

Salades

Playa Los Cocos

Entrée 6\$ Repas 11\$

Avec son sable pulvérulent et son eau turquoise, cette plage est l'une des plus belles plages du Mexique. Elle vous donne le goût de commander notre salade composée d'un mélange printanier avec morceaux de melon de miel ou cantaloup, fromage Bocconcini, avec avocats, tomates rouges et olives noires, le tout arrosé de jus de citron et d'huile d'olive extra vierge, garni de mozzarella menthe séché et pistache.

Zahlé

Entrée 5.5\$ Repas 10\$

Sur chacune de ses rives, fleurissent aujourd'hui restaurants et cafés ainsi que de nombreuses maisons anciennes. À l'ombre des tonnelles et des arbres, on se retrouve, «à la fraîche» pour savourer quelques plats de cuisine libanaise dont le meilleur Tabboulé du monde, on vous le sert sur une couche de mélange printanier arrosé d'huile d'olive extra vierge.

Merida

Entrée 6\$ Repas 11\$

Ses plages, ses cocotiers, ses criques rocheuses ciselées par les vents, ses lagons aux couleurs changeantes lui ont donné la réputation de plus belle île du Mexique, vous présente des artichauts, coeurs de palmier avec fromage feta, des bleuets et feuilles de menthe, accompagnés de rôtis de boeuf, le tout sur un mélange printanier, arrosé de jus de citron et d'huile d'olive extra vierge

Oahu

Entrée 6\$ Repas 11\$

Parmi les îles d'Hawaï, Oahu est reconnue pour la baignade et les activités nautiques grâce à ses plages magnifiques et ses fortes vagues. Nous vous présentons tomate, oignon vert, fromage Feta et menthe sur un mélange printanier, le tout arrosé d'un jus de citron et d'huile d'olive extra vierge.

Toscane

Entrée 5\$ Repas 9\$

Le paysage typique de la Toscane comprend des collines couvertes de vignobles, des cyprès, de champs de tournesols et des villages sur les lointains sommets, elle nous inspire pour vous présenter un mélange printanier avec fromage Bocconcini, des noix de Grenoble et des raisins, le tout garni d'huile d'olive extra vierge et de notre vinaigre balsamique.

Gorée

Entrée 5\$ Repas 9\$

À 2 km au large de Dakar, Gorée est une île à l'atmosphère méditerranéenne. Sans voitures, magnifique avec ses maisons coloniales du 18ème siècle aux façades ocre, roses, jaunes et aux volets bleus et ses rues étroites colorées par les bougainvillées. Elle nous inspire pour vous préparer un mélange printanier, avec des oignons verts, tomates et ananas, le tout garni d'huile d'olive extra vierge, jus de citron et coco râpé.

Les Exumas

Repas 15\$

Ces îles ressemblent à des pierres précieuses entourées d'une mer émeraude, qui forment le plus bel ensemble des Bahamas. Elles nous inspirent pour vous préparer une salade exotique commençant par un mélange printanier, des crevettes, des crabes et ananas, le tout garni de coco râpé, arrosé de citron et d'huile d'olive vierge.

Les Seychelles

Repas 13\$

L'archipel des Seychelles, c'est 115 îles éparpillées dans l'Océan Indien entre la côte est de l'Afrique et l'île Maurice. Certaines sont habitées, mais sur la majorité, il n'y a pas âme qui vive. Elle vous présente un mélange printanier accompagné de notre saumon fumé frais, de morceaux de mangue et de kiwi, arrosé de sauce tartare et d'huile d'olive vierge, relevé par de la ciboulette.

Tamarindo

Repas 13\$

La plage de Tamarindo à Guanacaste est l'endroit le plus accessible le long de la côte Pacifique nordique du Costa Rica. Chez Tango, elle se transforme en mélange printanier, persil avec fromage Roquefort et raisins, accompagné de délicieuses tranches de jambon et noisettes concassées, le tout arrosé d'huile d'olive extra vierge.

La Manzanilla

Repas 12\$

Le village de la pêche au Mexique avec sa longue plage sur laquelle de nombreux restaurants en palpas s'installent, vous présente un mélange de thon de première qualité, céleri et avocat, sur une couche de salade printanière, le tout garni de notre sauce tartare.

Crêpes salées

Tyr

10\$

Les meilleures plages du Sud du Liban, c'est son histoire qui nous rappelle le savoir-faire traditionnel, pour vous servir une couche de thym avec sésame et d'huile d'olive, des tomates et des feuilles de menthe fraîche, topés d'un yogourt provenant des fermes du Liban.

Aitutaki

13\$

Une des plus belles îles de Cook Island, elle se repose sur le coin d'une lagune triangulaire dotée de plusieurs belles motu (petites îles), elle se transforme chez Tāngō en deux œufs brisés dans notre mince crêpe bretonne, avec de la dinde et des tranches de tomates rouges. Le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Playa Hermosa

13\$

Une des meilleures plages entretenues au Costa Rica, avec ses eaux bleues cristallisées, elle offre à ses visiteurs un paysage magnifique, lui faisant une bande très populaire sur la côte occidentale. Elle vous présente une couche de mozzarella dans notre mince crêpe bretonne, du jambon en tranche, des olives noires et des champignons. Le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Bol

14\$

Situé au centre de la côte sud de l'île de Brac en Croatie, Bol est connue pour ses plages magnifiques, et plus particulièrement sa plage « zlatni rat ». La baignade sur cette plage est considérée comme un grand événement. Elle vous présente une couche de mozzarella dans une crêpe bretonne, poitrine de dinde, des tranches de tomates et cornichons et garni d'une sauce crémeuse à l'ail. Le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Tortuguero

15\$

La région de Tortuguero s'avère riche d'une faune et d'une flore exceptionnelle comptant d'innombrables espèces grâce à son climat particulier. Elle vous présente, du rôti de boeuf dans notre fine crêpe bretonne, une fine couche de moutarde, des champignons, tomates et cornichons. Le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Kriti

17\$

La nature y est splendide une mer d'un bleu azur, de superbes côtes avec des baies et des plages de sable, des chaînes de montagnes à l'intérieur des terres...Et surtout la Crète jouit du climat le plus ensoleillé des îles grecques. Sa mer nous amène à vous préparer un mélange de crevettes, crabes, avocats et céleris, arrosés de citron et huile d'olive vierge puis relevé à la ciboulette, dans une fine crêpe bretonne. Le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Maui

13\$

Maui no ka oi! ce qui veut dire (Maui est la meilleure!), affirment ses résidents, fiers de sa beauté. Plages de sable clair à l'ouest et au sud, rouleaux ventripotents, paradis des surfeurs et des veliplanchistes, champs d'ananas et de canne à sucre au centre. Vous présente, dans une crêpe bretonne mince, des tranches de jambon sur une couche de fromage mozzarella, des morceaux d'ananas par-dessus, le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Playa Avellana

11\$

Connue comme « Le mini Hawaii » par les gens de la Costa Rica, les vagues en mer ici peuvent aller aussi haut que 18 pieds, faisant de Playa Avellana une destination rêveuse pour n'importe quel surfeur. Elle nous inspire pour vous servir le traditionnel œuf, fromage et champignons, dans notre délicieuse crêpe bretonne, le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Sardaigne

13\$

'La Sardaigne est en dehors du temps et de l'histoire' c'est la région où la beauté stupéfiante de la nature, la limpidité de la mer, le caractère réservé et franc des habitants nous inspire pour vous servir une mince crêpe bretonne farci de notre délicieux proccuto sur une couche de Boccaccino frais, le tout arrosé de huile d'olive extra vierge et d'un mélange de salade printanier

Santorini

15\$

Certainement une des îles les plus célèbres des Cyclades. Santorin. Les jeunes fiancés s'y retrouvent avant leur mariage, car s'ils tiennent une semaine sur Santorin, leur couple tiendra pour la vie. Sa mer nous inspire à vous servir, dans une crêpe bretonne, un délicieux saumon fumé sur une couche de Boursin, arrosée de citron et huile d'olive vierge, relevée par de la ciboulette, le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Iles de la madeleine

11\$

Composé d'une douzaine d'îles dont plusieurs rattachées entre elles, l'archipel offre ses longues plages de sable aux vagues du golfe du Saint-Laurent, elles vous présentent des fines tranches de Jambon rose sur une couche mozzarella avec deux œufs brisés dans une crêpe bretonne, le tout garni de notre délicieux sirop d'érable.

Sevan

14\$

Le plus grand lac dans le Caucase, fameux pour ses eaux pures, à l'étourdissement et la mise en délicieuse truite saumonée, il vous présente des délicieuses tranches de basterma (viande séchée à l'amarienne), garnies de tomates, feuilles de menthe, des oignons verts, des cornichons, le tout accompagné d'une sauce crémeuse à l'ail ou un délicieux yogourt méditerranéen.

L'île de Ré

11\$

Sa lumière exceptionnelle, son ciel bleu, le soleil, les plages magnifiques... Et son passé historique et architectural passionnant et foisonnant, elle vous présente une mince crêpe bretonne avec un mélange de noix de grenoble et miel, garnie d'un délicieux pâté de foie nantais aux figues.

Cote d'Azur

12\$

De Cannes à Menton, l'eau, la roche et le ciel se fondent en une kyrielle de paysages maritimes unique. Elle se transforme, sur une crêpe bretonne, des artichauts et d'avocats arrosés d'un sirop à l'ail et citron accompagné d'un délicieux pâté de chevreuil aux pignons de pin.

Las Palmas

13\$

La plus grande ville de l'archipel de l'île de Gran Canaria en Espagne connue pour son célèbre carnaval qui se prolonge pendant des semaines, vous présente, deux œufs brisés avec des délicieux chorizos fumés avec notre sauce tomate maison à l'origano dans une crêpe bretonne, le tout garni de tomates fraîches, oignons verts et persil.

Azua

13\$

La région d'Azua est le paradis secret de la République Dominicaine. La raison principale pour laquelle n'importe quel touriste va à Azua est pour les plages dorées qui nous inspirent pour vous servir, dans une crêpe bretonne, des saucissons aux noix de Grenoble dans notre sauce tomate maison à l'origano, garni de tomates fraîches, oignons verts et feuilles de menthe, le tout accompagné d'un mélange de salade printanier

Playa Sirena

13\$

Cette large plage de fin sable blanc à plusieurs palmiers. Elle est située à l'extrémité ouest de l'île Cayo Largo à Cuba et est abritée du vent et des vagues. La mer y est toujours calme, elle nous inspire pour vous offrir un mélange de thon, céleri et avocat, garni de sauce tartare et feuilles de menthe, le tout accompagné de cornichons, le tout accompagné d'un mélange de salade printanier.

Crêpes sucrées

Santa Lucia

8\$

La proximité d'une longue et fascinante formation corallienne qui la protège et d'une ceinture d'îlots vierges font de Santa Lucia l'une des meilleures destinations de plage à Cuba. C'est ce qui nous inspire pour vous servir la meilleure des crêpes bretonnes, avec une couche de délicieux chocolat aux noisettes, topés d'une crème glacée au chocolat, le tout garni d'amandes grillées croquantes.

Negril

10\$

En Jamaïque, une atmosphère insouciant, agréable et élégante fait équipe avec des falaises incroyables et des kilomètres de sable blanc. Elle vous présente notre crêpe bretonne, avec une mince couche de notre délicieux chocolat aux noisettes, un mélange de morceaux de bananes et fraises.

Montego Bay

11\$

Une autre des îles Jamaïque, dynamique, belle et passionnante, elle invite l'hédoniste, le gourmet et le joueur de golf qui se trouve en nous tous. Elle vous présente dans une crêpe bretonne, sur une mince couche de notre délicieux chocolat aux noisettes, des morceaux de bananes, topés d'une crème glacée aux amandes, garnis de noisettes concassées.

Marbella

12\$

Son climat idéal, ses habitants chaleureux, son quartier historique et la vie nocturne unique de Porto Banus ont fait de ce petit village de pêcheurs le joyau de la Costa Del Sol en Espagne. Elle vous présente une bonne portion de notre fameux fromage Acha dans notre toute mince crêpe bretonne, le tout garni d'amandes, raisins secs et une couche de pistache broyée avec un soupçon de miel et des pétales de roses*.

Gaspé

12\$

Une péninsule aux paysages grandioses, des panoramas à couper le souffle, des vues imprenables à chaque détour et une cuisine maritime savoureuse, se rassemblent pour vous présenter dans une crêpe bretonne mince, des morceaux de bananes, mangues, fraises et bleuets avec un soupçon de sirop d'érable et une délicieuse crème glacée à la vanille.

Boca Chica

12\$

Une autre des plus belles et calmes lagunes de la République dominicaine, elle s'apparente à une piscine naturelle d'eau de mer, la capitale de la vie nocturne des Caraïbes, vous présente en morceaux des bananes, avocats et papayes, le tout couvert d'une crème anglaise maison, nappé de notre fameux fromage Acha, des amandes, raisins secs et pistaches broyées avec un soupçon de miel doré.

Nassau

13\$

Offre une atmosphère glamour, internationale mais aussi un parfum tropical, qui vous permettra de choisir une fine crêpe bretonne farcie de notre délicieux fromage Acha avec plusieurs couches de fruits bananes, cantaloupe, mangues, ananas, fraises, papayes. Le tout est garni d'amandes, raisins secs et pistaches avec un soupçon de miel doré.

Playa Del Carmen

11\$

Située à une soixantaine de kilomètres de Cancun, elle propose de longues plages de sable fin, bordées par des rues piétonnes entièrement consacrées aux touristes venus du monde entier. Elle vous présente, dans une crêpe bretonne, des morceaux de bananes garnis de pacanes et cannelle avec un soupçon de crème anglaise, garnis de coco rapé, le tout nappé d'une crème glacée au coco.

Inagua

11\$

Inagua est si préservée qu'elle abrite une large variété d'espèces sauvages, et notamment, des flamants roses. C'est même l'un des lieux de reproduction les plus importants du monde. La couleur de son fameux oiseau, nous inspire pour vous servir des morceaux de fraises garnis d'un coulis au fraise dans une crêpe bretonne avec une crème glacée aux fraises et des pétales de rose*.

Mykonos

8\$

Vu la taille de ses rues, le moyen de transport à Mykonos, c'est l'âme ! Un bel univers bleu et blanc pour une île qui vit à 100 à l'heure durant l'été. Elle nous inspire pour vous servir notre crêpe bretonne au beurre et sucre, nappée d'une délicieuse crème glacée à la vanille.

Tripoli

10\$

La ville de Tripoli est la capitale du Nord du Liban. Sa vieille ville et ses souks ont ce merveilleux don d'offrir au visiteur l'occasion d'échanger son identité d'homme du 21ème siècle contre celle d'un héros de conte des 1001 nuits, vous présente un carreau de knefe au fromage (un dessert libanais traditionnel), avec un soupçon de sirop au sucre ou chocolat aux noisettes.

*Offert selon disponibilité

Extras: Gelato 1.5\$

Acha 2.5\$

Shot Alcohol (1 oz.) 5\$

Coupes et plats

Byblos

9\$

Appelé «Jbel» en arabe, situé sur la cote nord de Beyrouth, conserve encore de nombreux souvenirs de son passé. Elle vous présente une montagne de fruits bananes, mangues, Kiwis, fraises, papayes et fruits de passion sur une couche de fromage Ahta, le tout couvert d'amandes, de raisins secs, d'une couche de pistaches, d'un soupçon de miel et de pétales de roses*.

El Calafate

8\$

En Argentine, c'est la porte d'entrée vers le fameux Glacier Perito Moreno et du Parc National des Glaciers de Patagonie. une délicieuse crème glacée Ahta sur une épaisse couche de fromage Ahta, entourée par des morceaux de bananes, une couche de pistaches broyées et un soupçon de miel doré

Djerba

7\$

La beauté de ses plages, la douceur de son climat, ce qui fait qu'on parle même d'une cinquième saison, elle nous rappelle les dattes sucrées et fondantes de la Tunisie pour les offrir sur une couche épaisse de notre délicieux fromage Ahta avec une couche de pistaches broyées et un léger soupçon de miel doré

Rovinj

7\$

Sur la côte occidentale d'Istrie, c'est l'une des plus fameuses et attrayantes destinations de toute l'Adriatique en Croatie. De la vieille cité avec ses deux ports, arrive notre Banana Split avec deux crèmes glacées au chocolat et une à la vanille, une banane et des morceaux de fraises, par-dessus, notre légère crème fouettée avec un soupçon de fudge au chocolat.

Atayefs

7\$

Le fameux dessert du Liban, surtout pendant les fêtes religieuses « El Eld » quatre mini crêpes épaisses fourrées de notre délicieux fromage Ahta, une couche de pistache broyée et un soupçon de sirop au sucre.

Martinique

8\$

Christophe Colomb disait de la Martinique «C'est la meilleure, la plus douce, la plus agréable, la plus charmante contrée qu'il y ait au monde ». Elle nous inspire avec ses couleurs pour vous présenter des morceaux d'avocats et fraises entourant une couche épaisse d'Ahta, des amandes, des pignons de pin et des pistaches broyées avec un soupçon de miel doré.

Sahlab

6\$

Est la racine sèche du mascule d'orchis, employée pour faire une boisson d'une saveur subtile appréciée dans toute la Méditerranée orientale. Servi avec des noix ou du Kaak (Biscuits parfumés à l'anis) de coté, rien de mieux pour vous réchauffer en tout temps l'hiver.

Antigua

7\$

À quelques milles au nord de la Guadeloupe, elle est devenue depuis longtemps déjà, un haut lieu de la navigation de plaisance des Caraïbes. Elle se caractérise par 3 crèmes glacées fraises, mangues et citron avec des morceaux de cantaloups, fraises et papayes dans un bol, garnies de crème anglaise maison, le tout nappé de notre légère crème fouettée.

Barbuda

8\$

La dépendante de l'Antigua elle aussi se caractérise avec 3 genres de crèmes glacées Ahta, pistaches et amandes, nappées de notre fameux fromage Ahta et garnies d'amandes, pistaches, un soupçon de miel doré et des pétales de rose*.

Anguilla

7\$

Des îles Antilles, elle compte parmi les rares endroits de la planète où le sable, le ciel et la mer semblent avoir été créés pour la douceur de vivre, vous présente des morceaux de bananes, avocats et fraises dans un jus d'avocat, le tout nappé de notre délicieux fromage Ahta, garni de pistaches et un soupçon de miel doré.

Aruba

7\$

Une autre des belles îles Antillaise avec des paysages magnifiques et uniques, d'eau claire inégalee et des plages de sable blanc. Elle nous inspire pour vous présenter dans un bol, 3 crèmes glacées coco, ananas et cantaloup avec des morceaux d'ananas, un soupçon de crème anglaise maison, nappée de notre légère crème fouetté, garni de coco râpé.

Andalusia

7\$

C'est une des destinations préférées des étrangers et reste la destination principale des touristes espagnols, une terre de contrastes. La diversité des paysages et des reliefs est immense. Ses monuments historiques nous inspirent pour vous servir des morceaux de bananes sur une couche de notre délicieux fromage Ahta, garnis d'un soupçon de miel et de pistaches broyées.

*Offert selon disponibilité

Extras: Gelato 1.5\$

Ahta 2.5\$

Shot Alcohol (1 oz.) 5\$

Cocktails Morceaux

Bora Bora

9\$

Des Antilles, la perle du Pacifique et l'île romance par excellence où les bungalows sur l'eau se traduisent en morceaux de mangues, de jus d'avocats, des morceaux d'avocats et de fraises qui baignent dans notre délicieux jus Kauai (banane, lait et fraise), le tout nappé de notre fameux fromage Acha, des amandes, de pistaches, d'un soupçon de miel doré et des pétales de roses*.

Monteverde

9\$

Au Costa Rica, la verdure des forêts de San Jose nous inspire pour vous offrir notre riche jus d'avocats, ajoutez à cela des morceaux d'avocats, de fraises et de papayes, le tout nappé de notre fameux fromage Acha, des amandes, des pistaches, un soupçon de miel doré et des pétales de roses*.

Molokai

7\$

La cinquième plus grande île de l'archipel d'Hawaï, elle est particulièrement appréciée pour sa tranquillité, où le sable est doré et le paysage désert est beau à observer. Elle vous présente des morceaux de bananes et fraises flottant dans notre fameux jus Kauai (banane, lait et fraise), le tout nappé de notre délicieux fromage Acha, des amandes, des pistaches avec du miel et des pétales de roses*.

Mangossisimo

8\$

Beaucoup et beaucoup de mangues juste pour vous, des morceaux de mangues qui baignent dans un jus de mangues, des morceaux de bananes, un soupçon de miel, le tout nappé de notre fromage Acha provenant du Moyen-Orient, enrobé de miel doré.

Fresassissima

8\$

Pour les rares gens qui n'aiment pas la fraise, on leur donne la chance de la découvrir! Du jus et des morceaux de fraises, une crème glacée à la vanille par dessus, le tout nappé de notre légère crème fouettée et garnie d'un délicieux sirop de fraises.

Ibiza

9\$

L'île la plus méridionale des îles Baléares qui a deux visages, la sérénité du jour et la nuit en excentricité, animée par les célébrités de nos fruits, en morceaux ananas, mangues, kiwis, fraises, papayes et fruits de passion, le tout noyé dans trois jus, mangue, goyave et fraise, nappé de notre fromage Acha, amandes, raisins secs, pistaches, enrobé de miel doré.

Tango

7\$

Les rythmes de l'Amérique latine de l'Argentine nous inspirent pour vous présenter notre cocktail maison, une salade de fruits complète, en morceaux Bananes, pommes, raisins, ananas, mangues, kiwis, fraises, bleuets, papayes, le tout baigne dans notre fameux jus Kauai (banane, lait et fraise), nappé de notre fromage Acha, enrobé de miel doré et de pétales de roses*.

Moorea

7\$

Ses plages, ses cocotiers, ses cirques rocheux ciselés par les vents, ses lagons aux couleurs changeantes lui ont donné la réputation de plus belle île du Pacifique en Espagne. Elle vous présente des morceaux de bananes, mangues et fraises dans trois jus tropicaux (mangue, goyave et fraise), le tout nappé de notre fromage Acha, de pistaches et enrobé de notre miel doré.

Gri Gri

7\$

La lagune la plus fameuse de la République dominicaine à Rio San Juan, nous inspire pour vous créer une portion d'Acha qui baigne dans une lagune moitié jus d'avocats moitié jus Kauai (banane, lait et fraise) en deux couleurs vert et rose, pistaches et un soupçon de miel doré

*Offert selon disponibilité

Extras: Gelato 1.5\$

Acha 2.5\$

Shot Alcohol (1 oz.) 5\$

Ocho Rios

7\$

Une des petites villes de la Jamaïque, mélange de passion, de plaisir, de repos et de détente, des luxes modernes embrassés par une beauté incroyable et naturelle, vous présente des morceaux de bananes et fraises colorées par un savoureux sirop au chocolat, une crème glacée à la fraise, le tout nappé de notre légère crème fouettée, enrobée d'un délicieux sirop aux fraises.

Andros

9\$

La plus grande et la moins connue des Bahamas, une île au charme mythique, à la beauté sereine, des sites fantastiques de pêche à la mouche et une vie sous-marine exceptionnelle, elle vous offre, en morceaux, des mangues, ananas, goyaves et fraises. Le tout baigné dans du jus de goyaves et de fraises, nappé de notre fromage Acha, des amandes, raisins secs, pistaches et miel.

Isla Mujeres

7\$

Île des femmes, où les navigateurs mayas, les colonisateurs, les pirates et les amoureux de nature ont débarqué sur ses plages à Cancun, recherchant l'abri et une vie plus simple. Elle nous inspire pour vous préparer un mélange de morceaux de banane, mangue, cantaloup et des bleuets noyés dans un jus de goyave avec deux crèmes glacées citron et mangue.

Illa Bella

7\$

Le plein goût du café nous amène jusqu'au Brésil pour vous présenter une crème glacée au café, ajoutez à cela un court Espresso, des morceaux de bananes, une crème glacée aux noisettes, le tout nappé de notre légère crème fouettée avec un soupçon d'un délicieux fudge au chocolat.

Mille Îles

7\$

Sur les il y a des milliers d'années d'une ancienne chaîne de montagnes inondée par le Saint-Laurent, les Mille-Îles étalent leur splendeur au cœur du grand fleuve, elles se réunissent dans un verre plein de morceaux de banane, Cantaloup et Bleuets, mélangés avec des pacanes et du sirop d'érable, le tout noyé dans un jus de cantaloup avec une crème glacée au banane.

Havana

7\$

La couleur du chocolat et sa douceur nous rappellent les cigares de la Havane et les secrets de ses ruelles, pour vous présenter une crème glacée au chocolat avec une couche d'amandes grillées, des fraises en morceaux, un soupçon d'un délicieux fudge au chocolat noir, le tout nappé de notre légère crème fouettée.

Cayo Blanco

7\$

La plus belle des plages de Varadero, nous inspire avec son sable blanc pour vous présenter une crème glacée à la vanille, des bananes en morceaux avec une couche de pacanes, mélangés avec un soupçon de caramel, le tout nappé de notre légère crème fouettée pour finir avec une couche de noix de coco râpée.

Calvi (sans sucre)

7\$

De la Corse, avec son immense baie, sa plage de cinq kilomètres, la ligne des montagnes enneigées jusqu'en mai, les murs de la citadelle qui s'avancent au milieu de la mer, une salade de fruits complète, en morceaux bananes, pommes, raisins, ananas, mangues, kiwis, fraises, bleuets et papayes. Le tout baigne dans un jus d'orange, nappé de notre fromage Acha et un mélange de noix.

Aguacaton

9\$

Pour les amoureux d'avocats, un festival d'avocats à n'en plus finir, il commence par une portion d'acha et miel, un jus d'avocats, encore des morceaux d'avocats avec un soupçon de miel, des morceaux de bananes, le tout nappé de notre fromage Acha, enrobé de miel doré.

*Offert selon disponibilité

Extras: Gelato 1.5\$

Acha 2.5\$

Shot Alcohol (1 oz.) 5\$

Cocktails frappés

Guadeloupe

Jus de mangue, goyave et fraise, frappées avec une banane.

4\$

Luna de miel

Un mélange de notre savoureux jus de cantaloup et lait, papayes et un soupçon de miel.

4\$

Agadir

Un frappé de lait et amandes avec un soupçon de miel.

4\$

Costa Blanca

Un œuf frappé dans du lait avec notre savoureuse crème glacée à la vanille.

4\$

Cote d'Ivoire

Lait frappé avec une banane et un soupçon de miel

4\$

Kaui

Jus de fraise, lait, banane

4\$

Miami Beach

Jus d'orange et pamplemousse fraîchement pressés.

4\$

Waikiki

Jus de fraise avec un kiwi, légèrement mélangé avec de l'eau gazéifiée.

4\$

Santiago

Jus de fraise et mangue, avec une orange fraîchement pressée, le tout frappé avec des morceaux d'ananas et bananes.

4\$

Gigolos

Au choix : une de nos quatre sortes de crème glacée savoureuse : fraise, chocolat, café ou vanille, frappée dans la pure blancheur du lait, nappée de notre légère crème fouettée et un soupçon de sirop de fraise, chocolat ou caramel.

7\$

Extras: Gelato 1.5\$

Achta 2.5\$

Shot Alcohol (1 oz.) 5\$

Jus Naturels

Orange	4\$
Pamplemousse	4\$
Limonade	4\$
Carottes	4\$
Pommes	4\$
Mangues	4\$
Fraises	4\$
Goyaves	4\$
Cantaloup	4\$
Ananas	4\$
Avocats	5\$
Papayes	5\$
Jellab (Jus à base de datte et eau de rose)	5\$
Tamarin	5\$


Boissons chaudes

Rien de mieux, pour vous réchauffer pendant les longues soirées d'hiver, un goût savoureux dans chacune de vos gorgées.

Thé vert tropical	3\$
Nectar africain	3\$
Bombay chai	3\$
Jasmin des montagnes	3\$
Vergier blanc	3\$
Maté amazonien	3\$
Thé à la menthe de Marrakech	3\$
Thé de menthe bio	3\$
Earl Grey biologique	3\$
Camomille agrumes	3\$
Café régulier	3\$
Espresso simple/double	3\$/4\$
Café latté	4\$
Capuccino	4\$
Chocolat Chaud	4\$
Café Baileys (Irish cream & Crème fouettée)	7\$

Extras: Gelato 1.5\$ Achta 2.5\$ Shot Alcohol (1 oz.) 5\$

Boissons

Eau de source 500 ml/1 L	2.5\$/6\$
Eau gazeifié 330 ml/750 ml	3\$/6\$
Boisson Gazeuse	2.5\$
	4\$

Les Gelatos

Notre crème glacée naturelle, fait maison est préparé à la façon traditionnelle méditerranéenne

Achta

(La concentration du lait parfumé à la masticque,
l'oranger de fleur et l'eau de rose)

Pistache

Amande

Chocolat

Vanille

Noisette

Avocat

Café

Mangue

Fraise

Cantaloup

Orange

Citron

Ananas

Banane

Caramel

Framboise

Coco

Petit/Grand

5.5\$/6.5\$

Shisha*

2 Pommes

15\$

Shisha Raisin

20\$

*Produits disponibles à la terrasse seulement

Vins Rouges

Malbec Reserva Nieto Senetiner 2005, Mendoza (Argentine) 25\$

Robe de teinte rouge violacé opaque. Nez fin qui s'ouvre sur des notes de confiture de mûres. Le tout est également agrémenté par des effluves de violette et de figue fraîche, laissant percevoir une agréable fraîcheur.
Sec, corsé et épicé. **Suggéré avec boeuf.**

Hoya de Cadenas Reserva Utiel-Requena 2003 (Espagne) 27\$

Vin arborant une robe rouge cerise plutôt intense. Nez puissant émanant des parfums dominants de cèdre. S'y retrouvent aussi arômes de terre humide et de prune. Ce rouge manifeste une agréable fraîcheur et est doté de tannins souples. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de bois et d'épices.
Sec, moyennement corsé et boisé. **Suggéré avec Prosciutto ou saucissons.**

Les Bretèches 2005, Château Kefraya (Liban) 33\$

Brillant, pâle, parfumé, fruits chauds, noix et épices. Un vin différent, assez coulant, un fruité finement épicé sur de belles saveurs d'olives.
Sec, moyennement corsé et fruité. **Suggéré avec viandes blanches ou Jambon.**

Château Saint-Thomas 1998 (Liban) 59\$

Fait de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Syrah, offre des arômes intenses de fruits et d'épices [girofle] avec une belle touche boisée. Il est aussi impressionnant en bouche qu'au nez, avec une grande concentration de fruits, une structure solide supportée par des tannins riches, mais soyeux et une bonne persistance.
Suggéré avec du Boeuf.

Vin Maison, Syrah Caballero de Argentina Mendoza

Robe de teinte rouge cerise clair. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums dominants de prune. Il évoque aussi des effluves de vanille. Démontrant une bonne acidité, ce rouge est doté de tannins charnus. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de fruits rouges et de poivre vert.
Sec, moyennement corsé et épicé.

Verre (6 oz.) 6\$

Demi-Litre (18 oz.) 15\$

1 Litre 28\$

Vins Blancs

Anthilia Donnafugata Sicilia 2006 (Italy) 34\$

En bouche c'est un beau blanc ample et soyeux au palais. Idéal en apéritif, il saura se marier harmonieusement avec les fruits de mer. En bouche c'est un beau blanc ample et soyeux au palais. Sec, moyennement corsé et fruité.
Suggéré avec dessert, viande blanche ou pâté de foie gras.

Torrontes Etchart Cafayate 2008 (Argentine) 30\$

Vin exhibant une robe jaune pâle. Nez assez puissant exhalant des arômes de muscat et de lime. Le tout est également agrémenté par des parfums de rose. Laissez-vous charmer par ce blanc montrant une vive acidité.
Sec, léger et floral. **Suggéré avec fruits de mer.**

Chardonnay Liberty School Central 2005 (Californie) 2005 40\$

Vin exhibant une couleur jaune doré foncé. Nez exubérant aux parfums dominants de vanille et de beurre. Il est aussi marqué par des effluves de poire caramélisée. Laissez-vous charmer par ce blanc manifestant une agréable fraîcheur.
Sec, corsé et boisé. **Suggéré avec saumon fumé.**

Vins Rosés

Pétales de roses 2007 (France) 35\$

Un rosé plutôt pâle, saumoné. Floral, assez aromatique. D'un joli gras, il a des saveurs de fruit et de caramel. Ample et d'une certaine complexité.
Moyennement corsé et fruité. **Suggéré solo.**

Borsao Rosado Seleccion Campo de Borja 2007 (Espagne) 25\$

Robe arborant une couleur rose cerise de bonne intensité. Nez délicat dégageant de subtiles notes végétales et florales. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de cerise confite. Ayant une bouche ample, il est assez persistant en finale. Sec, moyennement corsé et fruité.
Suggéré avec les viandes blanches et les fruits de mer.

Vins de desserts

Domaine Pinnacle, Cidre de glace 2006 (Quebec) 48\$

Robe de couleur jaune doré de bonne intensité. Nez complexe exhalant des notes de cire d'abeille et de compote de pommes. Il évoque aussi des parfums d'épices douces. Doux et fruité. **Suggéré avec tout dessert, pâté de foie gras ou solo.**

Cocktails Alcoolisées

Black Russian	9\$
Sex on the beach	7\$
Tequila Sunrise	7\$
Zombie	10\$
Mojito	7\$
B52	7\$
Blue Lagoon	9\$
Pinnacolada	9\$
Margarita	9\$
Cosmopolitain	9\$
Martini Dry	10\$
Amarretto Sour	8\$
Long Island Iced Tea	10\$
Daiquiris	9\$
Blody Cesar	9\$
Sangria 1L	20\$

Scotch Whisky

Chivas Regal 12 1 oz./750 ml	8\$/160\$
Johnnie Walker Black 1 oz./750 ml	8\$/160\$
Johnnie Walker Green 1 oz./750 ml	12\$/200\$
Johnnie Walker Blue 1 oz./750 ml	25\$/500\$
Jack Daniel 1 oz./750 ml	5\$/100\$

Apéritifs & Digestifs

Gin Bombay 1 oz./750 ml	5\$/140\$
Vodka Grey Goose 1 oz./750 ml	5\$/160\$
Rhum Bacardi/Malibu 1 oz./750 ml	5\$/140\$
Grand Marnier 1 oz./750 ml	10\$/160\$
Cognac Remy Martin VSOP 1 oz./750 ml	14\$/180\$
Porto Graham Towny 10 ans 1 oz./750 ml	10\$/160\$
Porto Graham Towny 20 ans 1 oz./750 ml	12\$/180\$
Arak Massaya 1 oz./500 ml	5\$/100\$
Tequila 750 ml	140\$
Tia Maria 1 oz.	5\$
Liqueur de menthe 1 oz.	5\$
Baileys Original 1 oz.	5\$
Limoncello 1 oz.	5\$
Mixe 7\$	2 Mixes 12\$

Shooters

Un shooter/Quatre shooters	3.5\$/10\$
----------------------------	------------

Bieres

Locales	5\$
Importées	7\$
Coronita	5\$