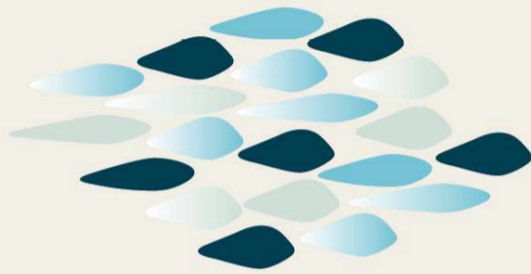


amis
St. Barth



Tapas – Tapas

Mini smash burger <i>Mini smash burger</i>	19€
Quesadillas au chorizo et cheddar <i>Chorizo and cheddar quesadillas</i>	18€
Focaccia, poireaux caramélisés, ricotta à l'ail confit, parmesan, persil ✓ <i>Focaccia, caramelized leeks, ricotta with garlic confit, parmesan, parsley</i>	16€
Guacamole, "oignons rouges, baies de grenade et citron vert" ✓ <i>Guacamole with red onions, pomegranate berries and lime</i>	18€
Gambas croustillantes kuro « 4 pièces » <i>Crispy prawns kuro « 4 pieces »</i>	22€
Gyoza "veggie" aux algues wakame « 5 pièces » ✓ <i>Artichoke fritters with lemon zests</i>	24€
Houmous de pois chiches au sumac, pain sarde ✓ <i>Chickpeas hummus with sumac, served with Sardinian bread</i>	19€
Dégustation de chorizo Ibérique de Bellota, 100 g <i>Degustation of Iberian Bellota chorizo, 100g</i>	⊗ 28€
Dégustation de Palette Ibérique de Bellota, 100g <i>Degustation of Iberian Bellota palette, 100g</i>	⊗ 49€

⊗ Sans gluten – *Gluten free*

✓ Végétarien – *Vegetarian*

Nos cocktails

Our cocktails (7cl)

Flamingo	24€
<i>Acidulé – Élégant – Tangy – Elegant</i> Vodka Elyx, Cointreau, citron vert, cranberry et vanille <i>Elix vodka, Cointreau, lime, cranberry and vanilla</i>	
R.R	24€
<i>Herbacé – Fleuri – Herbaceous – Flowery</i> Limoncello, rhum, citron, roquette et rose <i>Limoncello, rum, lemon, arugula and rose</i>	
Royal	24€
<i>Puissant – Fruité – Powerful – Fruity</i> Gin Tanqueray 10, Aperol, Chambord, citron vert et fraise <i>Tanqueray 10 gin, Aperol, Chambord, lime and strawberry</i>	
Soleil du Sahara	24€
<i>Épicé – Citronné – Spicy – Lemony</i> Rhum Bacardi infusé aux épices, passion, citron vert, vanille et mousse au citron <i>Rum infused with spices, passion fruit, lime, vanilla, homemade lemon foam</i>	
La Féerie	24€
<i>Pétillant – Enivrant – Sparkling – Intoxicating</i> Gin Monkey 47, Velvet Falernum, Champagne, menthe et thym <i>Monkey 47 gin, Velvet Falernum, Champagne, mint and thyme</i>	
Espresso Signature	24€
<i>Fumé – Smoked</i> Mezcal Del Maguey Vida, Tequila Avion Silver, Kahlua, Amaretto, cannelle et vanille <i>Mezcal, Tequila, Kahlua, Amaretto, cinnamon and vanilla</i>	
The Valley	24€
<i>Épicé – Spicy</i> Avion Reposado, Chartreuse, agave, citron vert et piment d'Espelette <i>Avion Reposado, Chartreuse, agave, lime and Espelette pepper</i>	

Cocktails classiques 22€

Classic cocktails (7cl ou 15cl)

Disponibles sur demande
Classic cocktails available on request

Liste non exhaustive – *Non-exhaustive list:*
Bloody Mary, Caïpirihna, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic,
Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned,
Piña Colada, Spritz...

Nos cocktails créations 24€

Our creation cocktails (7cl ou 15cl)

Disponibles sur demande - *Available on request*

Nos cocktails premium

Our premium cocktails (7cl)

Vainilla en oro 44€
Martel X.O, liqueur de vanille café, orange et miel
Martel X.O, vanilla coffee liquor, orange and honey

Notre cocktail sans alcool

Our virgin cocktail (15cl)

Butterfly effect 15€
Frais – Raffiné – Fresh – Elegant
Passion, fraise, vanille
Passion, strawberry, vanilla

Cocktails sans alcool classiques – *Virgin classic cocktails* 15€

Disponibles sur demande - *Available on request*

Liste non exhaustive – *Non-exhaustive list:*
Bloody Mary, Mojito, Piña Colada, Cocktail de fruits...

Selection au verre

Selection by the glass (15cl)

Champagne - Champagne

Leclerc Briant Brut Réserve	25€
Leclerc Briant Rosé	30€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	35€

Vin rosé – Rose wine

La Vie en Rose de Roubine Château Roubine, 2022	18€
--	-----

Miraval Château Miraval, 2021	18€
----------------------------------	-----

Symphonie Château Sainte-Marguerite, 2021	22€
--	-----

Vin blanc – White wine

Croze Hermitage Domaine Entrefaux, 2022	22€
--	-----

Sancerre Domaine de Crezancy, 2022	24€
---------------------------------------	-----

Rully La Créé Domaine Belleville, Bourgogne, 2020	26€
--	-----

Vin blanc liquoreux – Sweet white wine

Sauternes Château du Mayne, Bordeaux, 2020	20€
---	-----

Vin rouge – Red wine

Les Creisses Domaine de Creisses, Languedoc, 2020	22€
--	-----

Sancerre Domaine Crezancy, 2022	24€
------------------------------------	-----

Franck Phelan Sainte Estephe, 2018	26€
---------------------------------------	-----

Apéritifs et Liqueurs

Aperitifs and Liqueurs

	5cl	75cl
Amaretto	12€	120€
Aperol	12€	120€
Bailey's	12€	120€
Campari	12€	120€
Cointreau	12€	120€
Get 27	12€	120€
Get 31	12€	120€
Italicus	12€	120€
Kahlua	12€	120€
Frangelico	12€	120€
Lillet Blanc	12€	120€
Limoncello	12€	120€
Malibu	12€	120€
Manzana	12€	120€
Mancino Bianco	12€	120€
Mancino Rosso	12€	120€
Mancino Secco	12€	120€
Ricard	12€	120€
Saint Germain	12€	120€
Suze	12€	120€

Whisky – Whiskey

Américain – American

Jack daniel's	14€	120€
Bulleit Bourbon	16€	140€

Écossais – Scotch

Johnnie Walker Red Label	14€	120€
Laphroaig 10 ans	18€	160€
Glenmorangie 12 ans Lasanta	22€	200€
Glenfiddich 15 ans Solera	24€	220€
Dalmore 12 ans	28€	260€
Balvenie Caribbean Cask 14 ans	30€	280€
Macallan 12 ans	32€	300€
Royal Salute	55€	500€
Johnnie Walker Blue Label	60€	550€

Irlandais – Irish

Jameson	14€	120€
---------	-----	------

Japonais – Japanese

Karuizawa 1999-2000	500€	3000€
---------------------	------	-------

Gin – Gin

	5cl	75cl
Bombay Sapphire	14€	120€
Tanqueray Ten	16€	140€
Malfy Gin Original	18€	160€
Azur	20€	180€
Botanist	20€	180€
Hendrick's	20€	180€
Matsui Craft Gin T.H.P	20€	180€
Monkey 47	24€	220€
Ki No Bi	26€	250€

Rhum – Rum

Plantation Three Stars	14€	120€
Bielle Blanc	14€	120€
Havana 3 ans	14€	120€
Wray & Nephew	14€	120€
Bacardi 8 ans	16€	140€
Gosling Black Seal	16€	140€
Mount Gay Eclipse	16€	140€
Clairin Vaval	18€	160€
Clement Vieux XO	22€	200€
Santa Teresa 1796	26€	240€
Zacapa	26€	240€
Reimonenq Vieux 7 ans	28€	260€
Hee Joy 2008	28€	260€
Bielle Vieux 2011	36€	340€
Mont Gay XO 15 ans	50€	600€

Tequila – Tequila

Avion Silver	18€	160€
Casamigos Blanco	18€	160€
Codigo Blanco	18€	160€
Avion Reposado	22€	200€
818 Blanco	22€	200€
Casamigos Reposado	22€	200€
Codigo Rosa	22€	200€
Maestro Dobel Diamante	22€	200€
818 Reposado	26€	240€
Casamigo Anejo	28€	260€
Cincoro Blanco	30€	280€
818 Anejo	30€	280€
Avion 44	32€	300€
Avion Cristalino	32€	300€
Codigo Anejo	32€	300€
Don Julio 1942	42€	400€
Jose Cuervo Reserva	42€	400€
Codigo Extra Anejo	55€	500€
Eight Reserved	55€	500€

Mezcal – Mezcal

	2cl	5cl	75cl
Nuestras Soledad		16€	140€
Del Maguey Vida		18€	160€
Del Maguey Crema		22€	200€
Del Maguey Chichicapa		36€	340€
Del Maguey Tobala		55€	350€
Del Maguey Pechuga		66€	500€

Vodka – Vodka

Tito's	14€	120€
Ketel One	14€	120€
Absolut Elyx	18€	160€
Guillotine	18€	160€
Grey Goose	22€	200€
Stolichnaya Elit	26€	240€

Cognac – Armagnac

Martell Blue Swift	18€	160€	
Remy Martin VSOP	20€	180€	
L'Apothicaire 1990	30€	280€	
Martell XO	50€	500€	
Remy Martin XO	60€	550€	
Remy Martin Louis XIII	300€	650€	5000€

Jus de fruits

Fruit juices

Alain Millat – Ananas Ambient bio, 20cl <i>Alain Millat – Pineapple Ambient bio</i>	12€
Alain Millat – Orange Ambient bio, 20cl <i>Alain Millat – Orange Ambient bio</i>	12€
Alain Millat – Pomme Ambient bio, 20cl <i>Alain Millat – Apple Ambient bio</i>	12€
Alain Millat – Tomate Ambient bio, 20cl <i>Alain Millat – Tomato Ambient bio</i>	12€
Jus frais, 20cl <i>Fresh juice</i>	12€

Rafraichissements

Refreshments

Bières – Beers

Carib 33cl	9€
Corona 33cl	9€

Sodas – Softs

Coca Cola 33cl	7€
Coca Cola Zero 33cl	7€
Coconut Water 33cl	7€
Fanta 33cl	7€
Ice Tea 33cl	7€
Sirop à l'eau 25cl	7€
Sprite 33cl	7€
Heineken 0% 25cl	9€
Swiss Moutain Club Soda 20cl	10€
Swiss Moutain Ginger Ale 20cl	10€
Swiss Moutain Ginger Beer 20cl	10€
Swiss Moutain Tonic 20cl	10€
Red Bull 25cl	10€

Eaux minérales

Mineral waters

Aquachiaro 75cl	10€
Acqua Panna 75cl	10€
San Pellegrino 75cl	10€

Boissons chaudes

Hot drinks*

Café simple : Espresso, décaféiné, allongé	6€
<i>Simple coffee: Espresso, decaffeinated, americano</i>	
Thé et infusion	7€
<i>Tea and infusion</i>	
Café avec du lait, café frappé	8€
<i>Coffee with milk, iced coffee</i>	
Chocolat chaud	8€
<i>Hot chocolate</i>	
Café double	9€
<i>Double coffee</i>	

*Prix valable pour les produits dérivés

**Price valid for derivative products*

Cigares & pairing spiritueux, cigarettes
Cigares & liquors pairing, cigarettes

Le Hoyo de St Juan	50€
Temps de dégustation : 45 min à 1h30	
Arômes : Pain d'épice, boisé, final épicé	
<i>Flavours: Gingerbread, woody, spicy final</i>	
Trinidad Vigia	60€
Temps de dégustation : 1h à 1h30	
Arômes : Riche, orienté sur les épices, chocolat et noix grillées	
<i>Flavours: Rich, oriented on spices (pepper), chocolate & grilled nuts</i>	
Cohiba Siglo IV	110€
Temps de dégustation : 1h30 à 2h	
Arômes : Cacao, café, miel boisé et épicé	
<i>Flavours: Cocoa, coffee honey, woody</i>	
Romeo Y Julieta Wide Churchills	40€
Temps de dégustation : 1h à 1h30	
Arômes : Bois précieux, poivré et quelques touches de fruits secs	
<i>Flavours: Precious wood, peppery and some dried fruits</i>	
Montecristo N°2	50€
Temps de dégustation : 1h00 à 1h30	
Arômes : Registre herbacé et boisé	
<i>Flavours: Herbaceous register & woody</i>	
Partagas Serie D4	40€
Temps de dégustation : 1h à 1h30	
Arômes : Très punchy, boisé, poivré et corsé	
<i>Flavours: Very punchy, woody, peppery and full-bodied</i>	
Cigarette - Cigarette	8€
Malboro light, Malboro rouge	