



CHILLEZ!
VOUS ETES
EN VACANCES

BIÈRES	Rs
Phoenix Pression [ALC, GLU]	250
Blue Marlin [ALC, GLU]	250
Gister [ALC, GLU]	250
Guinness [ALC, GLU]	230
Bière local Manawa (IPA) [ALC, GLU]	250
Heineken 0% [GLU]	230

APERITIFS	
Porto [ALC, SUL]	200
Vermouth [ALC, SUL]	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 [ALC, MLK]	240

LIQUEURS

220

Menthe [ALC]

Coco [ALC]

Crème de cassis [ALC]

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

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



BARÉSEF

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

LES COCKTAILS DU BARESEF [ALC,SUL]

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 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

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,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 300

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 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

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] 300

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

EAUX MINERALES 130

Plate/Gazeuse

BOISSONS GAZEUSES 150

Coca Cola/Coca-Cola diet

Sprite

Fanta

Tonic [SUL]

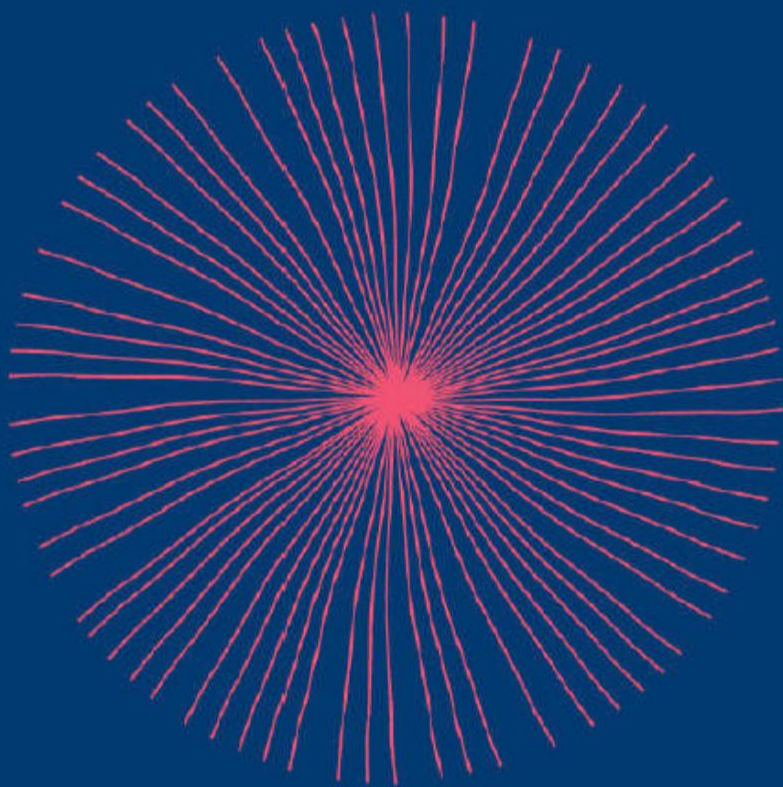
Ginger Ale

JUS DE FRUITS

[SUL]

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, SUL]	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

J&B

[ALC]

350

SINGLE MALT

Glenfiddich - 12 Ans

[ALC]

470

SPECIAL RESERVE

Whyte & Mackay

[ALC]

350

IRISH WHISKY

Jameson

[ALC]

340

BOURBON WHISKEY

Jim Beam White

[ALC]

340

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's

[ALC]

350

DIGESTIFS

Remy Martin V.S.O.P

Remy Martin X.O

Hennessy V.S

Hennessy X.O

[ALC]

560

550

460

550

CALVADOS

Boulard

[ALC]

400

LIQUEURS

370

- 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

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 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]