



CHILLEZ!
VOUS ETES
EN VACANCES

BIÈRES	Rs
Phoenix Pression [ALC, GLU]	275
Blue Marlin [ALC, GLU]	275
Gister [ALC, GLU]	275
Guinness [ALC, GLU]	275
Bière local Manawa (IPA) [ALC, GLU]	275
Heineken 0% [GLU]	250

APERITIFS	
Porto [ALC, SUL]	220
Vermouth [ALC, SUL]	265

RHUM [ALC]	
Rhum blanc local	265

VODKA [ALC]	
Vodka local	265

GIN [ALC]	
Gin local	265

BRANDY [ALC]	
Brandy local	265

WHISKY [ALC]	
Whisky local	265

DIGESTIFS	
Crème de café [ALC, MLK]	265

LIQUEURS

240

Menthe [ALC]

Coco [ALC]

Crème de cassis [ALC]

Saint Aubin Pêche / Coco/ Melon/ Orange [ALC]

BOISSONS CHAUDES

Café 155

Espresso 155

Cappuccino [ALC,MLK] 165

Latté [MLK] 165

Chocolat [MLK,SOY] 165

Thé noir local ou thé vert 145

Thé vert détox 145

Infusion 145

(Menthe, Camomille, Verveine, Tilleul, Citronnelle)

THÉ SIGNATURE ATTITUDE 145

Vanille et cardamome

Vanille, fruit de la passion et mangue

COCKTAILS AU CAFÉ 330

Café Créole [ALC,MLK]

Café au brandy [ALC]

Café au whisky [ALC,MLK]

Café glacé [MLK] 190



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

LES COCKTAILS DU BARESEF [ALC,SUL]

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)*

310

Eau de Coco, feuilles de menthe, jus de citron frais 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 frais, feuilles de basilic, eau gazeuse.

Marose Création (2024)*

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

Sirop T. Création (2024)*

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

SIGNATURES D'ATTITUDE

RHUM LOCAL [ALC]

Cocktail du jour

330

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

Mojito Classique [ALC,SUL]

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

Mojito à l'ananas [ALC,SUL]

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

Mojito au fruit de la passion [ALC,SUL]

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

Dark and Spicy [ALC,SUL]

Rhum aux épices, sirop de canne, jus de citron, tranche de citron, menthe fraîche, eau gazeuses et Angostura bitter

Old Mauritian Rum [ALC,SUL]

Rhum blanc, sucre roux, zeste d'orange, Angostura bitter

Daquiri aux Fruits [ALC,SUL]

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

Ti-Punch [ALC,SUL]

Rhum blanc, sirop de canne, citron frais

COCKTAILS CLASSIQUES 330

Planteur's Punch [ALC,SUL]

Rhum Brun, Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine, angostura bitter

Pina Colada [ALC,NUT,MLK,SUL]

Rhum blanc, liqueur coco, jus d'ananas, lait de coco, crème fraîche

Mai Tai [ALC,SUL,NUT]

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

VODKA COCKTAILS 330

Screw driver [ALC]

Vodka, jus d'orange

Caipiroska [ALC,SUL]

Vodka, sirop de canne, jus de citron

Blue Lagoon [ALC,SUL]

Vodka, jus de citron, Curaçao bleue, eau gazeuse

GIN COCKTAILS

330

Gin Fizz [ALC,SUL]

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

Gimlet [ALC,SUL]

Gin, sirop de canne, jus de citron

The Bramble [ALC,SUL]

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

WINE COCKTAILS

355

Kir Royal [ALC,SUL]

Vin mousseux, crème de cassis

Spritzer [ALC,SUL]

Vin blanc, eau gazeuse

WHISKY COCKTAILS

355

Brandy Highball [ALC,SUL]

Brandy, jus de citron, sirop de canne, eau gazeuse, Angostura bitter

Whisky Sour [ALC,SUL]

Whisky, jus de citron, sirop de canne

MOCKTAILS

310

Mocktail du jour

Demandez au Barman la spécialité du jour

Virgin Mango Colada [MLK,SUL,NUT]

Jus de mangue, lait de coco, crème fraîche

Virgin Mojito [SUL]

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

Detox green Tea [SUL]

Thé vert, gingembre, citronnelle, jus citron

Milkshake [MLK,NUT]

Glace, lait, sirop de canne

Demander au barman la disponibilité

Découvrez notre sélection premium de spiritueux sans alcool, offrant des saveurs riches et une sophistication sans l'alcool. Parfait pour une expérience de dégustation raffinée et consciente.

Sunburst Spritzer [SUL]

330

Spritz à l'orange sans alcool, avec tonic

Caribbean Glow

Rhum caribéen boisé sans alcool, citron vert frais, sirop

The Classic 0.0

Mélange de whisky malt sans alcool, jus d'orange, sirop

Botanical Breeze [SUL]

Gin botanique naturel sans alcool, jus de canneberge, sirop simple, avec tonic

BOISSONS GAZEUSES

170

Coca Cola/Coca-Cola diet

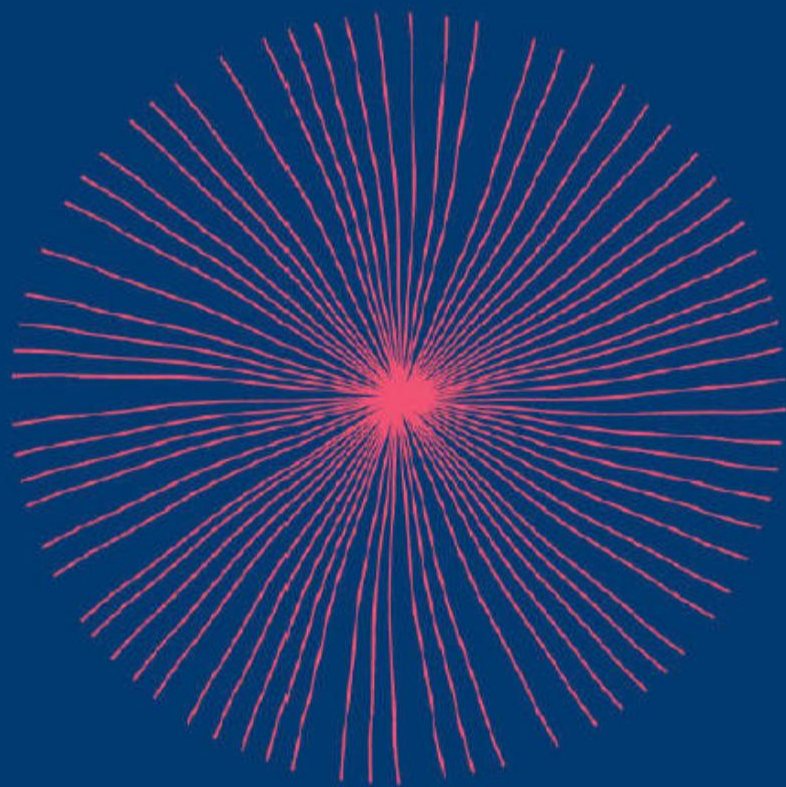
Sprite

Fanta

Tonic [SUL]

Ginger Ale

Pomme, Mangue, Orange, Ananas,
Pêche, Letchis, Fruit de la passion,
Pamplemousse, Canneberge, Grenade



EN SUPPLEMENT

BIÈRES	300
Heineken [ALC, GLU]	

BOISSON ÉNERGISANTE	300
Red Bull	

APERITIFS	
Campari [ALC]	385
Pastis [ALC]	390
Ricard [ALC]	390
Pernod [ALC]	385
Martini Rosso, Dry, Bianco [ALC, SUL]	350

RHUM	
Chamarel Vanille [ALC]	300
Chamarel Brun [ALC]	300
Labourdonnais Amelia [ALC]	300
Labourdonnais Spiced Gold [ALC]	300
New Grove Plantation [ALC]	330
New Grove Honey [ALC]	330
New Grove Old Rhum [ALC]	330
Pink Pigeon [ALC]	300
Penny Blue VSOP [ALC]	440
Penny Blue XO [ALC]	440
Lazy dodo (bouteille) [ALC]	3300
Gentle 9 ans [ALC]	330
Bougainville vanille / citron [ALC, SUL]	300
Bougainville Vieux Domaine [ALC]	330
Captain Morgan [ALC]	385
Green Island White [ALC]	300
Green Island Gold Spice [ALC]	300

VODKA_[ALC]

Absolute	385
Count Pushkin	320
Smirnoff	320
Beluga Noble	330
Belvedere	330
Finlandia	330
Ciroc	330
Above 18	330

GIN_[ALC]

Bombay Sapphire	440
Musgrave	385
Tanqueray	495
Gordon	385
Gilbey`s	385
Beefeater	385
Hendrick's	385
Citadelle	330
Fifty Pound	330
Swordsman London Dry	330
Dry Gin	330

BRANDY_[ALC]

Napoleon	350
----------	-----

PREMIUM WHISKY_[ALC]

Chivas Regal - 12 years	440
Johnny Walker Red Label	420
Johnny Walker Black Label	440
Johnny Walker Blue Label	2310

SCOTCH WHISKY [ALC]	385
J&B	

SINGLE MALT [ALC]	520
Glenfiddich - 12 Ans	

SPECIAL RESERVE [ALC]	385
Whyte & Mackay	

IRISH WHISKY [ALC]	375
Jameson	

BOURBON WHISKEY [ALC]	375
Jim Beam White	

TENNESSEE WHISKEY [ALC]	420
Jack Daniel's	

DIGESTIFS [ALC]	
Remy Martin V.S.O.P	600
Remy Martin X.O	610
Hennessy V.S	510
Hennessy X.O	610

CALVADOS [ALC]	550
Boulard	

LIQUEURS

400

- Anisette Royal [ALC]
- Amaretto [ALC,NUT]
- Bailey’s [ALC,NUT,MLK]
- Cointreau [ALC]
- Drambuie [ALC]
- Galliano [ALC]
- Amarula cream [ALC,MLK,SOY]
- Tia Maria [ALC]
- Kahlua [ALC]
- Pimm’s [ALC]

TEQUILA [ALC]

400

- Tequila Xquisito

COCKTAILS SIGNATURE

385

- Attitude Surprise [ALC,SUL]
- Rum Bacardi, Caraçao bleue, jus d’ananas, jus de letchis, jus de citron

COCKTAIL AU CAFÉ

385

- Irish coffee [ALC,MLK]
- Jameson, café, sirop de cane, crème fraîche

COCKTAILS CLASSIQUES

385

- Long Island Iced Tea [ALC,SUL]
- Vodka, Gin, Rhum blanc, Tequila, Triple sec, Jus de citron frais et coca cola
- Garibaldi [ALC]
- Campari et jus d’orange

COCKTAIL VODKA 385

White Russian [ALC,MLK]

Vodka, liqueur de café, crème fraîche

COCKTAIL GIN 385

Summer G & T [ALC]

Gin, concombre, feuilles de menthe fraîches, tonic

COCKTAIL WHISKY 420

Whisky Shake [ALC,SUL]

Whyte & Mackay, Drambuie, sirop de grenadine et jus de citron

CIGARETTES 650

Benson & Hedges Dunhill &
Dunhill Switch Marlboro red
& Marlboro light Camel &
Camel light

CIGAR 1100

Cohiba Panatellas
Cohita Siglo 1

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

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluant les 10% de pourboires qui sont à la
discrétion du consommateur.

Veillez contacter notre responsable du bar si vous avez des allergies.

A noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les boissons.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUES	[NUT]
ARACHIDES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT	[MLK]
OEUFS	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUES	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]