poitrine de porc, raclette, salade, oignons, mayonnaise aux herbes</i>	
Paleron de bœuf braisé, sauce bordelaise, purée.....	21,00 €
Magret de canard, jus corsé au miel et balsamique, purée.....	28,00 €
<i>Supplément foie poêlé.....</i>	6,00 €
Entrecôte (±300 g), sauce béarnaise, frites et salade.....	30,00 €

POISSONS

Pavé de saumon, sauce hollandaise, poêlée de légumes et salade.....	24,00 €
Bar entier grillé, sauce verte de mamie, purée.....	26,00 €
Steak de thon snacké, réduction de gingembre et citronnelle, purée de carottes et salade de wakamé au sésame.....	26,00 €

SALADES

Salade de chèvre chaud - Miel, pommes caramélisées, noix et croûtons.....	18,00 €
Salade César - Poulet croustillant, tomates, œuf dur, croûtons, sauce César.....	19,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

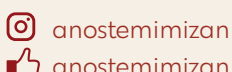
Frites - Purée - Poêlée de légumes - Salade.....	4,00 €
--	--------

DESSERTS

Mousse au chocolat à la fleur de sel.....	8,00 €
Crème brûlée à la vanille.....	8,00 €
Île flottante, amandes, caramel.....	8,00 €
Brioche perdue, coulis de caramel beurre salé, glace vanille.....	10,00 €
Tarte tatin, glace vanille, caramel.....	9,00 €
Profiteroles - Trois choux, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly.....	12,00 €
Planche de fromage - Chèvre, comté, brebis et confiture de cerise noire.....	12,50 €
Glace MÖVENPICK - 1, 2 ou 3 boules.....	3,50 - 6,00 - 8,50 €
<i>Glace : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, rhum-raisin, menthe-chocolat, pistache, fraise. Sorbet : abricot, citron vert, framboise, mangue.</i>	

COUPES GLACÉES

Dame blanche - Trois boules vanille, sauce chocolat, chantilly.....	9,50 €
Chocolat liégeois - Trois boules chocolat, sauce chocolat, chantilly.....	9,50 €
Café liégeois - Trois boules café, espresso, chantilly.....	9,50 €
Colonel - Trois boules de sorbet citron, vodka, zestes de citron vert.....	9,50 €



Petit déjeuner de 9h à 11h
Tapas et desserts disponibles à partir de 11h30

Nous mettons un point d'honneur à cuisiner des produits de qualité et de saison. Toutes nos viandes sont issues d'élevages français.

A NOSTE

M I M I Z A N — L E S - B A I N S

C A R T E B A R

BOISSONS FRAÎCHES

Coca - 33cl.....	4,20 €
Coca zéro - 33cl.....	4,20 €
Fuzetea pêche intense - 25cl.....	4,20 €
Orangina - 25cl.....	4,20 €
Fanta orange - 33cl.....	4,20 €
Limonade Bois Bordet - 25cl.....	4,20 €
Perrier - 33cl.....	4,20 €
Sirop à l'eau - 25cl.....	3,00 €
<i>Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche</i>	
Diabolo - 25cl.....	4,40 €
<i>Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche</i>	
Jus de fruits PAGO - 25cl.....	4,20 €
<i>Orange, pomme, ananas, abricot, ACE, tomate, pamplemousse</i>	
Orange ou citron pressé - 25cl.....	6,50 €
Abatilles plate - 1L.....	6,00 €
Abatilles pétillante - 1L.....	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Déca.....	2,00 €
Café noisette.....	2,10 €
Café allongé.....	2,20 €
Double expresso.....	3,80 €
Cappuccino.....	4,00 €
Grand café crème.....	4,00 €
Café frappé.....	4,00 €
Chocolat chaud.....	4,00 €
Thés et infusions Pascal Hamour.....	4,00 €
Irish Jamaican coffee.....	10,00 €

BIÈRES

	25cl	50cl
Eguzki Blonde.....	3,90 €	7,50 €
Eguzki Blanche.....	4,90 €	9,50 €
Eguzki IPA.....	4,90 €	9,50 €
Panaché.....	3,90 €	7,50 €
Monaco.....	4,00 €	7,70 €
Picon.....	4,90 €	9,50 €

À LA BOUTEILLE

Desperados - 33cl.....	8,00 €
Corona - 33cl.....	8,00 €
Eguzki Ambrée - 33cl.....	8,00 €
Eguzki Rosée - 33cl.....	8,00 €
1664 Sans Alcool - 33cl.....	6,50 €
Cidre Magners - 33cl.....	8,00 €

COCKTAILS

Ti Punch.....	8,00 €
<i>Rhum blanc Embargo, citron vert, sucre de canne</i>	
Mojito.....	9,00 €
<i>Rhum blanc Embargo, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne</i>	
Pina Colada.....	9,00 €
<i>Rhum blanc Embargo, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Caipirinha.....	9,00 €
<i>Cachaça Parati, citron vert, sucre de canne</i>	
Apérol Spritz.....	10,00 €
<i>Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange</i>	
Negroni.....	11,00 €
<i>Gin français L'Acrobate, Campari, Martini rouge</i>	
Moscow London Carribean Mule.....	11,00 €
<i>Artisanal Vodka Gin L'Acrobate Rhum ambré Embargo, Angostura, ginger beer, jus de citron</i>	
Expresso Martini.....	11,00 €
<i>Artisanal Vodka, expresso, liqueur de café, sucre de canne</i>	
L'Insulaire.....	11,00 €
<i>Rhum blanc Embargo, jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine</i>	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito.....	7,00 €
<i>Jus de pomme, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne</i>	
Virgin Colada.....	7,00 €
<i>Jus d'ananas, crème de coco</i>	
Le Flamingo.....	7,00 €
<i>Jus de pamplemousse, limonade, jus de citron</i>	
Bora Bora.....	7,00 €
<i>Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, citron vert, grenadine</i>	

ALCOOLS (4cl)

Artisanal Vodka française.....	7,00 €
Whisky français Lefort.....	7,00 €
Rhum blanc Embargo.....	7,00 €
Rhum ambré Embargo.....	7,00 €
Supplément soda.....	1,00 €
Cuba libre.....	8,50 €

GIN S TONICS (5cl)

Gin français l'Acrobate.....	10,00 €
<i>Concombre, tonic</i>	
Tanqueray.....	12,00 €
<i>Rondelle de citron vert, tonic</i>	
Hendricks.....	14,00 €
<i>Concombre, tonic</i>	
Martin Miller.....	16,00 €
<i>Zeste de pamplemousse, tonic</i>	

A P É R I T I F S

Ricard - 2cl.....	3,00 €
Ricard - 4cl.....	5,50 €
Sangria maison - 20cl.....	5,00 €
Sangria maison - 1L.....	22,00 €
Martini blanc - 8cl.....	6,00 €
Martini rouge - 8cl.....	6,00 €
Suze - 8cl.....	6,00 €
Porto rouge Sandeman DOC - 8cl.....	6,00 €
Pineau des Charentes blanc - 8cl.....	6,00 €
Lillet blanc - 8cl.....	7,00 €
Lillet rosé - 8cl.....	7,00 €
Lillet tonic - 15cl.....	9,00 €
Kir - 12cl.....	6,00 €
<i>Vin blanc, crème de cassis, mûre ou pêche</i>	
Kir Royal - 12cl.....	13,50 €
<i>Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche</i>	

DIGESTIFS FRAIS (4cl)

Get 27 - 17,9°.....	6,00 €
Baileys - 17°.....	6,00 €
Manzana - 15°.....	6,00 €
Licor 43 - 31°.....	6,00 €
Eau de vie de poire - 40°.....	6,00 €
Rhum Embargo Cacao - 30°.....	6,00 €

DIGESTIFS (4cl)

Pura Vida - 40°.....	9,00 €
<i>Rhum du Costa Rica</i>	
Pura Vida Pasion - 38°.....	9,00 €
Pura Vida Gran Reserva - 40°.....	12,00 €
Thoreau - 40°.....	12,00 €
<i>Assemblage de rhum du Costa Rica et de cognac</i>	
Armagnac VSOP Marquestau - 40°.....	9,00 €
Cognac ABK6 VS - 40°.....	9,00 €
Bellevoye Bleu - 40°.....	9,00 €
<i>Whisky triple malt français</i>	
Bellevoye Blanc - 40°.....	12,00 €
<i>Finition Sauternes</i>	
Bellevoye Rouge - 43°.....	14,00 €
<i>Finition Grand Cru</i>	
Bellevoye Noir - 43°.....	14,00 €
<i>Édition Tourbée</i>	
Aberlour 10 ans - 40°.....	14,00 €

A Noste, qui signifie «chez nous» en patois gascon, est un lieu emblématique de Mimizan. La bâtisse fut érigée pour accueillir un casino dans les années 1930, au temps des bains de mers qui firent la renommée de la Perle de la Côte d'Argent. Elle fut ensuite détruite pendant la Seconde Guerre mondiale avant d'être reconstruite à l'identique à la fin du conflit.

Par la suite, **A Noste** accompagne Mimizan dans son développement en devenant un restaurant renommé pour son point de vue exceptionnel. C'est un honneur de reprendre cet établissement et de pouvoir continuer à écrire sa belle histoire à vos côtés.

Le restaurant est **ouvert à l'année** (sauf en janvier pour travaux) et propose une carte de brasserie traditionnelle élaborée à partir de produits de qualité et de saison. Nous avons à cœur de vous accueillir dans les meilleures conditions, avec une équipe aux petits soins qui saura vous faire passer un moment inoubliable devant l'océan.

A NOSTE

M I M I Z A N — L E S - B A I N S

V I N S

R O U G E S

B O R D E A U X

	12cl	75cl
Château du Juge - 2020	5,00 €	23,00 €
A.O.C. Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon		
Château Boyrein - 2022	5,50 €	26,00 €
A.O.C. Graves - Cabernet Sauvignon, Merlot		
Les Raisins de la Liberté - 2022		26,00 €
Vin de France - Merlot, Syrah		
Château Macquin - 2021		35,00 €
A.O.P. Saint-Georges-Saint-Émilion - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Château Petit Bocq - La Coccinelle 2020		45,00 €
A.O.P. Saint-Estèphe - Merlot, Cabernet Sauvignon		
Château Corbin - 2018		80,00 €
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru Classé - Cabernet Franc, Merlot		
Château Larrivet Haut-Brion - 2015		110,00 €
A.O.P. Pessac-Léognan - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		

S U D - O U E S T

	75cl
Château Montus - 2018	56,00 €
A.O.P. Madiran - Tannat, Cabernet Sauvignon	

V A L L É E D U R H Ô N E

	12cl	75cl
2 Cœurs - 2022	6,50 €	35,00 €
A.O.C. Côtes du Rhône - Syrah, Grenache		
Domaine Vendome - Les Coulares 2023 		50,00 €
A.O.C. Crozes-Hermitage - Syrah		
Julien Barge - Les Côtes 2020 		120,00 €
A.O.C. Côte-Rôtie - Syrah		

L A N G U E D O C

	12cl	75cl
L'Homme Français - 2022	6,00 €	28,00 €
A.O.C. La Clape - Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre		
Domaine de Montcalmès - 2021 		78,00 €
A.O.C. Terrasses du Larzac - Syrah, Mourvèdre, Grenache		

B O U R G O G N E

	75cl
Louis Jadot - Les Petites Pierres 2022	42,00 €
A.O.P. Bourgogne - Pinot Noir	
Domaine Confuron-Gindre - Vosne-Romanée 2020	165,00 €
A.O.C. Vosne-Romanée - Pinot Noir	

B E A U J O L A I S

	75cl
Pardon & Fils - La Croix Gaillard	32,00 €
A.O.P. Morgon - Gamay	
Georges Descombes - Vieilles vignes 2022 	52,00 €
A.O.C. Brouilly - Gamay	

L O I R E

	75cl
Gérard Boulay - Oriane 2018	75,00 €
A.O.C. Sancerre - Pinot Noir	

V I N S É T R A N G E R S

	75cl
Opal Ridge - 2019	28,00 €
A.O.C. Rivierna, Australie - Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	
Domaine Bousquet - Cameleon 2021 	32,00 €
I.G. Tupungato - Mendoza, Argentine - Malbec	
Pinna Fidelis - 2021	35,00 €
D.O. Ribera del Duero, Espagne - Tinta del Pais	

Une bouteille de vin dévoile les secrets d'un terroir et le talent d'un vigneron. Chaque cépage, région et millésime raconte une histoire unique à laquelle nous aimerions contribuer.

De la noblesse des grands crus de Bordeaux à la délicatesse des vins de Bourgogne, de la fraîcheur des vins de Loire à la puissance aromatique des vins du Rhône et du Languedoc, nous vous invitons à célébrer la richesse des **vins français**.

Notre sélection de **vins étrangers** assouvirait vos envies d'aventure, avec de belles bouteilles venues d'Espagne, d'Argentine, d'Allemagne ou encore d'Australie.

A NOSTE

M I M I Z A N — L E S - B A I N S

V I N S

B L A N C S , R O S É S

E T E F F E R V E S C E N T S

B L A N C S S E C S

	12cl	75cl
Château des Cèdres - 2024 	4,50€	23,00€
A.O.C. Entre-Deux-Mers - Sauvignon, Sémillon		
Pur Sauvignon	26,00€	
Vin de France - Bordeaux - Sauvignon Blanc		
Château Boyrein - 2023	5,50€	26,00€
A.O.C. Graves - Bordeaux - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle		
Le Blanc d'Alain Brumont - 2022	5,50€	26,00€
A.O.C. Pacherenc du Vic-Bilh - Sud-Ouest - Petit Courbu, Petit Manseng		
Château des Tourettes - 2023	30,00€	
Vin de France - Vallée du Rhône - Viognier		
Enate - Chardonnay 234 - 2024	34,00€	
D.O. Somontano - Aragon, Espagne - Chardonnay		
Sébastien Brunet - Vouvray Sec 'Arpent' 2023 	38,00€	
A.O.C. Vouvray - Loire - Chenin blanc		
Dr. Loosen Feinherb - 2021	42,00€	
P.D.O. Mosel - Moselle, Allemagne - Riesling		
Christophe Camu - Chablis 2022	56,00€	
A.O.P. Chablis - Bourgogne - Chardonnay		
Domaine Le Pierrier - 2022 	60,00€	
A.O.P. Sancerre - Loire - Sauvignon Blanc		
Chassagne-Montrachet - 2021	165,00€	
A.O.C. Chassagne Montrachet - Côte d'Or, Bourgogne - Chardonnay		
BLANCS DOUX	12cl	75cl
Sweet Bordeaux - 2023	5,50€	26,00€
A.O.P. Premières Côtes de Bordeaux - Sémillon, Sauvignon		
Château Barbier - 2022	45,00€	
A.O.P. Sauternes - Bordeaux - Sémillon		

Notre sélection inclut un large choix de vins blancs, rosés et effervescents pour accompagner au mieux vos envies. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe !

R O S É S

	12cl	75cl
Château du Juge - 2024	4,50€	23,00€
A.O.P. Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Domaine Sumeire - 2023	5,50€	26,00€
I.G.P. Méditerranée - Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah		
Domaine Haut Lirou - 2023	32,00€	
A.O.P. Pic Saint-Loup - Syrah, Grenache Noir		
Minuty - Prestige 2023	40,00€	
A.O.P. Côtes de Provence - Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault		

E F F E R V E S C E N T S

	12cl	75cl
Crémant de Bordeaux « M »	25,00€	
A.O.C. Crémant de Bordeaux - Muscadelle, Sémillon, Cabernet Franc		
A. Bergère - Origine Brut	12,00€	60,00€
A.O.P. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Ruinart - Brut	80,00€	
A.O.P. Champagne - Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		
Drappier - Blanc de Blancs	90,00€	
A.O.P. Champagne - Chardonnay, Blanc Vrai		

M A G N U M S

	150cl
Minuty - Prestige 2023	75,00€
A.O.P. Côtes de Provence - Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault	

C H A M P A G N E

	150cl
Drappier - Brut Nature	170,00€
A.O.P. Champagne	

R O U G E

	150cl
Domaine Sérol - Eclat de granite 2022 	75,00€
A.O.P. Côte Roannaise - Gamay Saint-Romain	
Château Montus - Montus 2016	110,00€
A.O.P. Madiran - Tannat, Cabernet Sauvignon	

C A R T E
D E J O U R N É E

FORMULE PETIT DÉJEUNER 9,00 €

Disponible de 9h à 11h

- ◆ Baguette, beurre, confiture Bonne Maman (fraise ou abricot)
- ◆ Verre de jus de fruits (orange, pomme ou ananas) - *Supplément fruit pressé: 3€*
- ◆ Boisson chaude au choix

TAPAS

Bruschetta à la courge rôtie au cumin et au miel, ricotta et noix.....	7,50 €
Crevettes sautées, sauce aigre-douce à la mangue - 6 pièces.....	11,00 €
Chipirons en persillade.....	11,00 €
Cœurs de canards à l'orange.....	11,00 €
Saint-Nectaire rôti à l'ail confit et au thym.....	11,00 €

Accras de morue, sauce aigre-douce 5 pièces.....	8,50 €
Croquetas au jambon - 5 pièces.....	8,50 €
Pâté nature ou piment d'Espelette.....	8,00 €
Assiette de jambon Serrano Gran Reserva - 24 mois d'affinage.....	10,00 €
Planche de fromage - Chèvre, comté, brebis et confiture de cerise noire.....	12,50 €

DESSERTS

Mousse au chocolat à la fleur de sel.....	8,00 €
Crème brûlée à la vanille.....	8,00 €
Île flottante, amandes, caramel.....	8,00 €
Brioche perdue, coulis de caramel beurre salé, glace vanille.....	10,00 €
Tarte tatin, glace vanille, caramel.....	9,00 €
Profiteroles - Trois choux, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly.....	12,00 €

GLACES MOVENPICK

Glace - 1, 2 ou 3 boules.....	3,50 - 6,00 - 8,50 €
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, rhum-raisin, menthe-chocolat, pistache, fraise	
Sorbet - 1, 2 ou 3 boules.....	3,50 - 6,00 - 8,50 €
Abricot, citron vert, framboise, mangue	
Dame blanche.....	9,50 €
Chocolat liégeois.....	9,50 €
Café liégeois.....	9,50 €
Colonel.....	9,50 €

Tapas, desserts et glaces disponibles en continu à partir de 11h30

A NOSTE

M I M I Z A N — L E S - B A I N S

C A R T E D E J O U R N É E

BOISSONS FRAICHES

Coca - 33cl	4,20 €
Coca zéro - 33cl	4,20 €
Fuzetea pêche - 25cl	4,20 €
Orangina - 25cl	4,20 €
Fanta orange - 33cl	4,20 €
Limonade Bois Bordet - 25cl	4,20 €
Perrier - 33cl	4,20 €
Sirop à l'eau - 25cl	3,00 €
Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche	
Diabolo - 25cl	4,40 €
Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche	
Jus de fruits PAGO - 25cl	4,20 €
Orange, pomme, ananas, abricot, ACE, tomate, pamplemousse	
Orange ou citron pressé - 25cl	6,50 €
Abatilles plate - 1L	6,00 €
Abatilles pétillante - 1L	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Déca	2,00 €
Café noisette	2,10 €
Café allongé	2,20 €
Double expresso	3,80 €
Cappuccino	4,00 €
Grand café crème	4,00 €
Café frappé	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Thés et infusions Pascal Hamour	4,00 €
Irish Jamaican coffee	10,00 €

BIÈRES

	25cl	50cl
PRESSION		
Eguzki Blonde	3,90 €	7,50 €
Eguzki Blanche	4,90 €	9,50 €
Eguzki IPA	4,90 €	9,50 €
Panaché	3,90 €	7,50 €
Monaco	4,00 €	7,70 €
Picon	4,90 €	9,50 €

À LA BOUTEILLE

Desperados - 33cl	8,00 €
Corona - 33cl	8,00 €
Eguzki Ambrée - 33cl	8,00 €
Eguzki Rosée - 33cl	8,00 €
1664 sans alcool - 33cl	6,50 €
Cidre Magners - 33cl	8,00 €

COCKTAILS

Ti Punch	8,00 €
Rhum blanc Embargo, citron vert, sucre de canne	
Mojito	9,00 €
Rhum blanc Embargo, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne	
Pina Colada	9,00 €
Rhum blanc Embargo, jus d'ananas, crème de coco	
Caipirinha	9,00 €
Cachaça Parati, citron vert, sucre de canne	
Apérol Spritz	10,00 €
Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange	
Negroni	11,00 €
Gin français L'Acrobate, Campari, Martini rouge	
Moscow London Carribean Mule	11,00 €
Artisanal Vodka Gin L'Acrobate Rhum ambré Embargo, Angostura, ginger beer, jus de citron	
Expresso Martini	11,00 €
Artisanal Vodka, espresso, liqueur de café, sucre de canne	
L'Insulaire	11,00 €
Rhum blanc Embargo, jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,00 €
Jus de pomme, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne	
Virgin Colada	7,00 €
Jus d'ananas, crème de coco	
Le Flamingo	7,00 €
Jus de pamplemousse, limonade, jus de citron	
Bora Bora	7,00 €
Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, citron vert, grenadine	