

Les Créations

Ariel, l'Artiste des Cocktails

Vice-championne de la Ti Punch Cup by les Rhums Clément et 4eme mondiale des Rhumbellion by Les 3 Rivières, Ariel sublime la mixologie martiniquaise.



Passionnée et créative, elle vous invite à découvrir des cocktails uniques, mariant tradition et modernité.

Fondatrice des Cocktails d'Ariel une entreprise événementielle dédiée à l'art du cocktail et de la gastronomie, elle partage son savoir-faire au-delà des Terrasses.

Laissez-vous surprendre et savourez l'excellence en bord de mer.

20CL

CRÉATION BY ARIEL 17€
Cocktail sur mesure, cap ou pas cap ?

KRIYÉ PONPIÉ 14€
Rhum vieux, mangue, sirop de piment
purée de passion

ZION 14€
Rhum infusé au thym, purée de pommes,
prune de cythère, sirop de brisée
citronnelle, aloé

CARAÎBES 14€
Rhum blanc, sirop d'amandes, ananas,
lait de coco, curaçao

ANBA SOLÈY 14€
Tequila, orange, pêche, sirop popcorn

FLANM VYOLÈT 17€
Hennessy, myrtille,
thé chaï, sirop de bois d'inde

LONDON GWOZEYL 14€
Gin infusé gwozeyl peyi, fraise, goyave,
infusion gwozeyl eucalyptus

TI BANA 14€
Vodka, purée de bananes, sirop de
piment végétarien, ananas

MOJITO PEYI 14€
Rhum blanc, sucre, citron,
Selon produits de saison et arrivage

COCKTAIL DU MOMENT 14€
À découvrir à l'ardoise

Tous nos cocktails sont disponibles sans alcool à 11€

Carte du Bar

LES CLASSIQUES

20CL

ST GERMAIN SPRITZ

15€

Liqueur de sureau, Prosecco et eau pétillante

CAÏPIRINHA

14€

Cachaça, citron et sucre de canne

WHISKY

8€

Avec ou sans glace

LES TI PUNCHS

4CL

BLANC DU CARBET

8€

Neisson

BLANC DE STE MARIE

5€

St James

BLANC DU FRANÇOIS

6€

Clément canne bleue, Premier rhum monovariétal au monde

BLANC DU MARIN

6€

Braud & Quennesson, floral et parfumé

VIEUX DE STE MARIE

6€

St James

VIEUX DE MACOUBA

8€

JM Volcanique, plantations au pied de la montagne Pelée, vieillis en fût de chêne américain

AMBRÉ DU MARIN

7€

Braud & Quennesson, ESB

BIÈRES

PRESSION BAM 25CL

3.50€

PRESSION BAM 50CL

6.50€

NEPO BLANCHE AU COMBAVA 33CL

5€

BENZEL 33CL

6€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFEINÉ, VANILLE

2.50€

THÉ CHAÏ OU LANMOU DES ÎLES

4€

NOISETTE

3€

LATTE

3.50€

SOFTS

THÉ PEYI GLACÉ

25CL

4€

SMOOTHIE DU JOUR

25CL

7€

COCA COLA , COCA 0

50CL

4€

**LIMONADE BAL ARTISANALE
CITRON OU MARACUDJA**

33CL

5€

EAU PLATE OU GAZEUSE

75CL

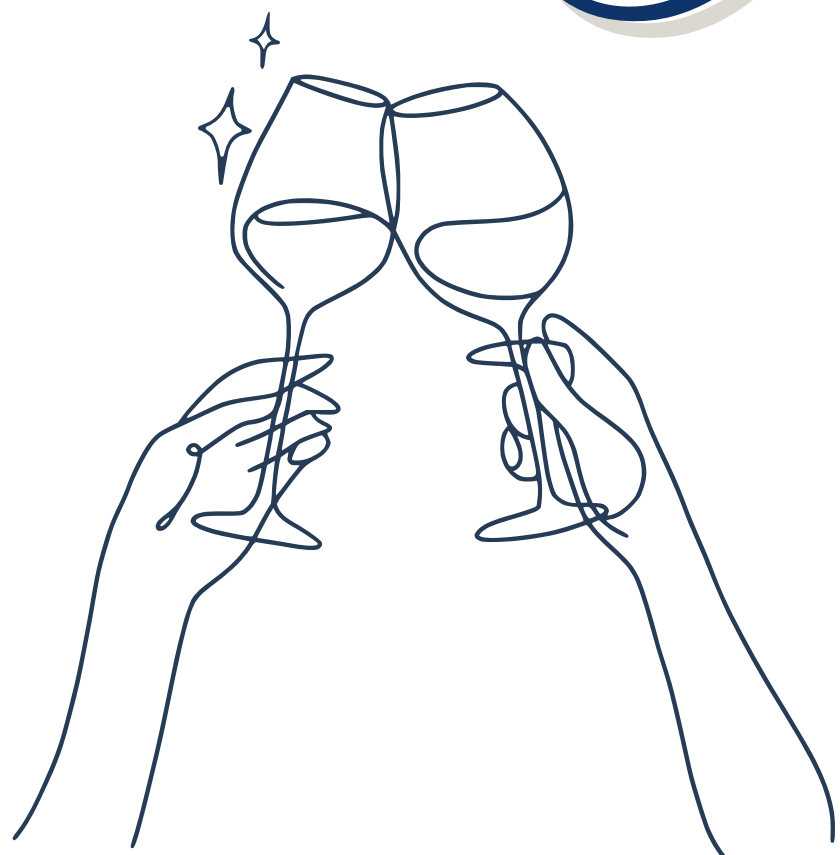
1.50€

Soucieux de l'environnement, nous proposons des carafes d'eau filtrée, plate ou pétillante afin de réduire notre impact tout en vous offrant une alternative durable et rafraîchissante.

Cela s'inscrit dans une démarche écoresponsable afin de réduire les plastiques.

Cave à vins

BULLES



CHAMPAGNE CUCHET CEZ

Cuvée réserve

♥ L'accord parfait évidemment !

13€ 70€

CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT

Blanc de blanc

♥ De l'apéritif au dessert !

18€ 100€

VINS BLANCS

VIOGNIER L'ENVOLÉE MAISON GOICHOT

2022 IGP PAYS D'OC Fruits jaunes, pêche, abricots, miel

Cépages : Viognier

♥ Plats en sauce et épicés, Risotto, Légumes, Fruits de mer, Desserts

6€ 29€

PETIT CHABLIS MAISON GOICHOT

2020 BOURGOGNE Minéral, notes d'agrumes et fleurs blanches

Cépages : Chardonnay

♥ Accras, Poisson, Volailles, Bruschettas

8,50€ 52€

BAIE ORIENTALE

2023 IGP COMTÉ TOLOSAN Sec, notes de melon et agrumes

Cépages : Muscat, gewurztraminer, viognier, riesling, muscadelle et pinot gris

♥ Cuisine exotique, Langoustes

7€ 35€

VINS ROUGES

LÈCHE MOI LA GRAPPE

2021 IGP PAYS D'OC Épicé et fruité

Cépages : Syrah

♥ Viandes, Plats végétariens, exotiques ou épicés

5€ 25€

PIC SAINT LOUP SECRET DE CAVE

2021 LANGUEDOC Tannique, notes de vanille, cerise

Cépages : Grenache et syrah

♥ Boeuf, Agneau, Cabri

8€ 42€

VIN ROSÉ

BRISE MARINE

2023 IGP MÉDITERRANÉE Frais, fruité, léger

Cépages : Cinsault, grenache, syrah

♥ Poisson, Poké bowl, Tartare

5€ 25€