

CHILLEZ!
VOUS ETES EN
VACANCES

BIERES [ALC]	Rs
Phoenix Pression	275
Blue Marlin	275
Guinness Can	275
Bière Local Manawa (IPA)	275
Heineken 0%	250

APERITIFS [ALC]	
Porto	220

RHUM [ALC]	
Rhum blanc local	250
Rhum brun local	250

VODKA [ALC]	
Vodka local	250

GIN [ALC]	
Gin local	250

BRANDY [ALC]	
Brandy local	250

WHISKY [ALC]	
Whisky local	260

DIGESTIFS [ALC]	
Crème de café	250

LIQUEURS [ALC] 240

Menthe

Coco

Crème de cassis

BOISSONS CHAUDES

Café 150

Espresso 150

Cappuccino 160

Latté 160

Chocolat 185

Thé noir locale ou vert 160

Thé vert detox 160

Infusion 160

(Menthe, Camomille, Verveine, Tilleul, Citronnelle)

THÉ SIGNATURE ATTITUDE 170

Vanille et cardamome

Vanille, fruit de la passion et mangue

COCKTAILS AU CAFÉ 300

Café créole [ALC]

Café au brandy [ALC]

Café glacé 240

RHUM LOCAL [ALC]

Cocktail du jour

Découvrez une nouvelle recette inspirée des produits frais de la journée. Rafraichissant et savoureux, demandez à votre barman la spécialité du jour

Mojito Classique

Rhum blanc, sirop de canne, jus de citron et menthe fraîche, eau gazeuse, angostura bitter

Mojito à l`ananas

Rhum blanc, sirop de canne, jus de citron et menthe fraîche, jus d`ananas

Mojito au fruit de la passion

Rhum blanc, sirop de canne, jus de citron et menthe fraîche, jus au fruit de la passion

Dark and Spicy

Rhum au épices, sirop de canne, jus de citron, tranche de citron, menthe fraîche, eau gazeuses et angostura bitter

Old Mauritian Rum

Rhum blanc, sucre roux, zeste d`orange, angostura bitter

Daquiri aux Fruits

Rhum blanc, sirop de canne, jus de citron, jus de fruit

Ti-Punch

Rhum blanc, sirop de canne, citron frais

COCKTAILS CLASSIC [ALC]

320

Planteur's Punch

Rhum vanilla, jus d'ananas, jus d'orange, jus de la Passion, rhum infusé à l'orange

Pina Colada

Rhum blanc infusé à la noix de coco, jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche

Mai Tai

Rhum épices, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat, Angostura bitter

VODKA COCKTAILS [ALC]

320

Screw driver

Vodka, jus d'orange

Caipiroska

Vodka, sirop de canne, jus de citron

Blue Lagoon

Vodka, jus de citron, curacao bleue, eau gazeuse

GIN COCKTAILS [ALC]

320

Gin Fizz

Gin, sirop de canne, jus de citron, eau gazeuse

Gimlet

Gin, sirop de canne, jus de citron

The Bramble

Gin, sirop de canne, jus de citron, jus de grenade

VIN COCKTAILS [ALC]

320

Spritzer

Vin blanc, eau gazeuser

WHISKY COCKTAILS [ALC]

330

Old Fashioned

Whisky, sucre roux, zeste d`orange, angostura bitter

Whisky Sour

Whisky, jus de citron, sirop de canne

MOCKTAILS

290

Mocktail du jour

Demandez au Barman la spécialité du jour

Virgin Colada

Jus de mangue, lait de coco, crème fraiche, sirop de grenadine

Virgin Mojito

Menthe fraiche, citron frais, sirop de canne, eau gazeuse

Detox green tea

Thé vert, gingembre, citronnelle, jus citron

Milkshake

Glace, lait, sirop de canne

Demander au barman la disponibilité

FRIDAY

290

COCKTAILS SIGNATURE

Bor la Mer

Rhum au coco, Rhum à la vanilla, curaçao bleue

Happy Friday

Whisky, Crème de cassis, jus d'ananas, crème frai



Compétition annuelle interne réunissant les
meilleurs cocktails du barman des hôtels Attitude
sur la cart

LES COCKTAILS DU BARESEF ^[ALC]

Kotomili Création (2016)*

330

Rhum à la vanille, jus d'ananas, coriandre, jus de citron, sirop de canne à sucre

Mo Lamem Création (2018)*

Rhum aux épices, jus de citron et pastèque, romarin frais, sirop de canne

Mo Dite Création (2019)*

Rhum aux épices, jus de pamplemousse, thé noir à la vanille, sirop de Canne, anis étoilé

Tamam Sa Création (2023)*

Rhum blanc, jus de tamarin, sirop fruits de passion, jus de citron frais, l'anis étoilé, tranche d'orange caramélisée

LES MOCKTAILS DU BARESEF

Zacoco Création (2017)*

320

Eau de Coco, feuilles de menthe, jus de citron et d'ananas, sirop de canne et cardamome

Dilo Kokom Création (2024)*

Jus de concombre blanc frais, jus de concombre vert frais, gingembre frais, sirop de cardamome, jus de citron, feuilles de basilic, eau gazeuse.

Marose Création (2024)*

Jus de melon d'eau, jus de jicama frais, miel.

Sirop T. Création (2024)*

Jus de bettrave, jus de carotte, eau de coco, tranche de gingembre, miel.

EAUX MINERALES

145

Plat

Gazeuse

BOISSONS GAZEUSES

170

Coca Cola

Coca-Cola diet

Sprite

Fanta

Tonic

Ginger Ale

JUS DE FRUITS

170

Pomme, mangue, orange, ananas, pêche,
letchis, fruit de la passion, Pamplemousse

EN SUPPLEMENT

BIÈRES [ALC]

Heineken	295
Savanna Dry	285

BOISSON ÉNERGISANTE 300

Red Bull

APERITIFS [ALC]

Campari	375
Pastis	375
Martini Rosso, Dry, Bianco	295

RHUM [ALC]

Chamarel Vanilla	285
Chamarel Dark	285
Labourdonnais Amelia	285
Labourdonnais Spiced Gold	285
Green Island White	265
Green Island Spice Gold	265

VODKA [ALC]

Absolute	375
Smirnoff	285
KGB	285

GIN [ALC]

Bombay Sapphire	400
Gilbey`s	385
Gordon	385
Hendrick`s	400

Beefeater	385
Ori	240

BRANDY [ALC]	340
Napoleon	

SCOTCH WHISKY [ALC]	375
J&B	

PREMIUM WHISKY [ALC]	
Chivas Regal - 12 years	430
Johnny Walker Red Label	395
Johnny Walker Black Label	430

SINGLE MALT [ALC]	
Glenfiddich - 12 years	495
Ballantine's	430

IRISH WHISKY [ALC]	360
Jameson	

BOURBON WHISKY [ALC]	360
Jim Beam White	

TENNESSEE WHISKY [ALC]	375
Jack Daniel's	

DIGESTIFS [ALC]	
---------------------------------------	--

Remy Martin V.S.O.P	600
Hennessy V.S	500

CALVADOS [ALC]	500
Boulard	

LIQUEUR [ALC]	
COCKTAILS CLASSICQUES [ALC]	375

Long Island Iced Tea	
Vodka, gin, rhum blanc, tequila, triple sec, jus de citron frais et coca cola	

Garibaldi	
Campari et jus d'orange	

VODKA COCKTAILS [ALC]	375
---	-----

White Russian	
Vodka, liqueur de café, crème fraîche	

GIN COCKTAILS [ALC]	375
---	-----

Summer G & T	
Gin, concombre, feuilles de menthe fraîche, tonic	

CIGARETTE	650
Benson & Hedges	
Dunhill	
Marlboro red & Marlboro light	
Camel & Camel light	
Matinée	600

*Compétition annuelle interne réunissant les meilleurs cocktails
du barman des hôtels Attitude sur la carte.

Veuillez contacter notre responsable du bar si vous avez des allergies.
Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluant les 10% de pourboires qui sont à la
discrétion du consommateur.

Veuillez contacter notre responsable du bar si vous
avez des allergies alimentaires.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
BŒUF	[BEF]