

CHILLEZ!
VOUS ETES EN
VACANCES

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

APERITIFS [SUL, ALC]	
Porto	220
Vermouth	265

RHUM [ALC]	
Rhum blanc local	265

VODKA [GLU, ALC]	
Vodka local	265

GIN [GLU, ALC]	
Gin local	265

BRANDY [ALC]	
Brandy local	265

WHISKY [GLU, ALC]	
Whisky local	265

DIGESTIFS [ALC]	
Crème de café	265

LIQUEURS [ALC]

240

Menthe

Coco

Crème de cassis

Curaçao bleue

BOISSONS CHAUDES

Café

155

Espresso

155

Cappuccino. [MLK]

165

Latté. [MLK]

165

Chocolat. [MLK, NUT]

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 [MLK, ALC]

Café au brandy [MLK, ALC]

Café au whisky [MLK, ALC]

Café glacé [MLK]

190



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

LES COCKTAILS DU BARESEF^[ALC]

Kotomili Création (2016)^{[SUL]*} 330

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 frais, l'anis étoilé, tranche d'orange caramélisée

LES MOCKTAILS DU BARESEF

Zacoco Création (2017)*^[SUL] 310

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

SIGNATURES D'ATTITUDE

RHUM LOCAL [ALC]

330

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]

330

Planteur's Punch [SUL]

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

Pina Colada [MLK]

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]

330

Screw driver [GLU]

Vodka, jus d'orange

Caipiroska [GLU, SUL]

Vodka, sirop de canne, jus de citron

Blue Lagoon [GLU, SUL]

Vodka, jus de citron, Curaçao bleue, eau gazeuse

GIN COCKTAILS [ALC]

330

Gin Fizz [GLU, SUL]

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

Gimlet [GLU, SUL]

Gin, sirop de canne, jus de citron

The Bramble [GLU, SUL]

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

WINE COCKTAILS [SUL, ALC]

355

Kir Royal

Vin mousseux, crème de cassis

Spritzer

Vin blanc, eau gazeuse

WHISKY COCKTAILS [GLU, SUL, ALC]

355

Brandy Highball

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

Whisky Sour

Whisky, jus de citron, sirop de canne

SPECIALITÉS ZILWA

330

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

310

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]

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 MINERALES

145

Plate/Gazeuse

BOISSONS GAZEUSES

165

Coca Cola/Coca-Cola diet

Sprite

Fanta

Tonic

Ginger Ale

JUS DE FRUITS

175

Pomme, Mangue, Orange, Ananas,

Pêche, Letchis, Fruit de la passion,

Pamplemousse, Canneberge, Grenade

EN SUPPLEMENT

BIÈRES [GLU, SUL, ALC]	300
Heineken	300
Corona	330
Desperados	350
Jade Gluten FREE	370
Indian Ocean IPA	275
Larger	275

APERITIFS [ALC]	
Campari	385
Pastis	390
Ricard	390
Pernod	385
Martini Rosso, Dry, Bianco [SUL]	350
Aperol	390
Luxardo Aperativo	320
Lillet Red/ Rose	340
Pampelle Ruby Red	370

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

RHUM LOCAL AROMATISÉ^[ALC]

Saint Aubin Vanilla	300
Saint Aubin Spiced	300
Pink Pigeon	330
Lazy Dodo Passion Fruit & Mango	330

RHUM IMPORTÉ^[ALC]

Captain Morgan	330
Bacardi	330

VODKA^[GLU, ALC]

Absolute Blue	400
Absolute ELYX	600
Grey Goose	410
Belvedere Classic	420
Belvedere Smogory	470
Beluga	650

GIN^[GLU, ALC]

Bombay Sapphire ^[NUT]	440
Tanqueray	385
Beefeater	385
Gordon	385
Saint Aubin Blue Gin	350
Bulldog	420
Tanqueray 10	530
Monkey 47	550
Hendricks	500
The Botanist 22 – Islay Dry GIN	600
Kinobi	700

COGNAC [ALC]	
Remy Martin VSOP	900
Henessy VSOP	900
Remy Martin XO	2700
Martel XO	2200

ARMAGNAC [ALC]	
Clés des Ducs Vsop	2000
Domaine Tariquet XO	2600

CALVADOS [ALC]	
Boulard	550

WHISKY MALT ASSEMBLÉ [ALC]

Whyte and Mackay [GLU]	420
J&B [GLU]	420
Johnny Walker Red Label [GLU]	420
Johnny Walker Black Label [GLU]	440
Chivas Regal - 12 Yrs [GLU]	440
Chivas Regal - 15 Yrs [GLU]	800

WHISKY SINGLE MALT [GLU,ALC]

Glenfiddish 12 Yrs [GLU]	900
Dalmore 12 Yrs [GLU]	900
The Macallan 12 Yrs [GLU]	1200
The Macallan 15 Yrs [GLU]	1700
The Macallan 18 Yrs [GLU]	2500
Glenmorangie 18 Yrs [GLU]	1600

WHISKEY IRLANDAIS [GLU, ALC]

John Jameson [GLU]	430
The Irishman [GLU]	1600

WHISKEY AMÉRICAIN [GLU, ALC]

Jack Daniel's [GLU]	470
Michter's Straight Rye [GLU]	900
Michter's American Whiskey [GLU]	910
Michter's Kenturky Bourbon [GLU]	930
Michter's Sour Mash [GLU]	940

LIQUEURS [ALC] **400**

Cointreau	300
Grand Marnier	330
Anisette	275
Disarono	400
Malibu	300
Giffard Melon	300
Giffard Peach	300
Passoa	300
Luxardo Lemoncello	300
St Germain Elderflower Liqueur	350
Wild Strawberry	300
Benedictine	350
Frangelico	350
Benedictine	375
Romana Sambucca	300
Galliano	300
Tiramisu [MLK]	320

Cappucino [MLK]	320
Isautier Gato Patate [MLK]	330
Isautier Cahouette [MLK]	330
Baileys [MLK]	340
Galliano	340
Saint Aubin Salted Caramel	320
Saint Aubin Banane Flambe	320

TEQUILA [ALC]

Olmecca Blanco	500
Don Julio Blanco	1100

COCKTAILS SIGNATURE [SUL, ALC] 385

Attitude Surprise

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

COCKTAIL AU CAFÉ [GLU, MLK, ALC] 385

Irish coffee

Jameson, café, sirop de cane, crème fraîche

COCKTAILS CLASSIQUES [GLU, SUL, ALC] 385

Long Island Iced Tea

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

Garibaldi

Campari et jus d'orange

COCKTAIL VODKA [GLU, SUL, MLK, ALC] 385

White Russian

Vodka, liqueur de café, crème fraîche

COCKTAIL GIN [GLU, ALC] 385

Summer G & T

Gin, concombre, feuilles de menthe fraîches, tonic

COCKTAIL WHISKY [GLU, SUL, ALC] 420

Whisky Shake

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

CIGARETTES 650

Benson & Hedges

Dunhill

Dunhill Switch

Marlboro red & 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.

Veillez contacter notre responsable du bar 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]