

CHILLEZ!
VOUS ETES EN
VACANCES

BIÈRES [GLU, SUL, ALC]	Rs
Phoenix Pression	290
Blue Marlin	290
Guinness	290
Heineken 0%	265

APERITIFS [SUL, ALC]	
Porto	240

RHUM [ALC]	
Rhum blanc local	290

VODKA [GLU, ALC]	
Vodka local	290

GIN [GLU, ALC]	
Gin local	290

BRANDY [ALC]	
Brandy local	290

WHISKY [GLU, ALC]	
Whisky local	290

DIGESTIFS [ALC]	
Crème de café	265

LIQUEURS	290
Menthe	
Coco	
Crème de cassis	
Curaçao bleue	

BOISSONS CHAUDES	
Café	170
Espresso	170
Cappuccino. ^[MLK]	185
Latté. ^[MLK]	185
Chocolat. ^[MLK]	185
Thé noir local ou thévert	160
Thé vert détox	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	365
Café Créole ^[MLK, ALC]	
Café au brandy ^[MLK, ALC]	
Café au whisky ^[MLK, ALC]	
Café glacé ^[MLK]	250



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

LES COCKTAILS DU BARESEF ^[ALC]

Kotomili Création (2016) ^{[SUL]*}

365

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

Mo Lamem Création (2018) ^{[SUL]*}

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)* ^[SUL]

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

Zoli Kafrine Création (2026)*

Rhum aux épices, espresso, infusion baume du perou,
infusion de peau de banane, jus de citron frais, goutte de
solution saline.

LES MOCKTAILS DU BARESEF

Zacoco Création (2017)* ^[SUL]

340

Extrait de coco, feuilles de menthe, jus de citron
et d'ananas, sirop de canne et cardamome

Dilo Kokom Création (2024)* ^[SUL]

Jus de concombre, 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, Extrait de
coco, tranche de gingembre,

LES COCKTAILS

365

SIGNATURES D'ATTITUDE

RHUM LOCAL [ALC]

Mojito Classique [SUL]

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

Mojito à l'ananas [SUL]

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

Mojito au fruit de la passion [SUL]

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

Dark and Spicy [SUL]

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

Old Mauritian Rum [SUL]

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

Daquiri aux Fruits [SUL]

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

Ti-Punch [SUL]

Rhum blanc, sirop de canne, citron frais

COCKTAILS CLASSIQUES [ALC]

365

Planteur's Punch [SUL]

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

Pina Colada [SOY]

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

Mai Tai [SUL,NUT]

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

VODKA COCKTAILS [ALC]

365

Screw driver

Vodka, jus d'orange

Caipiroska [SUL]

Vodka, sirop de canne, jus de citron

Blue Lagoon [SUL]

Vodka, jus de citron, Curaçao bleue, eau gazeuse

GIN COCKTAILS [ALC]

365

Gin Fizz [SUL]

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

Gimlet [SUL]

Gin, sirop de canne, jus de citron

The Bramble [SUL]

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

WINE COCKTAILS [ALC]

370

Kir Royal

Vin mousseux, crème de cassis

Spritzer

Vin blanc, eau gazeuse

WHISKY COCKTAILS [SUL, ALC]

390

Brandy Highball

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

Whisky Sour

Whisky, jus de citron, sirop de canne

SPECIALITÉS ZILWA

365

Sunset

Jus de pêche, jus d`orange, jus d'ananas et sirop grenadine

Flamboyant

Jus de mangue, jus pamplemousse, jus d`orange, jus de canneberge, miel, sirop de grenadine et eau gazeuse

MOCKTAILS

340

Mocktail du jour

Demandez au Barman la spécialité du jour

Zacoco Mocktail Création (2017)* [SUL]

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

Virgin Mango Colada [MLK, SOY]

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 [GLU, MLK, NUT]

Glace, lait, sirop de canne

Vanille ou fraise ou chocolat

EAUX MINÉRALES

145

Plate/Gazeuse

BOISSONS GAZEUSES

190

Coca Cola/Coca-Cola diet

Sprite

Fanta

Tonic

Ginger Ale

JUS DE FRUITS

195

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

EN SUPPLEMENT

BIÈRES [GLU, SUL, ALC]	
Heineken	315
Corona	330
Desperados	350

APERITIFS [ALC]	
Campari	420
Pastis	420
Ricard	420
Pernod	420
Martini Rosso, Dry, Bianco [SUL]	300
Aperol	390
Lillet Red [SUL]	400
Lillet Rose [SUL]	350
Martini Rosé	390

RHUM [ALC]	
Chamarel White	300
Bougainville White	300
Bougainville VS	310
Bougainville Vsop	380
Chamarel Vsop	380
Chamarel X0	400
Bougainville X0	400
Penny Blue X0	500
Saint Aubin Amarone	500

RHUM LOCAL AROMATISÉ [ALC]

Saint Aubin Vanilla	300
Pink Pigeon	330
Chamarel Premium Rhum Gold	350
Chamarel Premium Rhum Classic White	350
Saint Aubin Rhum Classic White	300
Saint Aubin Rhum Ext Premium Spiced	350
Saint Aubin Rhum Ext Premium Vanilla	300

RHUM IMPORTÉ [ALC]

Captain Morgan	365
Bacardi Oro	300
Bacardi White	330

VODKA [ALC]

Absolute Blue	420
Absolute ELYX	600
Grey Goose	400
Belvedere Classic	700
Smirnoff Red	320
Beluga	650

GIN [ALC]

Bombay Sapphire	485
Tanqueray	385
Beefeater	385
Gordon	420
Saint Aubin Blue Gin	350

Bulldog	420
Tanqueray 10	530
Monkey 47	550
Hendricks	500
The Botanist 22 – Islay Dry GIN	600
Kinobi	700
Gibson’s London Dry	630
Gibson’s Pink/Blood Orange	630

COGNAC [ALC]

Remy Martin VSOP	900
St Remy XO	2000

ARMAGNAC [ALC]

Prince de Condé VSOP	350
----------------------	-----

CALVADOS [ALC]

Boulard	580
---------	-----

WHISKY MALT ASSEMBLÉ [ALC]

J&B	420
Johnny Walker Red Label	460
Johnny Walker Black Label	485
Chivas Regal - 12 Yrs	485
Chivas Regal - 15 Yrs	800

WHISKY SINGLE MALT [ALC]

Glenfiddish 12 Yrs	900
Dalmore 12 Yrs	900
The Macallan 12 Yrs	1000
The Macallan 15 Yrs	1500
The Macallan 18 Yrs	2500
Glenmorangie 18 Yrs	1600

WHISKEY IRLANDAIS [ALC]

Jameson	410
The Irishman	900

WHISKEY AMÉRICAIN [ALC]

Jack Daniel's	480
Michter's Straight Rye	900
Michter's Sour Mash	940

LIQUEURS [ALC]

Cointreau	400
Grand Marnier	400
Anisette (Marie Brizzard)	275
Amaretto Di Saronno	350
Malibu	300
Giffard Peach	300
Passoa	350
Frangelico	350
Benedictine	375
Sambuca	275
Solera 1847 oloroso dulce	275
Tiramisu [MLK, EGG]	320

Cappucino [MLK]	320
Isautier GatoPatate [MLK]	350
Isautier Cahouette [MLK]	350
Baileys [MLK]	350
Galliano	350
Saint Aubin Salted Caramel	300
Saint Aubin Banane Flambe	300
New Grove Vanilla	1500
New Grove Coffee	1500
Kahlua	350
Drambuie	400
Amarula	350
Tia Maria	350
Pimms	400

TEQUILA [ALC]

Olmecca Blanco	500
Don Julio Blanco	1000

COCKTAILSIGNATURE [SUL, ALC] 410

Attitude Surprise

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

COCKTAILAU CAFÉ [ALC] 410

Irish coffee [MLK, SOY]

Jameson, café, sirop de cane, crème fraîche

COCKTAILSCCLASSIQUES [ALC] 410

Long Island Iced Tea [SUL]

Vodka, Gin, Rhum blanc, Tequila, Triple sec,
Jus de citron et cocacola

Garibaldi

Campari et jus d'orange

COCKTAIL VODKA [ALC] 410

White Russian [MLK, SOY]

Vodka, liqueur de café, crème fraîche

COCKTAIL GIN [ALC] 410

Summer G & T

Gin, concombre, feuilles de menthe fraîches, tonic

COCKTAIL WHISKY [ALC] 420

Whisky Shake

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

CIGARETTES 680

Benson & Hedges

Dunhill

Marlboro rouge & Marlboro light

Camel & Camel light

Matinée

*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 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]