

BOISSONS & COCKTAILS

SANS ALCOOL

Boissons

Eau minérale plate	3,50€ 4,00€
<i>Capès 1,5 L ou Ogeu 1 L</i>	
Eau minérale gazeuse	5,00€ 4,50€
<i>San Pellegrino ou Ogeu 1L/ Ogeu 33 cl</i>	
Sodas (33cl)	4,50€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Sprite, Ordinaire, Fuze tea, Ricqles</i>	
Jus de fruits au verre	3,80€
<i>Goyave, mangue, passion, ananas, orange, pomme, tomate</i>	
Sirop à l'eau	3,00€
Oranges ou citrons pressés	5,50€



Boissons Chaudes



Expresso ou déca "Illy"	3,00€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	5,00€
Café ou déca crème	3,30€
Double expresso	5,00€
Chocolat ou café viennois	5,50€
Thé ou infusion "Dammann"	4,00€
Café frappé (expresso glacé, sucre de canne)	3,90€
Latte frappé	5,90€

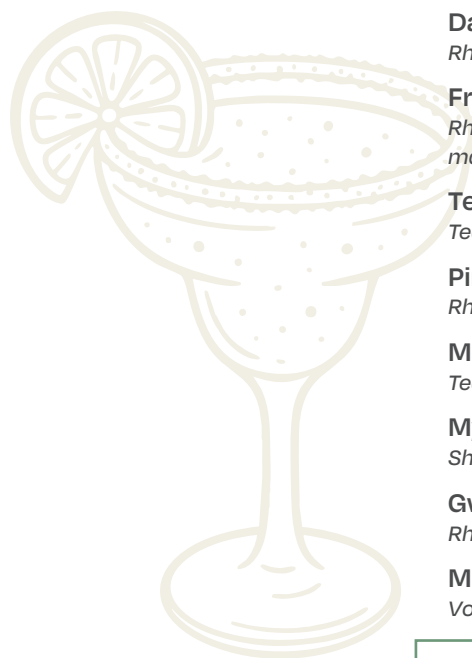
Cocktails Sans Alcool

Virgin Piña Colada	9,00€
Virgin Mojito	9,00€
Mango Loco	9,00€
<i>Passion, mangue, sirop de gingembre, jus de citron vert</i>	
Virgin Frozen Daiquiri	10,00€
<i>Parfum au choix : framboise, passion, mangue, fraise</i>	



COCKTAILS & APÉRITIFS

Nos Cocktails



Planteur maison	11,00€	Apérol Spritz	12,00€
Mojito Royal (Champagne).....	13,00€	Whisky coca	11,00€
Daïquiri	11,00€		
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de canne</i>			
Frozen Daïquiri	13,00€		
<i>Rhum blanc, sirop de sucre, jus de citron vert, parfum au choix (framboise, passion, mangue, fraise)</i>			
Tequila Sunrise	13,00€		
<i>Tequila, jus orange, grenadine</i>			
Piña Colada	13,00€		
<i>Rhum blanc, rhum vieux, jus d'ananas, ananas rôti à la vanille, coco</i>			
Margarita	12,00€		
<i>Tequilla, triple sec, jus de citron vert</i>			
My Maï Tai	13,00€		
<i>Shrubb, rhum vieux, jus de citron vert, sirop de canne, orgeat, triple sec</i>			
Gwada Mule	13,00€		
<i>Rhum blanc, ginger beer, jus citron vert, passion</i>			
Moscow Mule	13,00€		
<i>Vodka, ginger beer, citron vert, menthe</i>			

Mojito Classic	11,00€
<i>Rhum blanc, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Caïpirinha	12,00€
<i>Cachaça, cassonade, citron vert, glace pilée</i>	

+1€ parfum au choix : framboise, passion, mangue, fraise

Apéritifs

Punch Coco maison	6,00€
Coupe de Prosecco	8,00€
Kir	6,00€
Kir Royal 12 cl	12,50€
Coupe de Champagne 12 cl	12,00€
Martini blanc ou rouge, Porto 4 cl	7,00€
Ricard 2 cl	4,50€
Whisky, Gin, Vodka, Tequila 4 cl	9,00€
Whisky Pur Malt 4 cl	12,00€



Digestifs · 4cl

Get 27, Get 31, Bailey's, Crème de rhum vieux	8,00€
Cognac Hennessy	9,50€
Irish Coffee	12,00€



BIÈRES & RHUMS

Nos Bières

Pressions	25cl	33cl	50cl
Corsaire <i>Blonde caribéenne</i>	4,50€	5,90€	8,50€
Affligem <i>Blonde</i>	5,00€	6,60€	9,50€
Picon	5,00€	6,60€	9,50€

Bouteilles

Heineken, Carib, Gwada	5,00€
La Lézarde (bière artisanale)	6,50€
<i>Blonde ou Blanche</i>	
Desperados, Despé Red, Tropical	6,50€
Bière sans alcool	4,50€



Ti-punch bar • 6cl

Rhum blanc 50°	4,00€	Neisson 50°	7,50€
<i>Damoiseau, Bologne ou Longueteau</i>			
Longueteau 62°	5,50€	Longueteau	7,50€
		<i>Constellation 57,5°</i>	
Bologne	6,50€	Longueteau	7,50€
<i>Black Cane 50°</i>		<i>Parcelaire 55°</i>	
Bologne	7,00€	Clément	7,50€
<i>Rhum vieux, 3 ans d'âge, 41°</i>		<i>Canne bleue 50°</i>	
By 619	7,50€		
<i>51°</i>			

Supplément (miel ou sirop de gingembre maison) : 0,50€

Rhums d'exception • 4cl

Bielle ambré Premium	8,00€	Bielle vieux	11,00€
Montebello 8 ans	8,00€	Bellevue 6 ans	11,00€
HSE VSOP	9,50€	Reimonenq 9 ans	14,00€
<i>Finition en fûts de Porto</i>		Marie-Louise Blanc Bio	18,00€
Karukera L'Insolite	11,00€	Montebello 10 ans	20,50€
<i>Rhum vieux, 3 ans d'âge, 41°</i>			

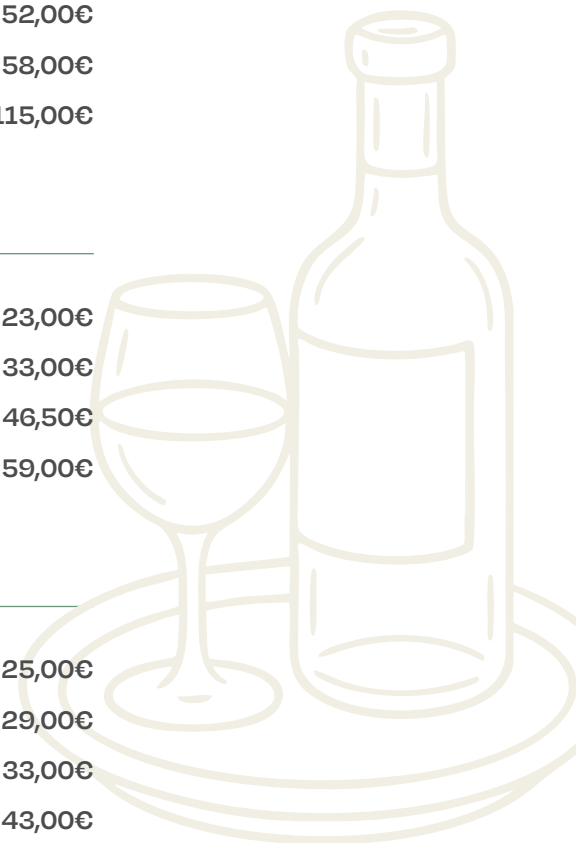


VINS & CHAMPAGNES

Vins Blancs	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay Pays d'Oc	5,50€	10,00€	20,00€	23,00€
Cheverny AOC	7,00€	14,00€	28,00€	37,00€
Chablis C. Patrice AOC	11,00€	22,00€	44,00€	52,00€
Pouilly fumé Morson Chavet	12,00€	24,00€	48,00€	58,00€
Condrieu Duciaux AOC	20,00€	40,00€	80,00€	115,00€

Vins Rosés				
Gris Pays D'Oc	5,50€	10,00€	20,00€	23,00€
Île de Ré, bio Domaine Pelletier	7,00€	14,00€	28,00€	33,00€
Provence Ultimate AOC	9,00€	18,00€	36,00€	46,50€
Provence Minuty Rosé & Or AOC	12,00€	24,00€	48,00€	59,00€

Vins Rouges				
Côtes du Rhône AOC	6,00€	11,00€	22,00€	25,00€
Médoc AOC	6,00€	12,00€	24,00€	29,00€
Anjou AOC	6,50€	13,00€	26,00€	33,00€
Montagne St Emillion AOC	9,00€	18,00€	36,00€	43,00€
Pic Saint Lou AOC	10,00€	20,00€	40,00€	49,00€
Crozes Hermitage AOC	12,00€	24,00€	48,00€	59,00€
Bandol Château de Pibarnon AOC	20,00€	40,00€	80,00€	112,00€
Côte-Rotie Duclaux AOC	20,00€	40,00€	80,00€	115,00€



Champagnes	
Ernest Rapeneau « Brut »	65,00€
Moët & Chandon « Brut Impérial »	95,00€
Ruinart « Blanc de Blancs »	175,00€



À PARTAGER & PIZZAS

À partager, ou pas...

Accras de morue x8	10,00€	Planche campagnarde	20,00€
Rillettes de poisson maison	14,00€	Rosette, coppa, jambon serrano, chorizo, Reblochon, Comté, Camembert lait cru, chèvre	
Mini nems aux crevettes x12	10,00€	Panier croustillant	16,00€
Fingers de poulet maison	10,00€	6 mini nems, 4 bâtonnets de mozzarella, 4 fingers de poulet	
Bâtonnets de mozzarella x8	10,00€	Camembert rôti 250 gr	24,00€
Pizz'apéro (voir carte des pizzas)		Au lait cru, rôti au four avec du miel et du thym, accompagné de toasts grillés et de cochonnailles (coppa, rosette, chorizo et jambon serrano) - Environ 15 min de cuisson	

Nos Pizzas

pâte fine

Le soir uniquement

Base sauce tomate (pâte fine)

ROMA	13,00€	BURRATA	19,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan		Sauce tomate, tomate, burrata, jambon serrano, roquette, pesto, origan	
REINE	14,00€	OLIVETTA	21,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan		Sauce tomate, mozzarella, crème, saumon fumé, persillade, origan	
ANCHOIS	16,00€	Base crème	
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, oignons, olives, origan		SEGUIN	16,00€
FROMAGÈRE	17,00€	Crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, crème balsamique, origan	
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, origan		LECCE	18,00€
ESPAGNOLE	17,00€	Crème, mozzarella, champignons de Paris, oignons, gorgonzola, roquette, crème balsamique, origan	
Sauce tomate, mozzarella, jambon serrano, chorizo, poivrons rôtis, oignons rouges, origan		SAVOYARDE	17,00€
VÉGÉTARIENNE	17,00€	Crème, mozzarella, oignons rouges, lardons fumés, reblochon, origan	
Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, poivrons rôtis, champignons, roquette, tomates confites, pesto, origan			

Suppléments : 2,50€ / Burrata et saumon : 5,00€

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

12,00€



Fingers de poulet, frites
légèrement épicé



Steak haché, frites
Black Angus



Pizza jambon-fromage
uniquement le soir

+ 1 Floup ou 1 boule de glace



LES PLATS

Les Salades

CHÈVRE CHAUD 19,00€

Salade, tomates assaisonnées, toast au chèvre, lardons fumés

CÉSAR 20,00€

Salade, tomates assaisonnées, œuf dur, croûtons, fingers de poulet pané maison, parmigiano reggiano, oignons rouges, sauce césar, lardons fumés

BÒ BÚN 20,00€

Salade, vermicelles de riz, nems au poulet, bœuf mariné, pousses de soja, carottes, concombres, cacahuètes, coriandre, menthe, oignons frits

L'ITALIENNE 22,00€

Salade, tomates assaisonnées, Burrata, jambon serrano, câpres, olives, pesto

Frites maison : 5,00€ / Frites de patates douces : 6,50€

Les Viandes

Bavette à l'échalote 180 gr env. 21,00€

Tartare de bœuf classique 180 gr 22,00€

Préparé par nos soins

Tartare de bœuf à l'italienne 180 gr 24,00€

Pesto, tomates séchées, Parmigiano reggiano

Magret de canard 350 gr env. 29,00€

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, échalote ou sauce chien

Entrecôte grillée 300 gr env. 30,00€

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, échalote ou sauce chien

Nos viandes sont accompagnées de salade et de frites maison

Supplément accompagnement : 5,00€

Changement pour frites de patates douces : 1,50€

Supplément sauce : 1,80€

Les Poissons

Tentacules de poulpe Poêlées à l'antillaise, riz safrané 27,00€

Tartare de poisson exotique Accompagné de frites maison 25,00€

Mi-cuit de thon aux 2 sésames Sauce asiatique, riz safrané 26,00€

Filet de dorade à la plancha Sauce maracuja, riz safrané 23,00€

Nos Burgers

Pain artisanal, steak haché Black Angus, accompagné de salade et de frites maison

MOUNTAIN Confit d'oignons rouges, cornichons, sauce BBQ, steak haché, lard grillé, fromage à raclette 21,00€

CHEESE Pain burger, ketchup, steak haché, cheddar 19,00€

CHICKEN Pain burger, confit d'oignons rouges, mayo créole, poulet pané maison, cheddar 21,00€



LES DESSERTS



Nos coupes glacées

PARFUMS : vanille, chocolat, fraise, noix de coco, café,
caramel beurre salé, citron vert, mangue, passion, rhum-raisin

Colonel 11,50€
Sorbet citron, Vodka

Dame blanche 10,50€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Tropic 10,50€
Glace coco, passion, mangue, coulis exotique, chantilly

Chocolat liégeois 10,50€
Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly

Antillaise 13,50€
Glace rhum-raisin, sauce chocolat, rhum vieux, chantilly

Supplément chantilly ou topping : 1,50€

Coupe 1 boule : 3,00€ / 2 boules : 5,00€ / 3 boules : 7,50€

Les Gourmandises

Assiette de fromages 12,00€
Reblochon, Comté, Camembert lait cru, chèvre

Flan coco maison 8,00€

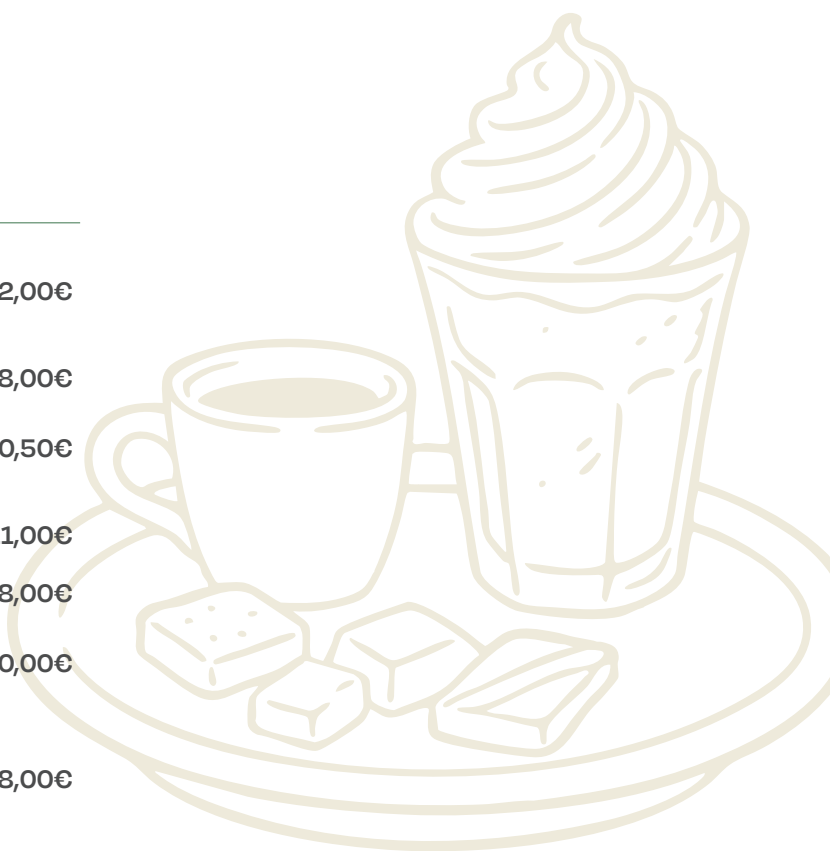
Moelleux au chocolat 10,50€
Accompagné de sa boule de glace vanille

Café gourmand 11,00€

Mousse au chocolat 8,00€

Ananas rôti 10,00€
*Flambé au rhum vieux,
accompagné de sa boule de glace coco*

Crème brûlée 8,00€





Tropic Café

RESTAURANT – BAR

 [tropic.cafe.971](https://www.facebook.com/tropic.cafe.971)

 [restaurant_tropic_cafe](https://www.instagram.com/restaurant_tropic_cafe)