



CHILLEZ!
VOUS ETES
EN VACANCES

BIÈRES	Rs
Phoenix Pression [ALC, GLU]	290
Blue Marlin [ALC, GLU]	290
Gister [ALC, GLU]	290
Guinness [ALC, GLU]	290
Bière local Manawa (IPA) [ALC, GLU]	290
Heineken 0% [GLU]	290

APERITIFS	
Porto [ALC, SUL]	230
Vermouth [ALC, SUL]	275

RHUM [ALC]	
Rhum blanc local	275

VODKA [ALC]	
Vodka local	275

GIN [ALC]	
Gin local	275

BRANDY [ALC]	
Brandy local	275

WHISKY [ALC]	
Whisky local	275

DIGESTIFS	
Crème de café [ALC, MLK]	275

LIQUEURS

250

Menthe [ALC]

Coco [ALC]

Crème de cassis [ALC]

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

BOISSONS CHAUDES

Café 160

Espresso 160

Cappuccino [ALC,MLK] 175

Latté [MLK] 175

Chocolat [MLK,SOY] 175

Thé noir local ou thé vert 155

Thé vert détox 155

Infusion 155

(Menthe, Camomille, Verveine, Tilleul, Citronnelle)

THÉ SIGNATURE ATTITUDE 155

Vanille et cardamome

Vanille, fruit de la passion et mangue

COCKTAILS AU CAFÉ 345

Café Créole [ALC,MLK]

Café au brandy [ALC]

Café au whisky [ALC,MLK]

Café glacé [MLK] 200



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

LES COCKTAILS DU BARESEF [ALC,SUL]

Kotomili Création (2016)*

345

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)*

325

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

345

Découvrez une nouvelle recette inspirée des produits frais de la journée. Rafrachissant 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 345

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 345

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

345

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

370

Kir Royal [ALC,SUL]

Vin mousseux, crème de cassis

Spritzer [ALC,SUL]

Vin blanc, eau gazeuse

WHISKY COCKTAILS

370

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

325

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]

345

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

180

Coca Cola/Coca-Cola diet

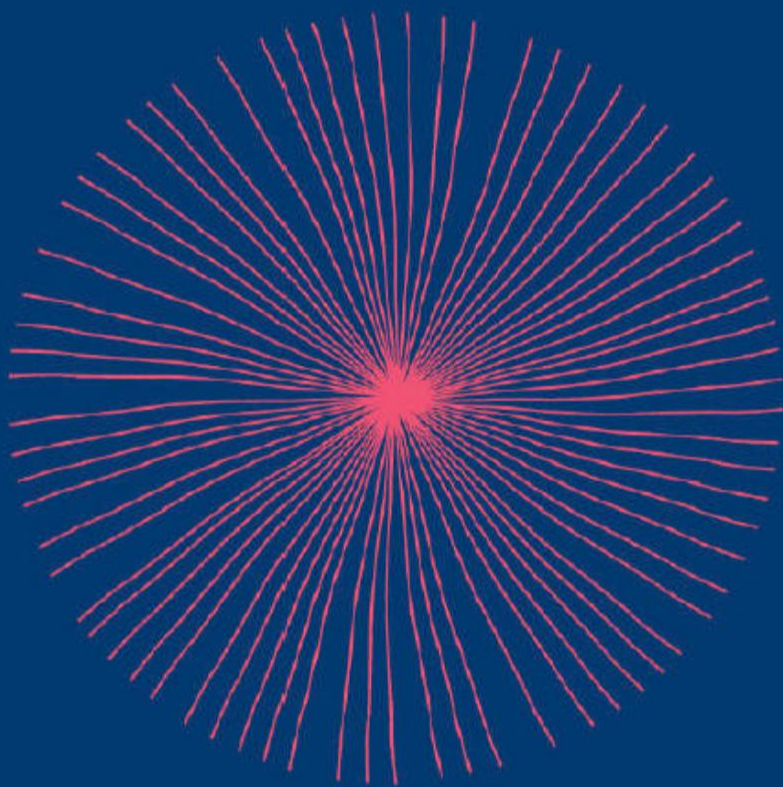
Sprite

Fanta

Tonic [SUL]

Ginger Ale

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



EN SUPPLEMENT

BIÈRES	315
Heineken [ALC, GLU]	

BOISSON ÉNERGISANTE	315
Red Bull	

APERITIFS	
Campari [ALC]	400
Pastis [ALC]	400
Ricard [ALC]	400
Pernod [ALC]	400
Martini Rosso, Dry, Bianco [ALC, SUL]	370

RHUM	
Chamarel Vanille [ALC]	315
Chamarel Brun [ALC]	315
Labourdonnais Amelia [ALC]	315
Labourdonnais Spiced Gold [ALC]	315
New Grove Plantation [ALC]	345
New Grove Honey [ALC]	345
New Grove Old Rhum [ALC]	345
Pink Pigeon [ALC]	345
Penny Blue VSOP [ALC]	460
Penny Blue XO [ALC]	550
Lazy dodo (bouteille) [ALC]	3465
Gentle 9 ans [ALC]	345
Bougainville vanille / citron [ALC, SUL]	345
Bougainville Vieux Domaine [ALC]	345
Captain Morgan [ALC]	400
Green Island White [ALC]	315
Green Island Gold Spice [ALC]	340

VODKA_[ALC]

Absolute	400
Count Pushkin	440
Smirnoff	335
Beluga Noble	335
Belvedere	700
Finlandia	345
Ciroc	700
Above 18	345

GIN_[ALC]

Bombay Sapphire	460
Musgrave	500
Tanqueray	500
Gordon	400
Gilbey`s	440
Beefeater	400
Hendrick's	500
Citadelle	330
Fifty Pound	460
Swordsman London Dry	345
Dry Gin	345

BRANDY_[ALC]

Napoleon	365
----------	-----

PREMIUM WHISKY_[ALC]

Chivas Regal - 12 years	460
Johnny Walker Red Label	440
Johnny Walker Black Label	650
Johnny Walker Blue Label	2320

SCOTCH WHISKY [ALC]	400
J&B	

SINGLE MALT [ALC]	700
Glenfiddich - 12 Ans	

SPECIAL RESERVE [ALC]	440
Whyte & Mackay	

IRISH WHISKY [ALC]	400
Jameson	

BOURBON WHISKEY [ALC]	395
Jim Beam White	

TENNESSEE WHISKEY [ALC]	700
Jack Daniel's	

DIGESTIFS [ALC]	
Remy Martin V.S.O.P	800
Remy Martin X.O	2700
Hennessy V.S	700
Hennessy X.O	2500

CALVADOS [ALC]	560
Boulard	

LIQUEURS

440

- 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]

420

- Tequila Xquisito

COCKTAILS SIGNATURE

395

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

COCKTAIL AU CAFÉ

450

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

COCKTAILS CLASSIQUES

450

- 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 395

White Russian [ALC,MLK]

Vodka, liqueur de café, crème fraîche

COCKTAIL GIN 395

Summer G & T [ALC]

Gin, concombre, feuilles de menthe fraîches, tonic

COCKTAIL WHISKY 430

Whisky Shake [ALC,SUL]

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

CIGARETTES 680

Benson & Hedges

Dunhill & Dunhill Switch

Marlboro red & Marlboro light

Camel & Camel light

CIGAR 1200

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]