

RESTAURANT DE L'Océan

MOLIETS ET MAA

SODAS

PERRIER	3.50€
COCA COLA	3,50€
COCA ZÉRO	3,50€
COCA CHERRY	3,50€
SPRITE	3,50€
ORANGINA	3,50€
SCHWEPPES	3,50€
SCHWEPPES CITRUS	3,50€
LIMONADE	3,50€
DIABOLO (LEMONADE WITH FRUIT CORDIAL)	3,50€
FANTA ORANGE	3,50€
FUZE TEA PEACH (ICE TEA)	3,50€
TROPICO	3,50€

MOCKTAILS (ALCOHOL-FREE)

PIÑA COLADA (COCONUT, PINEAPPLE, CARRIBBEAN CORDIAL)	6,50€
MOJITO (LIME, FRESH MINT, CARRIBBEAN CORDIAL)	6,50€
EXOTIC (PASSION FRUIT, PINEAPPLE, LIME, MANGO CORDIAL)	6,50€
SMOOTHIE: - STRAWBERRY, BANANA, BLUEBERRY - PINEAPPLE, BANANA, COCONUT - MANGO, PINEAPPLE, PASSION FRUIT	6,50€

WATER

ABATILLES 50cl	5.00€
ABATILLES 75cl	6.00€
ABATILLES PÉTILLANTE 50cl	5,50€
ABATILLES PÉTILLANTE 75cl	7.00€
CHATELDON 75cl	7,50€

DRAFT BEERS

	25CL	50CL
LICORNE (ALSACE)	2,90 €	5,70 €
MÉTÉOR PILS (ALSACE)	3,30 €	6,50 €
SUMMER IPA	5,00 €	9,50 €
FLOREFFE BLONDE	3,80 €	7,40 €
BLANCHE DE BRUXELLES	3,80 €	7,40 €

COCKTAILS

MOJITO	9,50€
MOJITO PASSION FRUIT	9,50€
MOJITO STRAWBERRY	9,50€
TI PUNCH (WHITE RUM, LIME, CANE SUGAR)	9,50€
CUBA LIBRE (WHITE RUM, LIME, COLA)	9,50€
PIÑA COLADA (WHITE RUM, COCONUT MILK, PINEAPPLE JUICE)	9,50€
CAÍPIRINHA (CACHAÇA, LIME, BROWN SUGAR)	9,50€
CAÍPIROSKA (VODKA, LIME, BROWN SUGAR)	9,50€
TEQUILA SUNRISE (TÉQUILA, FRESH ORANGE JUICE, GRENADINE)	9,50€

GIN TONIC :	
- GIN HAVION (VIEUX BOUCAU), CITRON	9,00€
- MR GASTON MIZUNARA BIO (COGNAC), LEMON	9,50€
- BOMBAY SAPHIR, LEMON	9,50€
- HENDRICKS, CUCUMBER	9,50€
- TANQUERAY FLOR DE SEVILLA, ORANGE	9,50€
- TANQUERAY RANGPUR LIME, LIME	9,50€
- TANQUERAY TEN, LIME	12,50€
AMÉRICANO	9,00€
APÉROL SPRITZ	9,50€
BLOODY MARY (TOMATO JUICE, LEMON, ORGANIC VODKA , TABASCO)	9,50€
MOSCOW MULE (ORGANIC VODKA , LIME, GINGER BEER, ANGOSTURA)	9,50€
DARK'N STORMY (DARK RUM, LIME, BROWN SUGAR, GINGER BEER)	9,50€

APERITIFS

MARTINI RED OR WHITE	6CL	4,00 €
SUZE	6CL	4,00 €
FLOC RED OR WHITE	6CL	4,00 €
LILLET	6CL	4,50 €
MUSCAT DE RIVESALTES	6CL	4,50 €
PORTO (NOVAL) RED OR WHITE	6CL	4,50 €
KIR WHITE WINE «UBY»	12CL	4,00 €
CAMPARI	6CL	4,50 €
CAMPARI ORANGE	6CL	5,50 €
GLASS OF CHAMPAGNE	12CL	10,00 €
KIR ROYAL	12CL	10,00 €
<u>ANIS:</u>	2CL	3,50 €
(CASANIS, RICARD, BERGER BLANC, PASTIS BASQUE ODEIA)		

<u>SANGRIA:</u>	GLASS (12CL)	BOTTLE (70CL)
RED LOLEA N°1	4,50€	24,00€
WHITE LOLEA N°2	4,50€	24,00€

WINES BY THE GLASS 12 CL

WHITE

- IGP CÔTE DE GASCOGNE, UBY N°4 (SWEET)	4,00€
- IGP CÔTE DE GASCOGNE, UBY N°3	3,80€
- AOP CHABLIS - SÉGUIN MANUEL	8,50€

ROSÉ

- IGP CÔTE DE GASCOGNE, UBY N°6	3,80€
- IGP PAYS D'OC, NO SEX FOR BUTTERFLY - ORGANIC	4.50€
- AOC PROVENCE, PÉTALE DE ROSE - ORGANIC	5,90€

RED

- IGP CÔTE DE GASCOGNE, UBY N°7	3.80€
- AOC BORDEAUX SUP, CAP ROYAL	4,50€
- WINE OF THE DAY (FROM THE WINE CELLAR «GRANDE CAVE»)	11,00€

WHISKIES

	2cl	4cl
TESSANDIER (SCOTTISH WHISKEY)	3,00€	5,50€
PADDY (IRISH WHISKEY)	3,50€	6,50€
JACK DANIELS (WHISKEY TENNESSE)	3,50€	6,50€
WHISKY HAVION (VIEUX-BOUCAUX)	4,00€	8,00€
WHISKY TCHANKAT FUMÉ (GASCON)	4.50€	8.50€
LAGAVULIN (16 YEARS)	6,50€	12,00€
TALISKER (10 YEARS)	5,00€	9,00€
JOHNNY HEPP PUR MALT (FRENCH)	4,00€	8,00€
NIKKA (JAPANESE)	5,00€	9,00€

MENUS

BISTRO MENU

38,00€

HOMEMADE MI-COOKED FOIE GRAS (IGP SUD OUEST)

CRISPY PIG'S TROTTERS FROM THE BASQUE COUNTRY, HOMEMADE POTATO PUREE

CRÈME BRÛLÉE

OCÉAN MENU

38,00€

SOFT-BOILED EGG, TROUT GRAVLAX, FRESH SPINACH

FISH FROM THE MARKET, LEMON SAUCE, CRISPY VEGETABLES

SEASONAL FRESH FRUIT GRATIN

CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS)

13,00€

FRENCH SLICED SALAMI SAUSAGE, TOMATO, BUTTER AND GHERKIN

PORK TENDERLOIN SLICES*

OR

BREADED CHICKEN WINGS*

OU

GRILLED FISH FILLET*

1 SCOOP OF ICE CREAM

OR

FRUIT OR NATURAL YOGURT

*SERVED WITH EITHER: HOMEMADE CHIPS, PASTA, HOMEMADE RATATOUILLE, SPANISH RICE

OYSTERS

LES MARENNES FINE DE CLAIRE N° 3

- LES 6 15€
- LES 9 21€
- LES 12 28€

DAILY SPECIAL

EVERYDAY

DISCOVER A VARIETY
OF SPECIALS

STARTERS

POACHED EGG, WITH MUSHROOMS, THIN SLICE OF BACON	11,00€
COOKED VEGETABLES WITH PARSLEY, ARGULA, BUFALA MOZZARELLA 	12,00€
GRILLED SARDINES	12,00€
BEEF PARMIGIANO CARPACCIO,	14,00€
HOMEMADE FISH SOUP	14,00€
CESAR SALAD (ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN, CROUTONS, PARMESAN, ANCHOVIE SAUCE)	15.00€
COD CEVICHE	17,00€
HOMEMADE MI-COOKED FOIE-GRAS (IGP S.O.)	19,00€

MAIN COURSES

FISH DISHES:

FISH FROM THE MARKET, LEMON SAUCE, CRUNCHY VEGETABLES	24,00€
ROYAL SEA BREAM FILLET AND RICE, SPANISH STYLE	24,00€
FISH PARRILLADA, SPANISH RICE (PEPPERS, CHORIZO), RATATOUILLE (FOUR FRESH FISH FILLETS, ONE SHRIMP, MUSSELS, TWO CHIPIRONS, CLAMS)	30,00€

DIFFERENT FISH RECIPES WILL BE SUGGESTED TO YOU DEPENDING ON DAILY ARRIVALS: CONSULT THE SPECIALS BOARD

PASTA AND RISOTTOS

ORECCHIETTE, CANDIED TOMATOES, BASIL AND PARMESAN 	15,00€
SEAFOOD LINGUINES (MUSSELS, PRAWNS, RAZOR CLAMS, SMALL SQUIDS)	20,00€
RISOTTO OF THE DAY DIFFERENT RECIPES SUGGESTED DAILY	PRICES VARY ASK FOR DETAILS

MEAT DISHES:

BURGER DE L'Océan (FRENCH BEEF MEAT, BUTCHER STYLE)	18,00€
LA BASCO-LANDAISE PORK TENDERLOIN SLICES, FRIED EGG, LETTUCE, TOMATOES, HOMEMADE CHIPS, PYRENEAN SHEEP'S CHEESE	19,00€
BEEF TARTAR (AXURIA BEEF - BASQUE COUNTRY)	19,00€
CRISPY PIG'S TROTTERS FROM THE BASQUE COUNTRY, HOMEMADE POTATO PUREE	22,00€
RUMSTEAK Tournedos (220gr), Blonde d'Aquitaine, Boucherie Labarthe - Hagetmau	23,00€
DUCK CONFIT FROM LANDES REGION (BERTRINE FARM, SORT EN CHALOSSE)	24,00€
1/2 DUCK BREAST FROM LANDES REGION (BERTRINE FARM, SORT EN CHALOSSE)	24,00€
PRIME BEEF RIB (FOR 2 PEOPLE), BLACK ANGUS, BOUCHERIE LABARTHE - HAGETMAU	80,00€
SAUCE SUPPLÉMENT (ROQUEFORT CHEESE, POEPPER, SHALLOT)	1,50€

ALL MEATS ACCOMPAGIED BY HOMEMADE CHIPS
BEEF ORIGIN: FRANCE / SCOTLAND

SALAD SIDE-DISH 	3,50€
SPANISH RICE SIDE-DISH 	5,00€
SIDE-DISH OF CHIPS 	6,00€

DAILY SUGGESTIONS, CHECK THE SPECIALS BOARD

DESSERTS (HOMEMADE)

FRESH FRUIT GRATIN	8,50€
CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA SCOOP	9,50€
CHOCOLATE PROFITEROLES	12,00€
APPLE AND ARMAGNAC «TOURTIÈRE», WITH ONE SCOOP OF VANILLA ICE CREAM	10,00€
CAFÉ GOURMAND	10,00€
TART OF THE DAY	12,00€
PYRENEAN SHEEP'S CHEESE WITH BLACK CHERRY JAM	10,00€
CHEESE ASSORTMENT (SÉLECTION OF 3 AOP CHEESES)	13,00€

CHECK THE HOMEMADE DESSERTS OF THE DAY ON THE SPECIALS BOARD

ICE CREAMS

1 SCOOP	3,00€
2 SCOOPS	5,90€
3 SCOOPS	8,80€

ICE CREAM FLAVOURS :

VANILLA, DARK CHOCOLATE, COFFEE, PISTACHIO, RUM-RAISIN, SALTED CARAMEL, COCONUT, NOUGAT

SORBETS FLAVOURS:

FRAISE, CITRON JAUNE, POIRE, CASSIS, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION

ICE CREAM COCKTAILS

COUPE COLONEL	7,50€
1 SCOOP OF LEMON SORBET, VODKA (2CL)	
COUPE WILLIAM	7,50€
1 SCOOP OF PEAR SORBET, PEAR BRANDY (2CL)	

WINE MENU

WHITE WINES

IGP	<u>CÔTES DE GASCogne</u> - UBY N°3 - COLOMBARD SAUVIGNON <i>ATTAQUE FRAÎCHE ET RONDE, S'OUVRE SUR UN PALAIS GOURMAND AU NOTES CITRONNÉES</i>		20,00
IGP	<u>CÔTES DE GASCogne</u> - UBY N°2 - CHARDONNAY CHENIN <i>NOTES DE FLEURS BLANCHES ET DE FRUITS(PÊCHE, POIRE). LA BOUCHE EST SOUPLE ET RAFINÉE</i>		21,00
IGP	<u>CÔTES DE GASCogne</u> - UBY N°4 - GROS ET PETIT MANSENG <i>LA BOUCHE, VELOUTÉ ET ONCTUEUSE, EXPRIME DES AROMES DE FRUITS CONFITS ET DE COING</i>		22,00
AOP	<u>TURSAN</u> - LE PROPRIO - LANDES <i>FRUITS BLANCS (POIRE ET PÊCHE) BOUCHE RONDE ET SOYEUSE, FINALE D'AGRUMES</i>	13,00	20,00
AOP	<u>BLAYES CÔTES BORDEAUX</u> - LA ROSE BELLEVUE - SAUVIGNON BLANC MUSCADELLE <i>BELLE FRAÎCHEUR, NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES, VIN AROMATIQUE ET CROQUANT</i>		24,00
AOC	<u>BORDEAUX</u> - R DE RIEUSSEC - SAUVIGNON BLANC SEMILLON <i>ATTAQUE VIVE ET FRAICHE, ASPECT MINÉRAL ET CRAYEUX, BOUCHE FRANCHE, VIVE, LÉGÈREMENT TOASTÉE, FINALE SALINE</i>		56,00
AOP	<u>SANCERRE</u> - CUVÉE DU CONNÉTABLE <i>BOISÉ FONDU. BELLE RONDEUR SUR DES NOTES BEURRÉES ET BRIOCHÉES</i>		48,00
AOP	<u>SANCERRE</u> - CHÂTEAU DE SANCERRE -SAUVIGNON <i>BEL ÉQUILIBRE ENTRE MINÉRALITÉ ET RONDEUR. LONGUE PERSISTANCE AROMATIQUE.</i>	23,00	38,00
AOP	<u>BOURGOGNE</u> - CHABLIS - SÉGUIN MANUEL- CHARDONNAY <i>SEC ET FRAIS, AVEC UN ARÔME DE POMME VERTE, LÉGÈRES NUANCES FLORALES. SAVEUR JUTEUSE</i>		46,00
AOP	<u>BOURGOGNE</u> - POUILLY FUISSÉ «VIEILLES VIGNES» <i>NOTES D'AGRUMES, DE MIRABELLE ET DE FLEURS. BOUCHE FRUITÉE, MINÉRALE ET LÉGÈREMENT BOISÉE</i>		49,00

ROSÉ WINES

IGP	<u>CÔTES DE GASCogne</u> - UBY N°6 - CABERNET, SAUVIGNON FRANC, MERLOT, SYRAH <i>NOTES DE FRAMBOISE ET FRAISE, ATTAQUE FRANCHE ET ÉQUILIBRÉE. FINALE ACIDULÉE</i>		20,00
AOP	<u>TURSAN</u> - LE PROPRIO - LANDES <i>FRAIS, FRUITÉ, AVEC UNE FINALE TOUTE EN RONDEUR</i>	13,00	20,00
AOP	<u>CÔTES DE SAINT-MONT</u> - ROSÉ D'ENFER <i>ARÔMES DE GROSEILLE ET CASSIS, NOTES DE FRAMBOISE, BELLE FRAÎCHEUR NOTE DE VIVACITÉ, FINALE GOURMANDE</i>		20,00
IGP	<u>PAYS D'OC</u> - NO SEX FOR BUTTERFLY - CHÂTEAU DE VALCOMBE - ORGANIC <i>VIN ÉQUILIBRÉ TOUT EN FINESSE SAVEUR DE FRAISE VERSION TENDRE DE LA SYRAH</i>		25,00
AOP	<u>CÔTES DE PROVENCE</u> - SOURCE GABRIEL <i>JOLIE ROBE ROSÉE, FRANCHE ET GOURMANDE. NEZ FLORAL ET NOTES D'AGRUMES. ÉQUILIBRÉ EN BOUCHE</i>	150cl:49,00	25,00
AOP	<u>CÔTES DE PROVENCE</u> - PÉTALE DE ROSE - ORGANIC <i>ROSÉ CLAIR ET DÉLICAT, D'UNE GRANDE SAVEUR, SPÉCIFICITÉ DE RÉGINE SUMIÈRE</i>	150cl:69,00	35,00
IGP	<u>PUGLIA</u> - AVOGLIA - DOMAINE TENUTA GIUSTINI <i>RICHE, FRUITÉ, NOTES DE BAIES, CERISES, BONBON, NOTES LÉGÈREMENT ÉPICÉES. FRAIS ET CROQUANT</i>		31,00

RED WINES

IGP	<u>CÔTES DE GASCogne</u> - UBY N°7 - MERLOT, TANNAT <i>NEZ DE PETITS FRUITS NOIRS, MYRTILLES, MÛRES. BOUCHE RONDE, JUTEUSE ET GOURMANDE</i>		20,00
AOC	<u>CÔTES DE SAINT-MONT</u> - LES BASTIONS <i>VIN COLORÉ ET CORSÉ, DEVIENT VITE ROND ET PLAISANT</i>		20,00
AOP	<u>TURSAN</u> - LE PROPRIO - LANDES <i>ARÔMES FRUITS ROUGES, STRUCTURÉ AVEC UNE GRANDE SOUPLESSE</i>	13,00	20,00
AOC	<u>MADIRAN</u> - CHÂTEAU PEYROS <i>TANINS PRÉSENTS MAIS SUAVES, BEL ÉQUILIBRE ENTRE BOISÉ ET FRUITÉ, ARÔMES ÉLÉGANTS</i>		25,00
AOC	<u>GRAVES</u> - CHÂTEAU HAUT SELVE - MERLOT, CABERNET SAUVIGNON <i>NEZ DE FRUITS ROUGES MÊLES À DES ARÔMES DE TORRÉFACTION. BOUCHE DENSE ET RACÉE, DOMINANTE FRUITÉE.</i>	18,00	32,00
AOP	<u>BORDEAUX SUPÉRIEUR</u> - CAP ROYAL <i>ÉLEVÉ PAR L'ÉQUIPE DE PICHON BARON, NUANCES DE FRUITS NOIRS, BOUCHE MI-CORSÉE ET CRÉMEUSE, CARACTÈRE FRUITÉ JUTEUX</i>	16,00	25,00
AOC	<u>HAUT-MÉDOC</u> - CHÂTEAU CORCONNAC- CRU BOURGEOIS <i>BOUQUET DE BONNE INTENSITÉ SUR LES FRUITS ROUGES MÂTINÉS DE NOTE DE PAIN D'ÉPICE. AIMABLE, SOUPLE ET ROND</i>		38,00
AOC	<u>CÔTES DU RHÔNE</u> - LES FOROTS - SYRAH GRENACHE - ORGANIC <i>BOUCHE SOYEUSE ET ÉQUILIBRÉE, NÔTES DE FRUITS MÛRS ET D'ÉPICES</i>		34,00

SUBJECT TO AVAILABILITY

AOP	<u>MORGON</u> - J.P. DUBOST - «LA BALLOFIÈRE» <i>BOUCHE LONGUE (CERISE, PÊCHE DE VIGNE), ARÔMES AUX SENTEURS D'IRIS ET DE PIVOINE</i>	38,00
AOP	<u>CHINON</u> - LES PERRUCHES <i>NEZ DE FRUITS ROUGES ET NOIRS. BOUCHE D'UNE BELLE INTENSITÉ AROMATIQUE, ET DE TANINS BIEN PRÉSENTS.FINALE BOISÉE ET ÉQUILIBRÉE</i>	32,00
AOP	<u>BOURGOGNE</u> - PINOT NOIR SEGUIN-MANUEL <i>FRUITS MÛRS (CERISES ET MÛRES) BOUCHE CONCENTRÉE ET JUTEUSE À LA FOIS</i>	44,00
AOC	<u>CANON FRONSAC</u> - CHÂTEAU HAUT-FRANCARNEY <i>VIN FRUITÉ, SOUPLE, ACCOMPAGNÉ DE NOTES GRILLÉES SUR UNE FINALE AGRÉABLE</i>	30,00
AOC	<u>RIOJA</u> - RAMON BILBAO CRIANZA <i>FRAIS ET HARMONIEUX, NOTES DE FRUITS NOIRS SAUVAGES, DE RÉGLISSE AVEC DE CHAUDES NOTES ÉPICÉE, MUSCADE, VANILLE, CANNELLE</i>	25,00
AOP	<u>RIOJA</u> - RAMON BILBAO RESERVA <i>NOTES DE FRUITS NOIRS ET ROUGES FRAIS, ARÔMES D'ÉPICES DOUCES, DE VANILLE, DE BRIOCHE, DE CUMIN. FRAIS, INTENSE, BELLE ACIDITÉ DES TANINS MÛRS</i>	38,00
IGP	<u>PUGLIA</u> - SALENTO PRIMITIVO - TERRAME <i>TEXTURE VELOUTÉE, SAVEURS COMPLEXES DE FRUITS, DE BAIES ET DE LÉGÈRES NUANCES DE VANILLE</i>	31,00
AOC	<u>MAREMMA TOSCANA</u> - ANTONIO CAMILLO <i>FRAIS, CROQUANT, ARÔMES DE CERISES, JUTEUX, SOUPLE, BELLE ACIDITÉ.</i>	40,00

«LA GRANDE CAVE»

AOP	<u>MOULIS</u> - CHÂTEAU CHASSE SPLEEN	65,00
AOP	<u>SAINT-EMILION</u> - CHATEAU HARMONIE - LE PETIT FIGEAC	44,00 89,00
AOP	<u>PESSAC LEOGNAN</u> - CHÂTEAU DE FRANCE	60,00
AOP	<u>SAINT-ESTÈPHE</u> - LA CROIX BONIS - PARCELLE DU CHÂTEAU PHELAN SEGUR	52,00
AOP	<u>SAINT-JULIEN</u> - DULUC DE BRANAIRE DUCRU	52,00
AOP	<u>PAUILLAC</u> - LES TOURELLES DE LONGUEVILLE - 2ND VIN DU CHÂTEAU PICHON BARON	78,00
AOP	<u>MARGAUX</u> - LES PLANTES - CHÂTEAU DURFORT VIVENS - CRÛ CLASSÉ - ORGANIC	66,00
AOP	<u>POMEROL</u> - LE JARDIN DE PETIT VILLAGE - 2° VIN DU CHÂTEAU PETIT VILLAGE	70,00

MAGNUMS

AOP	<u>BORDEAUX SUPÉRIEUR</u> - CAP ROYAL	48,00
AOP	<u>GRAVES:</u> CHÂTEAU HAUT SELVE	63,00
AOP	<u>MARGAUX:</u> CHATEAU DURFORT VIVENS	98,00
AOP	<u>POMEROL:</u> JARDIN DE PETIT VILLAGE	110,00
AOP	<u>PAUILLAC:</u> LES TOURELLES DE LONGUEVILLE	125,00

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

BRUT RÉSERVE	65 €
ROSÉ	70 €
MILLÉSIMÉ 2015	75 €
GRAND CRU CHARDONNAY MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANC-2018	80 €
CUVÉE PALMES D'OR MILLÉSIMÉ-2009	130 €

DIGESTIFS

	2cl	4cl	2cl	4cl
VODKA HAVION (VIEUX-BOUCAU)	4,00€	8,00€	- VSOP	3,50€ 7,00€
VODKA GREY GOOSE		8,50€	- INTIMPOREL	4,20€ 8,00€
POIRE WILLIAM	3,80€	7,00€	- INTIMPOREL N°5	6,00€ 11,00€
VIEILLE EAU DE VIE DE PRUNE		7,00€	- FOLLE BLANCHE	3,80€ 7,00€
CALVADOS GROULT (8 ANS D'ÂGE)	3,80€	7,00€	- ARMAGNAC MILLÉSIMÉ LAUBADE:	DEMANDEZ LA CARTE
VIEUX CALVADOS HAVION (VIEUX-BOUCAU -15 ANS D'ÂGE)		10,00€	GRAND-MARNIER:	
COGNAC PASQUET ORGANIC (BIO)	3,50€	7,00€	- CORDON ROUGE	4,00€ 7,00€
			- CUVÉE CENTENAIRE	14,00€
CREAM LIQUORS:		5,60€	LIQUEURS:	
BLACKCURRENT, BLACKBERRY, RASPBERRY, PEACH			MANZANA	5,60€
BAILEYS		5,60€	FRAISE DES BOIS	5,60€
CRÈME DE RHUM LONGUETO		5,60€	AMARETTO	5,60€
CRÈME DE CALVA LONGUETO		5,60€	MARIE BRIZARD	5,60€
			LA MENTHEUSE (MINT CREAM)	5,60€
			LA PULPEUSE (LEMON AND YUZU CREAM)	5,60€
			ORGAC (ARMAGNAC, GINGER, ORGEAT)	5,60€
			SKINOS (PINE LIQUOR)	5,60€

OLD RUM

	2cl	4cl
RHUM HAVION (VIEUX-BOUCAU)	4,00€	8,00€
SAISON XO (COGNAC)	4,00€	8,00€
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	4.00€	8,00€
RHUM TROIS RIVIÈRES (MARTINIQUE)		
- DOUBLE WOOD	4,00€	8,00€
- RHUM VIEUX DE L’Océan	4,50€	9,00€
- TRIPLE MILLÉSIME 2005-2010-2015	6,00€	12,00€
RON EMINENTE (CUBA)	5,00€	10,00€

COFFEE COCKTAILS

GASCOUNET ARMAGNAC 2CL, COFFEE, CANE SUGAR, WHIPPED CREAM	5,50€
CAFÉ GASCON ARMAGNAC 4CL, COFFEE, CANE SUGAR, WHIPPED CREAM	9,50€
IRISH COFFEE WHISKEY 4CL, COFFEE, CANE SUGAR, WHIPPED CREAM	9,50€
CAFÉ DES ÎLES RHUM BRUN 4CL, COFFEE, CANE SUGAR, WHIPPED CREAM	9,50€
CAFÉ ITALIEN AMARETTO 4CL, COFFEE, CANE SUGAR, WHIPPED CREAM	9,50€

