

AWESOME APPETIZER ADVENTURE



AWESOME APPETIZER ADVENTURE 32 €

Un assortiment de chicken strips, Mozzarella sticks, Chimi-Cha-Chas, gratin d'épinards et artichauts, chips de tortillas, sauce salsa, coco curry et ranch jalapeños

BEEF LAVA NACHOS 20 €
Chips de tortillas, chili con carne, Cheddar, pico de gallo, oignons nouveaux, jalapeños, crème aigre

SPINACH & ARTICHOKE DIP 9€
Gratin d'épinards et artichauts au fromage, servi avec des chips de tortillas

ENTRÉES

GARLIC BREAD 6,5 €
Baguette grillée au beurre d'ail
Supplément fromage 1 €

MOZZARELLA STICKS 12 €
Beignets de Mozzarella fondants, sauce marinara

CHICKEN STRIPS 13 €
Poulet croustillant, sauce coco curry

BIG 'O' ONION RINGS 11 €
Panier de beignets d'oignons frits et sauce barbecue

CHICKEN QUESADILLAS 16 €
Tortillas de blé garnies de poulet mariné aux épices Cajun, Cheddar et Mozzarella, pico de gallo, sauce salsa et crème aigre

MOZZARELLA FLATBREAD 19,5 €
Pain pinsa garni de sauce tomate, Mozzarella, roquette, tomates confites, copeaux de Parmesan et crème balsamique

BURGERS & SANDWICH

TOUS NOS BURGERS ET SANDWICH SONT SERVIS AVEC DES FRITES

PULLED PORK BURGER 25 €
Steak haché, porc éffiloché et mariné à la sauce barbecue, coleslaw, crispy oignons et sauce barbecue

CHICKEN LOUISIANA BURGER 24 €
Poulet pané aux épices Cajun, beignets d'oignons frits, fromage Monterey Jack, tomate, avocat, guacamole, batavia, mayonnaise Louisiana

RAINFOREST BURGER 24 €
Steak haché, Cheddar, bacon, beignets d'oignons frits, tomate, batavia et sauce safari

THE BEASTLY BURGER 29 €
Double steak haché, Cheddar, bacon, beignets d'oignons frits, tomate, batavia et sauce safari

BEYOND BURGER® 24 €
Galette végétale Beyond Meat, avocat, guacamole, germe de betterave, beignets d'oignons frits, batavia et sauce barbecue

BLUE MOUNTAIN CHICKEN SANDWICH (ÉPICÉ) 25 €
Filets de poulet marinés au citron, bacon, Comté, roquette, poivrons piquillos, boom boom sauce

THE BEASTLY BURGER



SALADES & BOWL

TACO SALAD 25 €
Poulet mariné ou bœuf haché épicé, salade jeunes pousses, Cheddar et fromage Monterey Jack, guacamole, tomates, oignons rouges, haricots noirs, crème aigre et vinaigrette balsamique, servi dans une chips de tortilla XXL

VEGGIE BOWL 22 €
Trio de quinoa, falafels, mangues, avocat, edamame, carottes, chou rouge, chou kale frits, noix de cajou et vinaigrette soja sésame

BIG ISLANDER CAESAR SALAD 23 €
Salade romaine, poulet mariné ou crevettes marinées (+2€), copeaux de Parmesan, croûtons, sauce César

TACO SALAD



BŒUF, PORC & POULET

MOJO BONES 29 €
Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue, coleslaw et frites

PRIMAL STEAK 32 €
Onget de bœuf "Scotch Beef IGP" grillé, pommes de terre au four à la crème et Cheddar, poêlée de légumes et beurre aux épices Cajun

AMAZON FAJITAS 29 €
Poulet mariné, oignons, poivrons, accompagnées de crème, Cheddar, guacamole, sauce salsa et tortillas de blé

JUNGLE STEAK & SHRIMP 36 €
Onget de bœuf grillé, brochette de gambas, crevettes sauce beurre blanc, poêlée de légumes, sauce barbecue à la mangue

BOMBAY CHICKEN & SHRIMP 27 €
Poulet mariné et crevettes sautées, brocolis, carottes, poivrons, oignons nouveaux, coriandre, oignons frits, riz basmati, sauce butter chicken

PARMESAN CHICKEN 26 €
Filet de poulet frit garni de sauce tomate et de Mozzarella, basilic frais. Servi avec des linguines au Parmesan

RASPBERRY GLAZED SALMON



PÂTES

LEMON BURRATA PASTA 26 €
Linguine aux crevettes et poulet mariné, Burrata, duo de tomates cerises, pousses d'épinards, pesto au citron, vin blanc, basilic

RASTA PASTA 25 €
Penne, poulet mariné, pousses d'épinards, brocolis, poivrons rouges, copeaux de Parmesan, crème à l'ail et pesto

ANACONDA PASTA 21 €
Penne sans gluten, courgettes, poivrons rouges, champignons, pousses d'épinards, tomates, sauce tomate aux épices, ail, vin blanc, copeaux de Parmesan et basilic

PASTALAYA (ÉPICÉ) 26 €
Linguine aux crevettes et poulet mariné, chorizo, poivrons, tomates, oignons, sauce Cajun épicée

LEMON BURRATA PASTA



POISSONS

FISH'N CHIPS 24 €
Beignets de filet d'églefin, frites, coleslaw et sauce tartare

RASPBERRY GLAZED SALMON 26,5 €
Pâtes orzo, pavé de saumon glacé aux framboises, poivrons, asperges, tomates cerises, Feta AOP, pousses d'épinards, oignons nouveaux, sauce vinaigrette aux agrumes

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES
POMME DE TERRE
AU FOUR

MÉLANGE DE LÉGUMES
SALADE CÉSAR
SALADE COLESLAW

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE POUR 5€

DESSERTS

BAMBA'S PANCAKE 12 €
Pancakes tièdes, glace vanille, bananes caramélisées, sirop d'érable, sauce chocolat et crème fouettée

ETON MESS AUX FRUITS EXOTIQUES 9 €
Ananas, mangue, purée de fruits de la passion, crème mascarpone et yaourt grec, meringue

COOKIE DOUGH® SUNDAE 12 €
Glace cookie dough, sauce caramel et chocolat, crème fouettée et morceaux de cookie

CHOCOLATE FUDGE BROWNIE® SUNDAE 13 €
Glace chocolat brownie, sauce chocolat, crème fouettée, morceaux de brownie

SPARKLING VOLCANO 22 €
À partager, un volcan de glace vanille, brownie au chocolat, crème fouettée, sauce caramel et chocolat. Parfait pour deux ou plus !

TROPICAL DELIGHT 9,5 €
Salade de fruits exotiques, sorbet mojito

PECAN PIE 12 €
Sauce caramel au beurre salé, crème fouettée

RAINFOREST COFFEE 11 €
Mini Eton Mess aux fruits exotiques, mini cheesecake, mini brownie aux noix de pécan, boisson chaude

PECAN PIE



🌿 VÉGÉTARIEN 🌸 DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LA CARTE SANS GLUTEN 🍷 LES SPÉCIALITÉS

Photos non contractuelles. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant. IGP : Indication Géographique Protégée AOP : Appellation d'Origine Protégée. Pour tout renseignement : un guide est disponible à l'accueil. Prix nets, service inclus. Les cartes bancaires, American Express, Tickets Restaurants, Chèques Vacances, sont acceptés. RAINFOREST CAFÉ FLO EVERGREEN SAS 421 263 500 RCS Nanterre - 07/2024. Rainforest Café Paris est une franchise. La marque Rainforest Café appartient entièrement à Landry's Inc. POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Rainforest Cafe

A WILD PLACE TO SHOP AND EAT®

BOISSONS

COCKTAILS

🍹 **PICHET DE MARGARITA** 90cl 29 €
Tequila Cazadores Blanco, Triple Sec, sour mix, citron vert

🍹 **CORONITA** 58cl 18 €
Margarita glacée avec une bouteille de Corona Extra

MOSCOW MULE 18cl 12,5 €
Vodka 42 Below, ginger beer naturelle La French, jus de citron vert**

MEXICAN MONKEY 16cl 12,5 €
Mezcal Del Maguey Vida, liqueur d'abricot, cordial de poivre blanc de Penja, jus de citron vert**, jus de pamplemousse frais

VOLCANIC ISLAND 17cl 12,5 €
Rhum Plantation Pineapple, crème de banane, jus de citron vert**, purée de fruit de la passion**, nectar de mangue

🍹 **TROPICAL STORM** 17cl 12,5 €
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, amaretto roasted Adriatico, purée de fruit de la passion**, jus de citron vert**, jus d'ananas*

🍹 **FLOWER POWER** 16cl 12,5 €
Gin Bombay Sapphire, liqueur de vanille, jus de citron vert**, purée de framboise**, nectar de cranberry

MOJITO 14cl 12,5 €
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

FRUITY MOJITO 14cl 12,5 €
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, purée de fraise** ou purée de framboise** ou purée de fruit de la passion**

🍹 **RAINBOW COLADA** 18cl 12,5 €
Rhum Bacardi Carta Oro, banane, jus d'ananas*, purée de noix de coco**, sirop de fraise

APEROL SPRITZ 14cl 12,5 €
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

ST-GERMAIN SPRITZ 14cl 12,5 €
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune frais

MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 14cl 9,5 €
Citron vert, jus de pomme*, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

FRUITY VIRGIN MOJITO 14cl 9,5 €
Purée de fraise** ou purée de framboise** ou purée de fruit de la passion**, citron vert, menthe fraîche, Perrier

🍹 **VIRGIN COLADA** 18cl 9,5 €
Nectar d'ananas** et purée de noix de coco**

RED FROG 20cl 9,5 €
Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme, orange

GINGER RIVER 20cl 9,5 €
Gingembre, ananas, fruit de la passion, pomme, citron, curcuma

🍹 **GREEN PANDA** 20cl 9,5 €
Pomme, concombre, citron, gingembre

BIÈRES & CIDRE

PRESSION

1664



TIGRE BOCK IPA

BOUTEILLES 33cl

	25cl	50cl
HEINEKEN	8,5 €	
CORONA EXTRA		9,5 €
CARLSBERG	8,5 €	
1664 0,0%		8 €
1664 BLANCHE	8,5 €	
MAGNERS ORIGINAL, IRISH CIDER		8 €

VINS & BULLES

LES BULLES

	15cl	75cl
JACQUART BRUT MOSAÏQUE AOP	12 €	60 €
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	8 €	38 €

BLANCS

	20cl	75cl
AOP PETIT CHABLIS FRANCE Domaine Christophe	9,5 €	38 €
AOP CÔTES DU RHÔNE "NATURE" FRANCE Famille Perrin (vin biologique)	8,5 €	32 €
CAPE SPRING AFRIQUE DU SUD Chenin Blanc	7,5 €	30 €
BADGERS CREEK AUSTRALIE Chardonnay Sémillon	7 €	28 €

ROSÉS

	20cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE "SOIF DE PAMPA" FRANCE (vin biologique)	7,5 €	30 €
CÔTES DE PROVENCE "PRESTIGE" FRANCE Minuty	9,5 €	38 €
WESTERN CELLARS USA Zinfandel	6,5 €	27 €

ROUGES

	20cl	75cl
AOP BOURGOGNE "GAMAY" FRANCE Jean Loron 2021	9,5 €	38 €
AOP CÔTES DU RHÔNE FRANCE Domaine de Verquière (vin biologique)	8,5 €	32 €
AOP LUSSAC ST-EMILION FRANCE Haut de ségur	8 €	30 €
SYRAH AFRIQUE DU SUD Vinologist	7,5 €	29 €
BADGERS CREEK AUSTRALIE Shiraz Cabernet	7 €	28 €

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, NOILLY PRAT DRY 6cl	8 €
CAMPARI, MARTINI RISERVA BITTER 6cl	8 €
AMERICANO 8cl	8 €
Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva Bitter, orange fraîche	
PASTIS 4cl	8 €
KIR VIN BLANC 15cl	8 €
Cassis, mûre, pêche ou framboise	
KIR CHAMPAGNE 15cl	13 €
Cassis, mûre, pêche ou framboise	

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

	50cl	1L
VITTEL	4,5 €	6,5 €
SAN PELLEGRINO	4,5 €	6,5 €
Coca-Cola	33cl	50cl
	5 €	7 €
Fanta	5 €	7 €
Sprite	5 €	7 €
Guiz	5 €	7 €
CAFÉ FRAPPÉ	20cl	
JUS D'ORANGE ou JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS	6 €	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3,5 €
CAFÉ ALLONGÉ	4 €
CAPPUCCINO	5 €
LATTE MACCHIATO, CAMEL MACCHIATO	5 €
THÉ, INFUSION	4,5 €
CHOCOLAT CHAUD	5 €
🍹 RAINFOREST CAPPUCCINO Cappuccino avec amaretto roasted Adriatico, crème fouettée, amandes effilées	9,5 €
🍹 WHITE TIGER CAPPUCCINO Cappuccino avec amaretto bianco Adriatico, copeaux de chocolat, crème fouettée	9,5 €

AWESOME APPETIZER ADVENTURE



APPETIZERS

GARLIC BREAD 6,5 €
Toasted baguette with garlic butter
Extra cheese + 1€

MOZZARELLA STICKS 12 €
Mozzarella sticks, marinara sauce

CHICKEN STRIPS 13 €
Chicken strips,
coconut curry sauce

BIG 'O' ONION RINGS 11 €
Onion rings, BBQ sauce

CHICKEN QUESADILLAS 16 €
Wheat tortillas garnished with grilled
Cajun chicken, melted Cheddar
and Mozzarella, pico de gallo,
salsa and sour cream

**MOZZARELLA FLATBREAD WITH
ARUGULA** 19,5 €
Tomato sauce and Mozzarella cheese
topped with arugula, tomato confit
& shaved Parmesan,
balsamic glaze

AWESOME APPETIZER ADVENTURE 32 €

An assortment of Chicken Strips,
Mozzarella Sticks, Chimi-Cha-Chas,
Spinach & Artichoke Dip, tortilla
chips, salsa, coconut curry sauce,
ranch dressing

BEEF LAVA NACHOS 20 €
Tortilla chips, chilli con carne,
Cheddar, pico de gallo, spring
onions, jalapeños, sour cream

SPINACH & ARTICHOKE DIP 9€
Spinach and artichoke gratin
with melted cheese, tortilla chips

SALADS & BOWL

TACO SALAD 25 €
Marinated chicken or ground beef
with spices, mixed greens, Cheddar
and Monterey Jack cheese, tomatoes,
red onions, guacamole, black
beans, sour cream and a balsamic
vinaigrette, served in a giant flour
tortilla shell

VEGGIE BOWL 22 €
Quinoa trio, falafel, mango,
avocado, edamame, carrot, red
cabbage, fried kale, cashews,
sesame soy vinaigrette

**BIG ISLANDER
CAESAR SALAD** 23 €
Grilled chicken or grilled shrimp
(+2€), romaine lettuce, Parmesan
shavings, croutons,
Caesar dressing

TACO SALAD



PASTAS

LEMON BURRATA PASTA 26 €
Linguine pasta, marinated shrimp and
chicken, Burrata, cherry tomatoes duo,
spinach, lemon pesto, white wine, basil

RASTA PASTA 25 €
Penne pasta, sautéed chicken, spinach,
broccoli, red peppers, Parmesan shavings,
garlic Alfredo sauce and pesto

ANACONDA PASTA 21 €
Gluten free penne, zucchinis,
red peppers, mushrooms, spinach,
tomatoes, white wine tomato sauce,
garlic, Parmesan shavings and basil

PASTALAYA (SPICY) 26 €
Linguine pasta with shrimp and sautéed
chicken, chorizo, peppers, tomatoes,
onions, spicy Cajun sauce

LEMON BURRATA PASTA



BURGERS & SANDWICH

ALL SERVED WITH SAFARI FRIES

PULLED PORK BURGER 25 €
Ground beef with BBQ pulled pork,
coleslaw, crispy onions, BBQ sauce

CHICKEN LOUISIANA BURGER 24 €
Cajun spiced chicken, onion ring,
Monterey Jack cheese, tomato, avocado,
guacamole, batavia lettuce, Louisiana
mayonnaise

RAINFOREST BURGER 24 €
Ground beef, Cheddar cheese, bacon,
onion ring, tomato, batavia lettuce,
Safari sauce

THE BEASTLY BURGER 29 €
Two ground beef patties, Cheddar
cheese, bacon, onion ring, tomato,
batavia lettuce, Safari sauce

BEYOND BURGER® 24 €
Plant based patty Beyond Meat, avocado,
guacamole, beet sprouts, onion ring,
batavia lettuce, BBQ sauce

BLUE MOUNTAIN CHICKEN SANDWICH (SPICY) 25 €
Grilled lemon chicken, bacon, Comté cheese, arugula,
piquillo peppers, boom boom sauce

THE BEASTLY BURGER



BEEF, PORK & CHICKEN

MOJO BONES 29 €
Pork ribs caramelized with BBQ
sauce, coleslaw and Safari fries

PRIMAL STEAK 32 €
Grilled hanger steak, baked
potato topped with sour cream
and Cheddar cheese, seasonal
vegetables, Cajun butter

AMAZON FAJITAS 29 €
Marinated chicken served over
grilled onions, bell peppers
and coriander with sour cream,
Cheddar cheese, guacamole,
salsa, wheat tortillas

JUNGLE STEAK & SHRIMP 36 €
Grilled hanger steak,
grilled shrimp skewers,
shrimp with beurre blanc,
seasonal vegetables,
mango BBQ sauce

**BOMBAY CHICKEN
& SHRIMP** 27 €
Sautéed chicken and shrimp,
broccoli, carrot, peppers, spring
onions, cilantro, crispy onions,
butter chicken sauce served
with basmati rice

PARMESAN CHICKEN 26 €
Parmesan breaded chicken breast
topped with tomato sauce and
Mozzarella cheese, fresh basil.
Served with linguini.

RASPBERRY GLAZED SALMON



SEAFOOD

FISH'N CHIPS 24 €
Battered haddock fillet, Safari fries,
coleslaw, tartare sauce

**RASPBERRY
GLAZED SALMON** 26,5 €
Orzo pasta, salmon pavé glazed with raspberries,
peppers, asparagus, cherry tomatoes, Feta PDO,
baby spinach, spring onions, citrus vinaigrette sauce

SIDES

SAFARI FRIES
BAKED POTATO
CAESAR SALAD

SEASONAL
VEGETABLES
COLESLAW

ADD AN ADDITIONAL SIDE FOR 5 €

DESSERTS

BAMBA'S PANCAKE 12 €
Warm pancakes, vanilla ice cream, caramelized bananas,
maple syrup, chocolate sauce, whipped cream

ETON MESS WITH EXOTIC FRUITS 9 €
Mango and pineapple, passion fruit sauce,
mascarpone and greek yoghurt cream, meringue

COOKIE DOUGH® SUNDAE 12 €
Cookie dough ice cream, caramel and chocolate sauces,
whipped cream and pieces of cookie

CHOCOLATE FUDGE BROWNIE® SUNDAE 13 €
Chocolate fudge brownie ice cream, chocolate sauce,
whipped cream and pieces of brownie

SPARKLING VOLCANO 22 €
A giant chocolate brownie cake, vanilla ice cream,
chocolate and caramel sauces, whipped cream.
Enough for two or more!

TROPICAL DELIGHT 9,5 €
Exotic fruit salad with mojito sorbet

PECAN PIE 12 €
Salted butter caramel sauce, whipped cream

RAINFOREST COFFEE 11 €
Mini Eton Mess with exotic fruits, mini cheesecake,
mini pecan brownie with a hot drink of your choice

PECAN PIE



VEGGIE FRIENDLY ASK YOUR WAITER FOR THE GLUTEN SENSITIVE MENU HOUSE FAVORITES

Non contractual photos. Information on allergens is available in your restaurant. For further information: a guide is available at reception. PGI: Protected Geographical Indication.
PDO: Protection Designation of Origin Net prices, service included. Credit Cards, American Express, Luncheon vouchers and Chèques Vacances, are accepted.
RAINFOREST CAFE FLO EVERGREEN SAS 421 263 500 RCS Nanterre - 07/2024 Rainforest Café Paris is a franchise location. The Rainforest Café brand is wholly owned by Landry's Inc.
FOR YOUR HEALTH, PRACTICE REGULAR PHYSICAL ACTIVITY. WWW.MANGERBOUGER.FR

Rainforest Cafe

A WILD PLACE TO SHOP AND EAT®

DRINKS

COCKTAILS

🍹 **PITCHER OF MARGARITA** 90cl 29 €
Cazadores Blanco Tequila, Triple sec, sour mix and lime

🍹 **CORONITA** 58cl 18 €
Our frozen margarita topped with a thirst quenching Corona Extra!

MOSCOW MULE 18cl 12,5 €
42 Below Vodka, ginger beer La French, lime juice**

MEXICAN MONKEY 16cl 12,5 €
Del Maguey Vida Mezcal, apricot liqueur, Penja white pepper cordial, lime juice**, fresh grapefruit juice

VOLCANIC ISLAND 17cl 12,5 €
Plantation Pineapple Rum, banana liquor, lime juice**, passion fruit purée**, mango nectar

🍹 **TROPICAL STORM** 17cl 12,5 €
Bacardi Añejo Cuatro Rum, Walcher bio Amaretto, passion fruit purée**, lime juice**, pineapple juice*

🍹 **FLOWER POWER** 16cl 12,5 €
Bombay Sapphire Gin, vanilla liqueur, lime juice**, raspberry puree**, cranberry nectar

MOJITO 14cl 12,5 €
Bacardi Carta Oro Rum, lime, fresh mint, cane sugar and Perrier Sparkling Water

FRUITY MOJITO 14cl 12,5 €
Bacardi Carta Oro Rum, lime, fresh mint, Perrier Sparkling Water, strawberry purée** or raspberry purée** or passion fruit purée**

🍹 **RAINBOW COLADA** 18cl 12,5 €
A chilling combination of Bacardi Carta Oro Rum, banana, pineapple juice*, coconut purée** and strawberry syrup

APEROL SPRITZ 14cl 12,5 €
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange slice

ST-GERMAIN SPRITZ 14cl 12,5 €
St-Germain Elderflower Liqueur, Prosecco Riccadonna, Perrier Sparkling Water, lemon slice

MOCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

VIRGIN MOJITO 14cl 9,5 €
Lime, apple juice*, fresh mint, cane sugar and Perrier Sparkling Water

FRUITY VIRGIN MOJITO 14cl 9,5 €
Strawberry purée** or raspberry purée** or passion fruit purée**, lime, fresh mint, Perrier Sparkling Water

🍹 **VIRGIN COLADA** 18cl 9,5 €
A combination of pineapple nectar** and coconut purée**

RED FROG 20cl 9,5 €
Strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom, apple, orange

GINGER RIVER 20cl 9,5 €
Ginger, pineapple, passion fruit, apple, lemon, turmeric

🍹 **GREEN PANDA** 20cl 9,5 €
Apple, cucumber, lemon, ginger

BEERS & CIDER

DRAFT

	25cl	50cl
	6 €	10 €
TIGRE BOCK IPA	7 €	11 €

BOTTLES 33cl

HEINEKEN	8,5 €	CORONA EXTRA	9,5 €
CARLSBERG	8,5 €	1664 0,0%	8 €
1664 BLANCHE	8,5 €	MAGNERS ORIGINAL, IRISH CIDER	8 €

WINES & SPARKLINGS

SPARKLINGS

JACQUART BRUT MOSAÏQUE PDO	15cl	75cl
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	12 €	60 €
	8 €	38 €

WHITES

PDO PETIT CHABLIS FRANCE	20cl	75cl
Domaine Christophe	9,5 €	38 €
PDO CÔTES DU RHÔNE "NATURE" FRANCE	8,5 €	32 €
Famille Perrin (organic wine)		
CAPE SPRING SOUTH AFRICA	7,5 €	30 €
Chenin Blanc		
BADGERS CREEK AUSTRALIA	7 €	28 €
Chardonnay Sémillon		

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE "SOIF DE PAMPA" FRANCE	20cl	75cl
(organic wine)	7,5 €	30 €
CÔTES DE PROVENCE "PRESTIGE" FRANCE	9,5 €	38 €
Minuty		
WESTERN CELLARS USA	6,5 €	27 €
Zinfandel		

REDS

PDO BOURGOGNE "GAMAY" FRANCE	20cl	75cl
Jean Loron 2021	9,5 €	38 €
PDO CÔTES DU RHÔNE FRANCE	8,5 €	32 €
Domaine de Verquière (organic wine)		
PDO LUSSAC ST-EMILION FRANCE	8 €	30 €
Haut de ségur		
SYRAH SOUTH AFRICA	7,5 €	29 €
Vinologist		
BADGERS CREEK AUSTRALIA	7 €	28 €
Shiraz Cabernet		

APERITIFS

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, NOILLY PRAT DRY 6cl	8 €
CAMPARI, MARTINI RISERVA BITTER 6cl	8 €
AMERICANO 8cl	8 €
Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva Bitter, fresh orange	
PASTIS 4cl	8 €
KIR WHITE WINE 15cl	8 €
Blackcurrant, Blackberry, Raspberry or Peach	
KIR CHAMPAGNE 15cl	13 €
Blackcurrant, Blackberry, Raspberry or Peach	

REFRESHING DRINKS

VITTEL	50cl	1L
SAN PELLEGRINO	4,5 €	6,5 €
	4,5 €	6,5 €
	33cl	50cl
	5 €	7 €
  	5 €	7 €
	20cl	
ICED COFFEE	6 €	
FRESH ORANGE OR GRAPEFRUIT JUICE	6 €	

HOT DRINKS

ESPRESSO, DECAF	3,5 €
AMERICAN COFFEE	4 €
CAPPUCCINO	5 €
LATTE MACCHIATO, CAMEL MACCHIATO	5 €
TEA, INFUSION	4,5 €
HOT CHOCOLATE	5 €
🍹 RAINFOREST CAPPUCCINO	9,5 €
Cappuccino with Roasted Adriatico Amaretto, whipped cream and flaked almonds	
🍹 WHITE TIGER CAPPUCCINO	9,5 €
Cappuccino with Adriatico Amaretto Bianco, chocolate shavings and whipped cream	

*Pure juice **Based on concentrated juice. 🍹 "House Favorites". Our lime juices are based on Monin Rantcho concentrate Monin fruit purees and syrups / Net prices, service included. 07/24 PGI: Protected Geographical Indication - PDO: Protection Designation of Origin ALCOHOLIC BEVERAGES SHOULD BE CONSUMED WITH MODERATION.