Menu

Our cuisine follows the rhythm of the seasons, crafted with care in collaboration with our local fishermen and most of our dishes are homemade, using fresh products.

Nous mettons en avant une cuisine de saison, nous travaillons au maximum avec nos pêcheurs locaux et nous vous proposons une variété de produits frais, et du fait maison.

CHEF DE CUISINE **YOHANN LE MOUËL**
CHEF EXÉCUTIF **GIL DUMOULIN**

And their team

To share / À partager

CONCH FRITTERS, creole sauce — **US$ 22 / XCG 40**
Accras de lambi, sauce créole

V **ZUCCHINI BLOSSOM & AVOCADO WEDGE FRITTERS, spicy mayonnaise** — **US$ 21 / XCG 38**
Tempura de fleurs de courgettes et frites d'avocat, mayonnaise épicée

CRISPY FRIED PATAGONIAN CALAMARI, homemade tartar sauce — **US$ 23 / XCG 41**
Calamars frits de Patagonie, sauce tartare maison

V **MOZZARELLA STICKS, homemade tomato sauce (7pcs)** — **US$ 18 / XCG 32**
Bâtonnets de mozzarella frits, sauce tomate maison (7pcs)

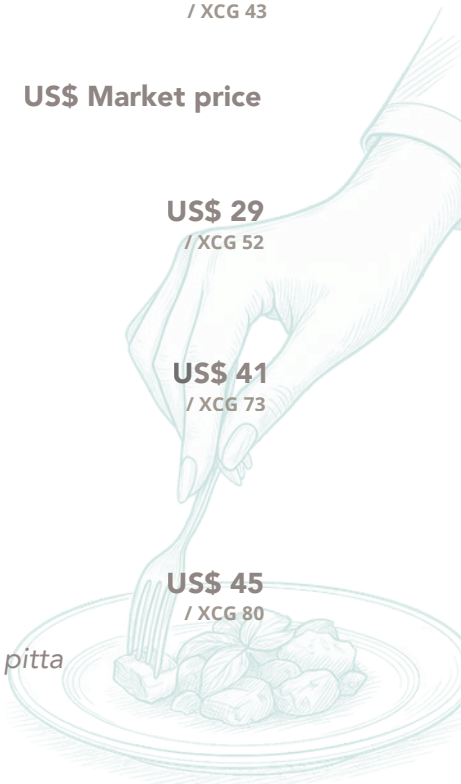
PANKO SHRIMPS, cocktail sauce (7pcs) — **US$ 24 / XCG 43**
Crevettes panko, sauce cocktail (7pcs)

TAPAS OF THE DAY — **US$ Market price**
Tapas du jour

V **TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, confit onions, truffle cream cheese, toasted bread** — **US$ 29 / XCG 52**
Croque Monsieur à la truffe, compotée d'oignons, fromage frais truffé, pain toasté

V **VEGE PLATTER** — **US$ 41 / XCG 73**
Plantain chips, dip of the moment, avocado wedge fritters, marinated olives, vegetarian kebbeh
Chips de bananes plantains, tartinade du moment, frites d'avocat, olives marinées, kebbeh végétarien

SEASIDE PLATTER — **US$ 45 / XCG 80**
Charcoal grilled octopus, dip of the moment, fried calamari, tuna rillettes, pita bread
Poulpe grillé au charbon de bois, tartinade du moment, calamars frits, rillettes de thon, pain pitta



Appetizers crudo Entrées

CREAMY BURRATA, heirloom tomatoes, basil sorbet, tomato nage — **US$ 25** / XCG 45
Tomates d'antan, burrata crémeuse, sorbet basilic et nage de tomate
Extra prosciutto + US$ 6

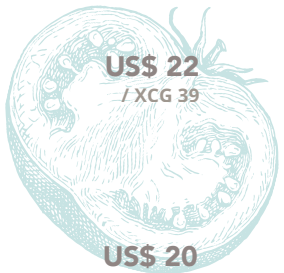
PRIME BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, microgreens, pickled cherry tomatoes, fried capers, parmesan flakes, Kalamata olives — **US$ 31** / XCG 51
Carpaccio de filet de boeuf Black Angus, micro pousses, pickles de tomates cerises, câpres frites, copeaux de parmesan, olives Kalamata
Extra fresh black truffle + US$ 18

TUNA-COCO, raw tuna tartar, coconut milk vinaigrette, yuzu pearls, pickled red onions, mango gel, pomegranate, herbs — **US$ 26** / XCG 47
Tartare de thon cru, vinaigrette au lait de coco, perles de yuzu, pickles d'oignons rouges, gel mangue, grenade, herbes
Main course portion / en plat: **US$ 36**

CAVIAR OSSETRA 30Gr / 50Gr, warm blinis, lemon sour cream, condiments — **US$ 110 / 185** XCG 199 / 333
Caviar Oscietre, 30Gr / 50Gr, blinis tièdes, crème acidulée, condiments

FRENCH OYSTERS*, Fine de Claire n°2, mignonette — **6pcs: US$ 39** **12pcs: US$ 75** XCG 70 / 135
Huîtres d'origine France*, Fine de Claire n°2, mignonette
*** Upon arrival**

Salads Salades



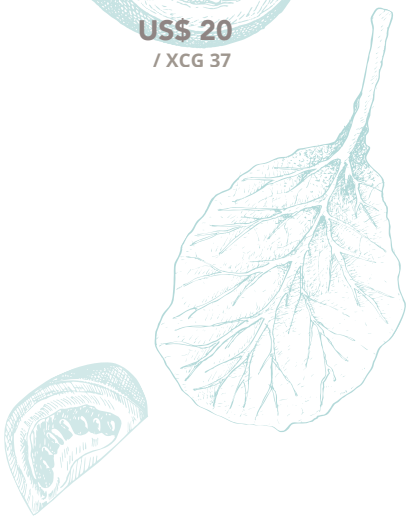
KALATUA SIGNATURE SALAD, mixed green salad, avocado, grapefruit, cucumber, pomegranate, tomatoes, mango-passion fruit dressing
Salade signature Kalatua, mesclun, avocat, pamplemousse, concombre, grenade, tomates, vinaigrette mangue-passion

US$ 22
/ XCG 39

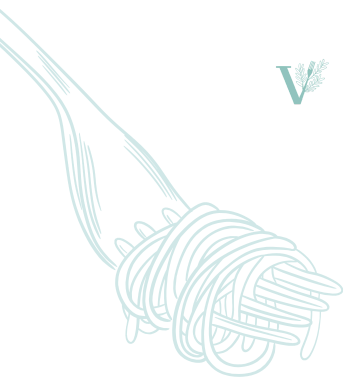
V **CAESAR SALAD**, romaine lettuce, tomatoes, croûtons, parmesan flakes, Caesar dressing
Salade Caesar, salade romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar

US$ 20
/ XCG 37

***Add to any salad** / À ajouter à votre salade*
Chicken** / Poulet: **+ US$ 9
Shrimps** / Crevettes: **+ US$ 14
Fish of the day** / Poisson du jour: **+ US$ 12



Pasta Pâtes



V **TRUFFLE POTATO GNOCCHI, truffle cream, fresh truffle**
Gnocchi de pommes de terre à la truffe, crème de truffe, copeaux de truffe fraîche
Extra prosciutto + US$ 6

US$ 38
/ XCG 68

CHEF'S PASTA OF THE DAY
Pâtes du jour du Chef

US$ Market price

Fish Poisson

- CHOOSE FROM OUR FRESH CATCH OF THE DAY - DÉCOUVREZ NOTRE PÊCHE DU JOUR

FRESH MAHI-MAHI CEVICHE, smoked corn foam, bell peppers, grilled corn, coriander, plantain chips, sweet fries — **US$ 38** / XCG 66
Ceviche de mahi-mahi, espuma de maïs fumé, poivrons, maïs grillés, coriandre, chips de bananes plantains, frites de patates douces

CRISPY RAW TUNA, zucchini mango salad, mango gel, spicy mayonnaise — **US$ 44** / XCG 78
Thon cru croustillant, salade de courgettes et mangue, mayonnaise épicée, gel de mangue

WHOLE GRILLED LOCAL RED SNAPPER FOR 1, creole rice, vanilla butter sauce — **US$ 48** / XCG 86
*Vivaneau entier grillé pour **1pers**., riz créole, sauce beurre blanc vanille*

WHOLE GRILLED SEABASS FOR 2, creole rice, grilled veggies, vanilla butter sauce — **US$ 98** / XCG 176
*Bar entier grillé pour **2pers**., riz créole, légumes grillés, sauce beurre blanc vanille*

WHOLE GRILLED LOBSTER, creole rice, green salad, creole sauce — **US$ 11 / 100Gr** XCG 20 / 100Gr
Langouste entière grillée, riz créole, salade verte, sauce créole

GRILLED WILD JUMBO SHRIMPS, green butter, creole rice — **US$ 64** / XCG 115
Crevettes sauvages Jumbo grillées, beurre d'herbes, riz créole

CHARCOAL GRILLED OCTOPUS LEG, sweet potato, coconut milk, pomegranate — **US$ 37** / XCG 67
Poulpe grillé au charbon de bois, mousseline de patates douces au lait de coco, grenade

FISH BURGER of the day, artisanal bun, lettuce, tomato, confit onions, pink sauce, sweet fries — **US$ 32** / XCG 58
Burger de poisson du jour, pain artisanal, salade, tomate, oignons confits, sauce cocktail, frites de patates douces

All our fresh fishes are charcoal grilled, in our Josper oven.
Toute notre pêche du jour est grillée au charbon de bois, dans notre four au Josper.

Meat Viandes

GRILLED PRIME BLACK ANGUS RIBEYE 12 Oz, mashed potatoes
Black pepper or mushroom sauce
Entrecôte grillée Black Angus 340Gr, purée de pommes de terre
Sauce au poivre ou aux champignons

US$ 68
/ XCG 122

HALF ORGANIC CHICKEN, Caribbean style, creole rice, fried plantain chips
Demi poulet bio, façon caribéenne, riz créole et chips de bananes plantains

US$ 49
/ XCG 87

KALATUA BLACK ANGUS CHEESE BURGER, artisanal bun, caramelized onions, cheddar, tomato, lettuce, pickle, pink sauce, French fries
Cheeseburger Black Angus, pain artisanal, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichon, sauce cocktail, frites
Extra Bacon: +US$ 2

US$ 31
/ XCG 55

CONFIT LAMB SHOULDER, slow cooked, cumin yogurt, grilled pineapple, piquillos, warm pita bread. For 3/4 persons
Épaule d'agneau confite entière, yaourt au cumin, ananas grillés, piquillos, pain pitta
Pour 3/4 personnes

US$ 248
/ XCG 442

IMPOSSIBLE BURGER, vegetarian patty, artisanal bun, caramelized onions, cheddar, tomato, lettuce, pickle, vegan mayonnaise, French fries
Burger végétarien, pain artisanal, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichon, mayonnaise végane, frites

US$ 29
/ XCG 52

Sides Garnitures

MIXED VEGETABLES, olive oil — US$ 7 / XCG 13
Fricassée de légumes, huile d'olive

FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES — US$ 7 / XCG 13
Pommes frites / Frites de patates douces

MASHED POTATOES — US$ 8 / XCG 14
Pommes purée

BLACK TRUFFLE MASHED POTATOES — US$ 18 / XCG 32
Pommes purée à la truffe

BASMATI RICE — US$ 7 / XCG 13
Riz Basmati

CREOLE RICE — US$ 7 / XCG 13
Riz créole

MIXED GREEN SALAD — US$ 7 / XCG 13
Salade mesclun

TRUFFLE FRIES — US$ 18 / XCG 32
Pommes frites à la truffe

COLESLAW — US$ 7 / XCG 13
Salade de choux, façon coleslaw

FRESH BLACK TRUFFLE (4Gr) — US$ 26 / XCG 46
Extra de truffe fraîche (4Gr)

Sauce Sauces

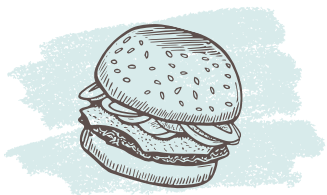
BLACK PEPPER, or MUSHROOMS, or VANILLA BUTTER SAUCE, or VIRGIN SAUCE — US$ 4 / XCG 7
Sauce au poivre, ou champignons, ou beurre blanc vanille, ou sauce vierge

TRUFFLE PERIGUEUX SAUCE — US$ 6 / XCG 11
Sauce Périgueux à la truffe

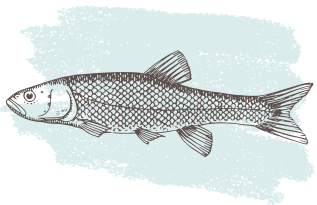
HOMEMADE TRUFFLE MAYONNAISE — US$ 6 / XCG 11
Mayonnaise maison à la truffe

The kids happy place

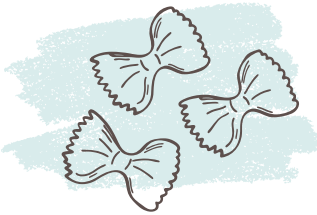
CHOOSE FROM:
Au choix :



SLIDERS (2pcs)
Black Angus beef, artisanal bun, tomato, lettuce, cheese, pink sauce, French fries
Mini cheese burger (2pcs)
Boeuf Black Angus, pain artisanal, tomates, salade, fromage, sauce cocktail, frites



FISH & CHIPS
Bâtonnets
de poisson panés et frites



PASTA & butter or pesto or tomato sauce
Pâtes au beurre ou pesto ou sauce tomate

AND ONE SCOOP OF ICE CREAM
Et une boule de glace en dessert
US$ 20 / XCG 36

Please notify our team of any food allergy.
Merci de prévenir notre personnel pour toute allergie alimentaire.

The Chef is happy to provide you with additional vegetarian, vegan or gluten free selections, do not hesitate to ask our team.
Le Chef est heureux de vous proposer sur demande des alternatives végétariennes, véganes et sans gluten. N'hésitez pas à demander à notre personnel.

A 15% service charge will be automatically added to your check.
15% de service charge sera appliqué sur la facture finale.

VEGAN, *Végétalien* **VEGETARIAN**, *Végétarien* **CHARCOAL GRILLED,** *Grillé au charbon de bois*

To Share,
À partager

From 11am

CONCH FRITTERS, creole sauce
Accras de lambi, sauce créole
US$ 22 / XCG 40

V **ZUCCHINI BLOSSOM & AVOCADO WEDGE FRITTERS**, spicy mayonnaise
Tempura de fleurs de courgettes et frites d'avocat, mayonnaise épicée
US$ 21 / XCG 37

CRISPY FRIED PATAGONIAN CALAMARI, homemade tartar sauce
Friture de Calamars de Patagonie, sauce tartare maison
US$ 23 / XCE 41

V **MOZZARELLA STICKS**, homemade tomato sauce (7 pcs)
Bâtonnets de mozzarella frits, sauce tomate maison (7 pcs)
US$ 18 / XCG 32

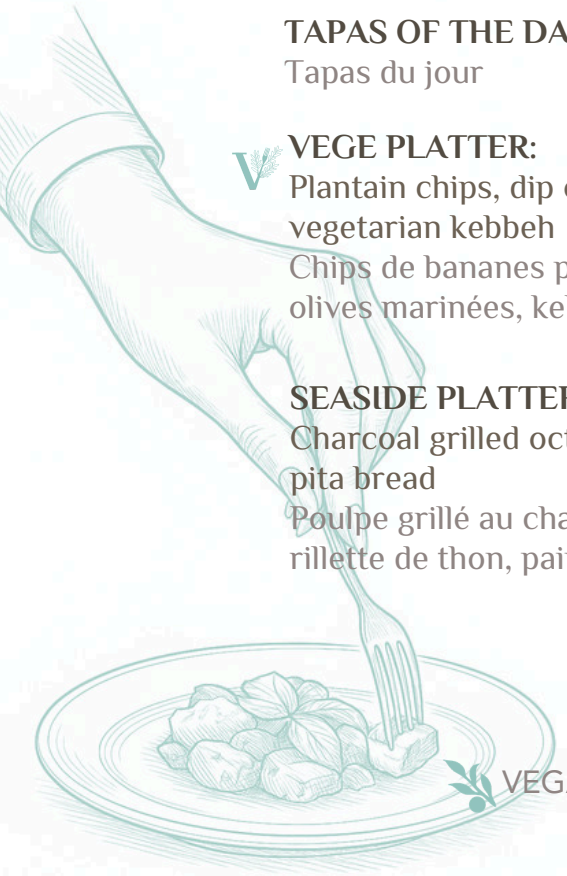
TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, confit onions, truffle cream cheese, toasted bread
Croque Monsieur à la truffe, compotée d'oignons, fromage frais truffé, pain toasté
US$ 29 / XCG 52

PANKO SHRIMPS, cocktail sauce (7 pcs)
Crevettes panko, sauce cocktail (7 pcs)
US$ 24 / XCG 43

TAPAS OF THE DAY
Tapas du jour
US$ Market price

V **VEGE PLATTER:**
Plantain chips, dip of the moment, fried avocado, marinated olives, vegetarian kebbeh
Chips de bananes plantains, tartinade du moment, frites d'avocat, olives marinées, kebbeh végétarien
US$ 41 / XCG 73

SEASIDE PLATTER:
Charcoal grilled octopus, dip of the moment, fried calamari, tuna rillette, pita bread
Poulpe grillé au charbon de bois, tartine du moment, calamars frits, rillette de thon, pain pitta
US$ 45 / XCG 81



VEGAN, *Végétalien* V VEGETARIAN, *Végétarien*

15% service charge will be added to your check
15% de service charge seront appliqués à la facture finale

KALATUA

BEACH RESTAURANT

BEACH MENU

APPETIZER & TO SHARE

TRUFFLE CROQUE MONSIEUR — US$ 29
Confit onions, truffle cream cheese, toasted bread
Croque Monsieur à la truffe, compotée d'oignons, fromage frais truffé, pain toasté

SEASIDE PLATTER — US$ 45
Charcoal grilled octopus, dip of the moment, fried calamari, tuna rillettes, pita bread
Poulpe grillé au charbon de bois, tartinade du moment, calamars frits, rillettes de thon, pain pitta

VEGE PLATTER — US$ 41
Plantain chips, dip of the moment, avocado wedge fritters, marinated olives, vegetarian kebbeh
Chips de bananes plantains, tartinade du moment, frites d'avocat, olives marinées, kebbeh végétarien

CONCH FRITTERS — US$ 22
Creole sauce
Accras de lambi, sauce créole

PATAGONIAN FRIED CALAMARI — US$ 23
Homemade tartar sauce
Calamars frits de Patagonie, sauce tartare

ZUCCHINI BLOSSOM & AVOCADO WEDGE FRITTERS — US$ 21
Spicy mayonnaise
Tempura de fleurs de courgette, frites d'avocat, mayonnaise épicée

MOZZARELLA STICKS *(7 pcs)* — US$ 18
Homemade tomato sauce
Bâtonnets de mozzarella frits, sauce tomate maison

PANKO SHRIMPS *(7 pcs)* — US$ 24
Cocktail sauce
Crevettes panko, sauce cocktail

BEEF CARPACCIO — US$ 31
Prime Black Angus beef carpaccio, pickled cherry tomatoes, fried capers, parmesan flakes, Kalamata olives
Carpaccio de boeuf Black Angus, pickles de tomates cerises, câpres frites, copeaux de parmesan, olives Kalamata

CREAMY BURRATA — US$ 25
Heirloom tomatoes, basil sorbet, tomato nage
Burrata crémeuse, tomates d'antan, sorbet basilic, nage de tomates

TAPAS OF THE DAY — Market price
Tapas du jour

VEGAN, *Végétalien* VEGETARIAN, *Végétarien*

15% service charge will be added to your check
15% de service charge seront appliqués à la facture finale

SALADS

KALATUA SIGNATURE SALAD — US$ 22

Mixed green salad, avocado, grapefruit, cucumber, pomegranate, tomatoes, mango and passion fruit dressing

Mesclun, avocat, pamplemousse, concombre, grenade, tomates, vinaigrette mangue-passion

CAESAR SALAD *(PLAIN)* — US$ 20

Romaine lettuce, tomatoes, croûtons, parmesan flakes, Caesar dressing

Salade romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar

Add to any salad *À ajouter à votre salade*

Chicken *Poulet: + US$ 9*

Shrimps *Crevettes: + US$ 14*

Fish of the day *Poisson du jour: + US$ 12*

MAINS

KALATUA CHEESEBURGER — US$ 31

Black Angus beef, artisanal bun, caramelized onions, cheddar, tomatoes, lettuce, pickle, pink sauce, French fries

Boeuf Black Angus, pain artisanal, oignons caramélisés, cheddar, tomate, salade, cornichon, sauce cocktail, frites

Extra Bacon + US$ 2

FISH BURGER OF THE DAY — US$ 32

Grilled fish filet, artisanal bun, lettuce, tomatoes, caramelized onions, pink sauce, sweet fries

Filet de poisson, pain artisanal, salade, tomates, oignons caramélisés, sauce cocktail, frites de patates douces

IMPOSSIBLE BURGER — US$ 29

Vegetarian patty, artisanal bun, caramelized onions, cheddar, tomatoes, lettuce, pickle, vegan mayonnaise, French fries

Burger végétarien, pain artisanal, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichons, mayonnaise végane, frites

COCO TUNA TARTAR — US$ 26 / 36

Fresh raw tuna, coconut milk, yuzu lemon pearls, pickled red onions, pomegranate, herbs

Tartare de thon coco, vinaigrette lait de coco, perles de citron yuzu, pickles d'oignons rouges, grenade, herbes

MAHI MAHI CEVICHE — US$ 27 / 38

Fresh raw mahi-mahi, smoked corn foam, plantain chips, bell peppers, corn, coriander, sweet fries

Ceviche de mahi-mahi, mousse de maïs fumé, chips de plantain, poivrons, maïs grillé, coriandre, frites de patates douces

CRISPY RAW TUNA — US$ 44

Zucchini mango salad, mango gel, spicy mayonnaise

Thon cru croustillant, salade de courgettes et mangue, gel de mangue, mayonnaise épicée

SPECIAL OF THE DAY — Market price

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	US$ 12
LAVA CAKE	US$ 15
REDBERRIES PAVLOVA	US$ 15
CHOCOLATE MOUSSE	US$ 15
FRUITS PLATE	US$ 18
BANANA RUM TARTLET	US$ 15

ICE CREAM / SORBET — US$ 4,50 per scoop

Vanilla - Chocolate - Salted butter Caramel
Pistachio - Coconut - Rum/raisin - Coffee
Lemon - Strawberry - Mango

FROZEN FRUIT 1/2 PAX — US$ 17

Lemon - Passion fruit - Kiwi/Soursop

FROZEN FRUIT 3/4 PAX — US$ 46

Coconut - Mango - Pineapple - Cacao

APÉRITIFS

TI PUNCH	US$ 7
TI PUNCH VIEUX	US$ 9
RICARD	US$ 7
APEROL SPRITZ	US$ 14
GLASS OF CHAMPAGNE	US$ 19

BEERS, *Bières*

Heineken draft 25cl/50cl, pression, Bottle bouteille	US$ 6/10
Corona, Carib, Desperados, Modelo, Coors light, HK 0%	US$ 6
Bucket 6 beers, 6 bières	US$ 30
Local beer, bière local	US$ 7

WATERS, *Les eaux* US$ 9
Aqua Panna, San Pellegrino

SOFTS DRINKS, *Jus & sodas*	US$ 5
FRESH SQUEEZED JUICE Jus frais pressé	US$ 10
EXPRESSO, café, TEA, thé	US$ 4/5
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	US$ 7
DOUBLE ESPRESSO	US$ 6
ICED COFFEE Plant-based milk	US$ 9 + US$ 1

MOCKTAILS SIGNATURE

BEACH DETOX US$ 10
Fresh ginger, lemon, apple cider vinegar, honey, sparkling water
Gingembre frais, citron, vinaigre de cidre, miel, eau pétillante

WATERMELON LEMONADE US$ 11
Fresh watermelon juice, lime, agave, club soda
Jus frais de pastèque, citron, agave, eau pétillante

BIKINY READYYY US$ 11
Green apple, celery, cucumber, fresh lime juice
Pomme verte, céleri, concombre, jus de citron vert pressé

BEACH VITAMINE US$ 12
Fresh orange, grapefruit, lemon and ginger juice
Jus d'orange, pamplemousse, citron et gingembre fraichement pressé

HANGOVER SHOT US$ 6
Fresh ginger and lime juice, honey water
Jus de gingembre et citron vert frais, eau de miel

HOMEMADE ICED TEA US$ 9
By La Boïte à Thé SXM

Green tea mint, fresh mint, cucumber, lime
Thé vert menthe, menthe fraiche, concombre, citron vert

Rooibos Passion, passion fruit puree, peach
Rooibos passion, purée fruit de la passion, pêche

Hibiscus infusion, homemade hibiscus syrup
Infusion d'hibiscus, sirop d'hibiscus maison

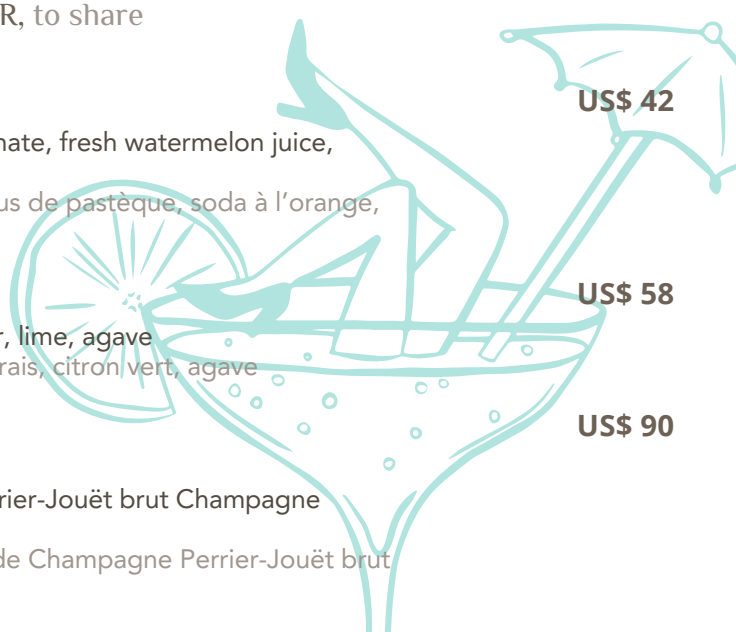
KALATUA PITCHER

À PARTAGER, to share

SANGRIA KALATUA US$ 42
Sainte Marguerite rosé wine, peach liquor, pomegranate, fresh watermelon juice, top with orange soda, fresh fruits
Sainte Marguerite rosé, liqueur de pêche, grenade, jus de pastèque, soda à l'orange, fruits frais

WATERMELON POR FAVOR PITCHER US$ 58
Avion silver Tequila, fresh watermelon juice & ginger, lime, agave
Avion silver Tequila, jus de pastèque et gingembre frais, citron vert, agave

CHAMPAGNE YES, BUT PORNSTAR! US$ 90
Absolut vodka, vanilla, passion fruit
Served in a pitcher to share, with half a bottle of Perrier-Jouët brut Champagne
Vodka Absolut, vanille, fruit de la passion
Servi en carafe à partager, avec une demi bouteille de Champagne Perrier-Jouët brut



Signature COCKTAILS

THE MONKEY SMASH
Herbal - Flavor - Sour

US$ 16
/ XCG 29

Gin Monkey 47, basilic, citron vert, jus d'ananas, aquafaba, Bitter fleur d'Atoumo, poivre de Timut
Verre rincé à l'Absinthe

Monkey 47 gin, basil, lime, pineapple juice, aquafaba, Bitter Atoumo flower, timut pepper
Rinsed glass with Absinthe



FROZÉ *S'IL VOUS PLAIT!*
Frozen - Low alcohol

US$ 15
/ XCG 27

Vin rosé Château Sainte Marguerite, fleur de sureau, purée de fraise, citron

Rosé wine Château Sainte Marguerite, elderflower, Strawberry puree, lemon



VOODOO
Tiki style - Citrus - Coffee

US$ 16
/ XCG 29

Havana Club especial, Italicus, jus d'ananas, citron vert, agave, café, bitter chocolat

Havana Club especial, Italicus, pineapple juice, lime, agave, coffee, chocolate bitter



EL SPICY MAESTRO
Detox - Skinny - Smoky

US$ 15
/ XCG 27

Mezcal Del Maguey Vida, purée de mangue, jalapeños, jus de citron, Tajin spicy rim

Mezcal Del Maguey Vida, mango puree, jalapeños, limonesjuice, Tajin spicy rim



BISSAP MICHELADA
Hangover - Low Alcohol - Mexican

US$ 13
/ XCG 25

Jus de tomate, Worcestershire sauce, tabasco, sel de celeri, bissap (hibiscus), Coronita

Tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, celeri salt, bissap (hibiscus), Coronita



THE LADY LYCHEE
Fruity - Champagne - Low alcohol

US$ 18
/ XCG 32

Jus de Litchi, bissap (hibiscus), citron jaune, Champagne Perrier-Jouët Brut

Lychee juice, bissap (hibiscus), lemon, Champagne Perrier-Jouët



Iconic COCKTAILS

WATERMELON POR FAVOR!
Fruity - Skinny - Fresh

US$ 16
/ XCG 29

Avion silver Tequila, pastèque et gingembre frais, citron vert, agave

Avion silver Tequila, fresh watermelon & ginger, lime, agave



MISS FIZZ
Foamy - Pinky

US$ 14
/ XCG 25

Gin Malfy Arancia, jus de grenade, citron, romarin fumé, eau pétillante

Gin Malfy Arancia, pomegranate, lemon, smoked rosemary, club soda



THE AMALFI SPRITZ
Citrusy - Elegant

US$ 15
/ XCG 27

Italicus, Limoncello, une touche de romarin fumé, agrumes, Prosecco

Italicus, Limoncello, touch of smoked rosemary, citrus, Prosecco

ROSE QUARTZ
Grapefruit - Skinny - Refreshing

US$ 16
/ XCG 29

Vodka Grey Goose essence pêche blanche et romarin, liqueur d'orange, jus de pamplemousse frais, romarin fumé

Greygoose Vodka essence white peach and rosemary, orange liquor, fresh grapefruit juice, smoked rosemary

COCO' BONGO
Frozen - Coco - Sweet

US$ 16
/ XCG 29

Rum Myer's, Malibu, eau de coco, lait de coco et crème de coco
Servi frozen

Rhum Myer's, Malibu, coconut water, coconut milk and cream, grilled coconut flakes

THE CLASSICS
Elegant - Iconic - Timeless

US$ 14
/ XCG 25

Mojito, Apérol Spritz, Daiquiri, BBC, Rhum Punch, Piña Colada, Expresso Martini



- Any other classic in mind? We've got you -
-Un autre classique en tête ? On s'occupe de vous -

CARTE DES VINS
WINE LIST

Champagne & Prosecco

	Verre Glass	Bouteille Bottle	Magnum Magnum	Jéroboam Jéroboam
Champagne Brut				
Perrier Jouët Grand Brut	US$ 19	US$ 120	US$ 275	US$ 980
Billecart Salmon Brut	-	US$ 165	-	-
Ruinart Brut	-	US$ 180	-	-
Champagne Rosé				
Perrier Jouët Blason Rosé	-	US$ 160	-	-
Ruinart Rosé	-	US$ 186	-	-
Billecart Salmon - Brut Rosé	-	US$ 246	-	-
Champagne Blanc de Blanc				
Perrier Jouët Blanc de Blanc	-	US$ 180	-	-
Ruinart Blanc de Blanc	-	US$ 230	-	-
Champagne Vintage				
Perrier Jouët Belle Époque Brut	-	US$ 380	-	-
Dom Pérignon Brut	-	US$ 650	-	-
Cristal Roederer Vintage	-	US$ 740	-	-
Prosecco				
Santa Margherita	US$ 10	US$ 49	-	-
Bellini Cipriani	-	US$ 54	-	-



Rosé

	Verre Glass	Bouteille Bottle	Magnum Magnum	Jéroboam Jéroboam
Inspiration de Berne	US$ 11	US$ 42	-	-
M de Minuty	US$ 12	US$ 45	-	-
Up Ultimate, Côte de Provence	US$ 12	US$ 46	US$ 110	US$ 260
Love by Léoube, Côtes de Provence Organic	-	US$ 52	-	-
Château de Pampelonne, Côte de Provence	-	US$ 61	US$ 125	-
Château Puech - Haut Languedoc	-	US$ 63	US$ 130	US$ 280
Symphonie Maison Sainte Marguerite, Côtes de Provence	-	US$ 69	US$ 165	US$ 339
Château Peyrassol, Côte de Provence	-	US$ 70		
Donnafugata Dolce & Gabbana Rosata	US$14	US$ 71		
Minuty ROSE et OR	-	US$ 76	US$ 165	-
Domaines OTT, Château de Selle	-	US$ 115	US$ 230	-

Vin Blanc ,White Wine

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Burgundy		
Chardonnay Louis Latour Grand Ardèche	US$ 12	US$ 42
Chablis , Alain Geoffroy	US$ 14	US$ 58
Chardonnay veilles vignes, domaine Jean Chartron	-	US$ 74
Pouilly fuissé vieilles vignes Domaine Trouillet	-	US$ 110
Chassagne Montrachet, domaine Girard 2023	-	US$ 220
Loire Valley		
Sauvignon, haut poitou	US$ 11	US$ 41
Quincy, « Le Rimonet » J. Mellot	-	US$ 47
Sancerre, Chateau du Roy	US$ 15	US$ 72
Pouilly Fumé, « Le Tronsec » J. Mellot	-	US$ 74
Blanc Fumé, Pascal Jolivet	-	US$ 95
Rhône Valley		
Viogner « Secret de Famille », Paul Jaboulet	-	US$ 38
Crozes Hermitage, La Matiniere, Ferraton Père & Fils	-	US$ 66
Saint Joseph Maison et Domaines Les Alexandrins	-	US$ 85
Condrieu Laurus Gabriel Meffre	-	US$ 160
Worldwide		
Pinot Grigio Santa Margherita, *Italy*	US$ 11	US$ 45
Invivo X, Sauvignon, *New Zealand*	-	US$ 49
Chardonnay, Angeline winery, *California*	-	US$ 57
Gavi di Gavi, Granée, Batasiolo, 100% Cortese, *Italy*	-	US$ 68

Vin Rouge, Red Wine

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Rhône Valley		
Vacqueyras, domaine Les Amouriers, 2023/24	-	US$ 62
Crozes Hermitage tradition Yan Chave Organic	US$ 14	US$ 70
Châteauneuf du Pape, Chateau La Nerthe, 2022	-	US$ 160
Beaujolais		
Morgon, « Les Charmes » Domaine Ferraud, 2022	-	US$ 54
Saint Amour, Chateau Momessin	-	US$ 66
Burgundy		
Pinot noir, Les Cotilles	US$ 12	US$ 42
Haute côte de Beaune, Domaine Chanson	-	US$ 64
Mercurey, Chateau Chamirey, 2022/23	-	US$ 72
Hospice De Beaune 1er Cru, cuvée Nicolas Rolin 2013	-	US$ 230
Bordeaux		
Closerie Malescasse, Grand Cru Bourgeois exceptionnel, Haut Medoc	US$ 12	US$ 48
Fleur d'Armens Saint Emilion Grand Cru 2019	-	US$ 59
Pessac Leognan Lagrave Martillac 2019	-	US$ 78
Pomerol Fugue de Nénin 2020/21	-	US$ 109
Saint Estèphe Les Pagodes de Cos d'Estournel 2016	-	US$ 253
Pauillac Château Pontet Canet 2014	-	US$ 535
Italian Wines		
Chianti Castiglioni Frescobaldi	-	US$ 54
Palazzo della Torre Valpolicella Ripasso Allegrini Veronese 2019	-	US$ 75
Barolo, Bastiolo, vintage 2021	-	US$ 109



LIQUEURS, LIQUORS

RHUMS

Bacardi	US$ 10 / XCG 18
Havana 3 years	US$ 10 /XCG 18
Mountgay	US$ 11 / XCG 20
Havana 7 years	US$ 14 / XCG 25
Diplomatico Reserve	US$ 15 / XCG 27
Zacapa 23	US$ 24 / XCG 43
Zacapa X.O	US$ 40 / XCG 72

RHUMS AGRICOLES

WHITE, blanc

Neisson	US$ 9 / XCG 16
Bologne Black Canne	US$ 13 / XCG 24
Baie des Trésors, plein soleil	US$ 15 / XCG 27
Clément Canne Bleue	US$ 15 / XCG 27

OLD, vieux

Longueteau Prélude	US$ 14 / XCG 25
Bielle vieux Marie Galante 3 years	US$ 14 / XCG 25
Rhum JM V.S.O.P	US$ 16 / XCG 29
Bielle Vieux Marie Galante vintage	US$ 29 / XCG 52
Rhum JM XO	US$ 30 / XCG 54
Longueteau Genesis	US$ 34 / XCG 61

GIN

Plymouth	US$ 12 / XCG 22
Citadelle	US$ 13 / XCG 24
Botanist	US$ 13 / XCG 24
Tanqueray	US$ 13 / XCG 24
Hendricks	US$ 14 / XCG 25
Monkey 47	US$ 18 / XCG 32

TEQUILA

Avion Silver	US$ 10 / XCG18
Avion Reposado	US$ 12 / XCG 22
Casamigos Bianca	US$ 12 / XCG 22
Patron Silver	US$ 13 / XCG 24
Casamigos Reposado	US$ 14 / XCG 25
Don Julio Blanco	US$ 15 / XCG 27
Don Julio Reposado	US$ 17 / XCG 31
Casamigos Anejo	US$ 17 / XCG 31
Avion Cristalino	US$ 25 / XCG 45
Don Julio 1942	US$ 30 / XCG 54
Clase Azul Reposado	US$ 39 / XCG 70



MEZCAL

Del Maguey	US$ 11 / XCG 18
Del Maguey Chichicapa	US$ 20 / XCG 36

VODKA

Tito's	US$ 10 / XCG 18
Absolut	US$ 11 / XCG 18
Grey Goose	US$ 14 / XCG 25
Beluga Noble	US$ 16 / XCG 29

WHISKY

Jameson	US$ 10 / XCG 18
Glenlivet 12 years	US$ 12 / XCG 22
Johnny Walker's Black	US$ 12 / XCG 22
Chivas 12 years	US$ 15 / XCG 27
Nikka from the barrel	US$ 16 / XCG 29
Glenlivet 18 years	US$ 25 / XCG 45
Johnny Walker's Blue	US$ 30 / XCG 54

BOURBON

Jack Daniels	US$ 12 / XCG 22
Bulleit Bourbon	US$ 14 / XCG 25
Maker's Mark	US$ 14 / XCG 25

DIGESTIFS

Ricard	US$ 7 / XCG 13
Limoncello	US$ 10 / XCG 18
Get 27	US$ 10 / XCG 18
Grappa	US$ 10 / XCG 18
Baileys	US$ 10 / XCG18
Poire Williams	US$ 10 / XCG 18
Sambuca	US$ 10 / XCG 18
Montenegro	US$ 10 / XCG 18
Punch coco / passion	US$ 10 / XCG 18
Grand Marnier	US$ 12 / XCG 22
Martell VS	US$ 12 / XCG 22
Armagnac XO Demandis	US$ 12 / XCG 22
Martell Blue Swift	US$ 14 / XCG 25
Henessy	US$ 14 / XCG 25
Hennessy VSOP	US$ 20 / XCG 34

Spirit MENU

VODKA

Tito's	**$200** / XCG 360
Absolut original (or flavored)	**$200** / XCG 360
Grey Goose / Grey Goose magnum	**$280 / $500** / XCG 504 / 900
Beluga Noble	**$380** / XCG 684

GIN

Bombay Saphire	**$200** / XCG 360
Hendricks	**$320** / XCG 576
Monkey 47	**$370** / XCG 666
Nikka Coffee	**$400** / XCG 720

TEQUILA

Casamigos Blanco	**$300** / XCG 540
Casamigos Reposado	**$340** / XCG 612
Casamigos Anejo	**$400** / XCG 720
Don Julio Blanco	**$300** / XCG 540
Don Julio Reposado	**$340** / XCG 612
Celosa Rosa	**$500** / XCG 900
Avion 44 Extra Anejo / Avion 44 Extra Anejo magnum	**$500 / $850** / XCG 900 / 1530
Avion Cristalino	**$500** / XCE 900
Don Julio 1942 / Don Julio 1942 magnum	**$650 / $1650** / XCG 1170 / 2970
Clase Azul Reposado / Clase Azul Reposado 20cl	**$750 / $220** / XCG 1350 / 396
Clase Azul Gold	**$1500** / XCG 2700

WHISKEY & COGNAC

Jack Daniel's	**$270** / XCG 486
Johnnie Walker black	**$300** / XCG 540
Hennessy	**$350** / XCG 630

RUM

Havana 3	**$200** / XCG 360
Mount Gay Eclipse / Mount Gay X.O	**$220 / $400** / XCG 396 / 720
Clément canne bleue	**$270** / XCG 486
Père Labat Vieux Réserve Familiale	**$450** / XCG 810
Longueteau Genesis	**$500** / XCG 900

15% service charge will be added to your check

15% de service charge seront appliqués à la facture finale

DESSERTS

HOMEMADE DESSERTS

BANANA RUM TARTLET — US$ 15
Vanilla ganache, rhum ice cream, hot caramel

CRÈME BRÛLÉE — US$ 12
Madagascar vanilla

LAVA CAKE, vanilla ice cream — US$ 15
Salted caramel, gluten free option available

PAVLOVA — US$ 15
Red berries, french meringue and homemade whipped cream, yuzu

CHOCOLATE MOUSSE — US$ 15
Buckwheat chocolate streusel, vanilla ice cream

FRUITS PLATE — US$ 18
Seasonal fruit assortment & red berries

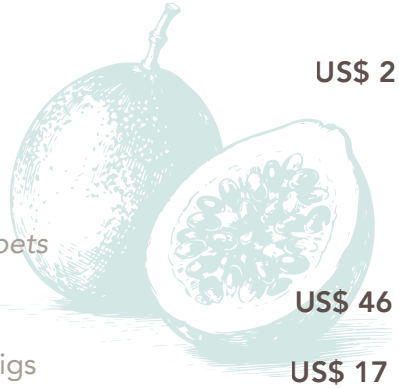
CHEF'S INSPIRATION — US$ 15
Check our special dessert of the day

ICE CREAMS & SORBETS — US$ 4,50 PER SCOOP

Chocolate - Vanilla - Salted butter caramel - Pistachio - Coconut - Rum/Raisin
Coffee - Popcorn - Lemon - Strawberry - Mango

TOPPINGS — US$ 2

Whipped cream
Chocolate, Caramel or Red berries coulis



FROZEN FRUITS: *Maison Sorbetti, french artisanal sorbets*

FOR 3/4 PERSONS: Coconut - Mango - Pineapple - Cacao — US$ 46

FOR 1/2 PERSONS: Lemon - Passion fruit - Kiwi/Soursop - Figs — US$ 17

FROZEN FRUIT OF THE MOMENT — US$ Market price

15% service charge will be added to your check
15% de service charge seront appliqués à la facture finale

DIGESTIVES

OUR FAVORITE SELECTION, PLEASE ASK FOR MORE

DIGESTIVES & LIQUORS :

LIMONCELLO	US$ 10
AMARETTO	US$ 10
BAILEYS	US$ 10
GET 27	US$ 10
SAMBUCA	US$ 10
PUNCH COCO / PUNCH PASSION	US$ 10
POIRE WILLIAMS	US$ 10
FRANGELICO	US$ 11
GRAND MARNIER	US$ 12
HENNESSY	US$ 12
CHARTREUSE VERTE	US$ 13
CALVADOS	US$ 13
MARTELL BLUE SWIFT	US$ 13
ARMAGNAC "L'APOTHICAIRE 2003"	US$ 13

OLD RUM:

LONGUETEAU PRÉLUDE	US$ 14
BIELLE MARIE GALANTE 3 years	US$ 14
LA FAVORITE "COEUR DE CANNE" 4 years	US$ 18
BOLOGNE "RÉSERVE SPÉCIALE"	US$ 19
JM X.O	US$ 30
LONGUETEAU GENESIS	US$ 34

WHISKEY & BOURBON:

THE SAVAGE & COOKE BOURBON WHISKEY	US$ 14
NIKKA FROM THE BARREL	US$ 16
MACALLAN DOUBLE CASK 12 years	US$ 16
GLENLIVET 18 years	US$ 25



-ASK FOR OUR SELECTION OF CIGARS TO PAIR WITH YOUR DRINK-