



CHILLEZ!
VOUS ETES
EN VACANCES

BIÈRES

	Rs
Phoenix Pression <small>[ALC, GLU]</small>	250
Blue Marlin <small>[ALC, GLU]</small>	250
Gister <small>[ALC, GLU]</small>	250
Guinness <small>[ALC, GLU]</small>	230
Heineken 0% <small>[ALC, GLU]</small>	230

APERITIFS

Porto <small>[ALC]</small>	200
Vermouth <small>[ALC]</small>	240

RHUM [ALC]

Rhum blanc local	240
------------------	-----

VODKA [ALC]

Vodka local	240
-------------	-----

GIN [ALC]

Gin local	240
-----------	-----

BRANDY [ALC]

Brandy local	240
--------------	-----

WHISKY [ALC]

Whisky local	240
--------------	-----

DIGESTIFS

Crème de café <small>[ALC, MLK]</small>	240
---	-----

LIQUEURS

220

Menthe [ALC]

Coco [ALC]

Crème de cassis [ALC]

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

BOISSONS CHAUDES

Café 140

Espresso 140

Cappuccino [ALC,MLK] 150

Latté [MLK] 150

Chocolat [MLK,SOY] 150

Thé noir local ou thé vert 130

Thé vert détox 130

Infusion 130

(Menthe, Camomille, Verveine, Tilleul, Citronnelle)

THÉ SIGNATURE ATTITUDE 130

Vanille et cardamome

Vanille, fruit de la passion et mangue

COCKTAILS AU CAFÉ 300

Café Créole [ALC,MLK]

Café au brandy [ALC]

Café au whisky [ALC,MLK]

Café glacé [MLK] 170

LES COCKTAILS DU BARESEF ^[ALC]

Kotomili Création (2016)*

300

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)*

280

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 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

300

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]

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 300

Planteur's Punch [ALC]

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 300

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

300

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

320

Kir Royal [ALC,SUL]

Vin mousseux, crème de cassis

Spritzer [ALC,SUL]

Vin blanc, eau gazeuse

WHISKY COCKTAILS

320

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

280

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 fraiche, 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

EAUX MINERALES

130

Plate/Gazeuse

BOISSONS GAZEUSES

150

Coca Cola/Coca-Cola diet

Sprite

Fanta

Tonic

Ginger Ale

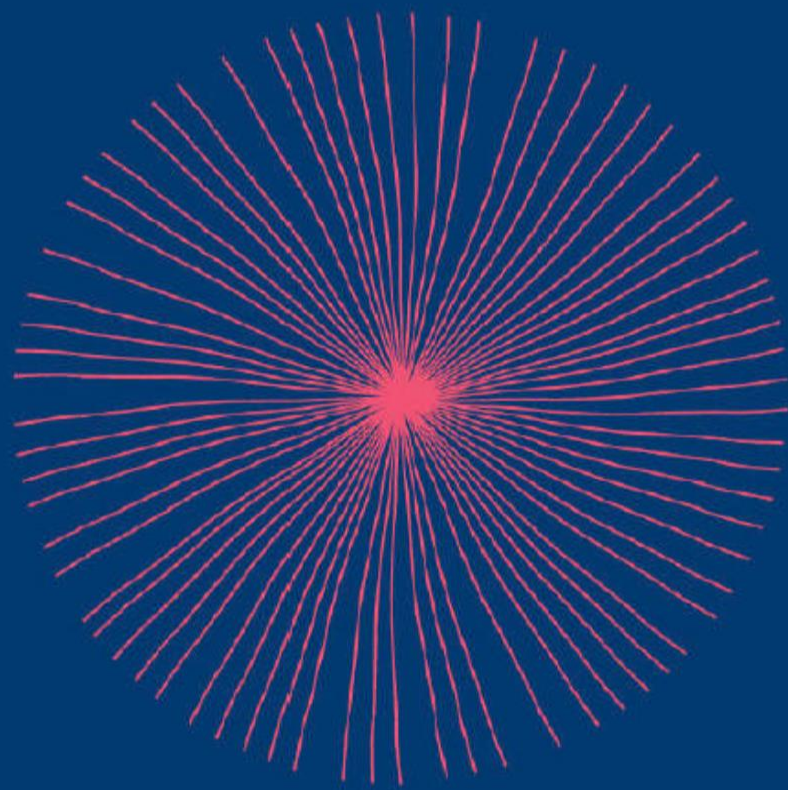
JUS DE FRUITS

160

Pomme, Mangue, Orange, Ananas,

Pêche, Letchis, Fruit de la passion,

Pamplemousse, Canneberge, Grenade



EN
SUPPLEMENT

BIÈRES 280

Heineken [ALC, GLU]

BOISSON ÉNERGISANTE 275

Red Bull

APERITIFS

Campari [ALC] 350

Pastis [ALC] 350

Ricard [ALC] 350

Pernod [ALC] 350

Martini Rosso, Dry, Bianco [ALC] 280

RHUM

Chamarel Vanille [ALC] 270

Chamarel Brun [ALC] 270

Labourdonnais Amelia [ALC] 270

Labourdonnais Spiced Gold [ALC] 270

New Grove Plantation [ALC] 270

New Grove Honey [ALC] 300

New Grove Old Rhum [ALC] 300

Pink Pigeon [ALC] 270

Penny Blue VSOP [ALC] 400

Penny Blue XO [ALC] 400

Lazy dodo (bouteille) [ALC] 3000

Gentle 9 ans [ALC] 300

Bougainville vanille / Citron [ALC, SUL] 270

Bougainville Vieux Domaine [ALC] 300

Captain Morgan [ALC] 350

Green Island White [ALC] 270

Green Island Gold Spice [ALC] 270

VODKA [ALC]

Absolute	350
Count Pushkin	270
Smirnoff	270
Beluga Noble	300
Belvedere	300
Finlandia	300
Ciroc	300
Above 18	300

GIN [ALC]

Bombay Sapphire	375
Gibson's pink	350
Tanqueray	450
Gordon	350
Gilbey`s	350
Beefeater	350
Hendrick's	350
Fifty Pound	300
Swordsman London Dry	300
Dry Gin	300

BRANDY [ALC]

Napoleon	325
----------	-----

PREMIUM WHISKY [ALC]

Chivas Regal - 12 years	400
Johnny Walker Red Label	380
Johnny Walker Black Label	400
Johnny Walker Blue Label	2100

SCOTCH WHISKY [ALC] 350
J&B

SINGLE MALT [ALC] 470
Glenfiddich - 12 Ans

SPECIAL RESERVE [ALC] 350
Whyte & Mackay

IRISH WHISKY [ALC] 340
Jameson

BOURBON WHISKEY [ALC] 340
Jim Beam White

TENNESSEE WHISKEY [ALC] 350
Jack Daniel's

DIGESTIFS [ALC]
Remy Martin V.S.O.P 560
Remy Martin X.O 550
Hennessy V.S 460
Hennessy X.O 550

CALVADOS [ALC] 400
Boulard

LIQUEURS

370

Anisette Royal [ALC]

Amaretto [ALC]

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]

370

Tequila Xquisito

COCKTAILS SIGNATURE

350

Attitude Surprise [ALC,SUL]

Rum Bacardi, Caraçao bleue, jus d'ananas, jus de letchis, jus de citron

COCKTAIL AU CAFÉ

350

Irish coffee [ALC,MLK]

Jameson, café, sirop de cane, crème fraîche

COCKTAILS CLASSIQUES

350

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 350

White Russian [ALC,MLK]

Vodka, liqueur de café, crème fraîche

COCKTAIL GIN 350

Summer G & T [ALC]

Gin, concombre, feuilles de menthe fraîches, tonic

COCKTAIL WHISKY 380

Whisky Shake [ALC,SUL]

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

CIGARETTES 550

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

CIGAR 1000

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 excluent 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]