

MATIEHANI

RUM

BAR



# Notre sélection de Rhums (4cl)

Sagatiba – Cachaca Pura

*Brazil* – 600

Havana Club 3 ans

*Cuba* – 500

Havana Club 7 ans

*Cuba* – 800

Mana'o ambré

*Polynesie* – 600

Mana'o Blanc

*Polynesie* – 700

Trois Rivières Rhum ambré

*Martinique* – 700

Trois Rivières Finish Whisky Malt

*Martinique* – 700

Trois Rivières Rhum blanc

*Martinique* – 800

Trois Rivières USOP

*Martinique* – 1 100

Très Vieux Rhum HSE USOP

*Martinique* – 1 200

Kraken – Black spiced Rum

*Trinité et Tobago* – 800

Dictador 12 ans

*Colombia* – 1 200

Don Papa 7 ans

*Philippines* – 1 200

Mount Gay XO

*La Barbade* – 1 200

Diplomatico 12 ans

*Venezuela* – 1 300

Zacapa 23 ans Solera

*Guatemala* – 1 400

Opthimus 15 ans

*République Dominicaine* – 1 500

Opthimus 18 ans

*République Dominicaine* – 1 700

# Cocktails

1 800

## Angostura Treacle

Havana 7 ans, Angostura, sirop d'érable, jus de pomme  
*Havana 7 YO, Angostura, maple syrup, apple juice*

**Batida de coco** Cachaca Sagatiba, lait concentré sucré, lait de coco  
*Cachaca Sagatiba, sweetened condensed milk and coconut milk*

**Blue Caribbean** Havana 3 ans, Curaçao bleu, jus d'ananas, lait de coco  
*Havana 3 YO, Curaçao blue, pineapple juice, coconut milk*

**White Caribbean** Kraken, liqueur de cacao, lait de coco, crème liquide, sirop de sucre  
*Kraken, cacao liquor, coconut milk, cream, sugar syrup*

**El Presidente** Havana 3 ans, Martini rouge, liqueur de Curaçao orange, sirop de grenadine  
*Havana 3 YO, Red Martini, orange Curaçao liquor, grenadine syrup*

**Café créole** Kraken, Amaretto, espresso, miel, sirop de sucre de canne  
*Kraken, Amaretto, espresso, honey, sugar syrup*

**Caïpirinha classique** Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre roux, angostura  
*Cachaça Sagatiba, lemon, brown sugar, angostura*

**Caïpirinha wasabi** Cachaça Sagatiba, wasabi, sucre roux, citron  
*Cachaça Sagatiba, wasabi, brown sugar, lemon*

**Daiquiri** Havana 3 ans, jus de citron, sirop de sucre de canne  
*Havana 3 YO, lemon juice, sugar syrup*

**Hemingway** Havana 3 ans, jus de citron, jus de pamplemousse, jus de marasquin  
*Havana 3 YO, lemon juice, grapefruit juice, maraschino*

**Mojito classique** Havana 3 ans, citron vert, Angostura, sucre roux, menthe fraîche, Perrier  
*Havana 3 YO, lemon juice, Angostura, brown sugar, fresh mint, Perrier*

**Polynesian coffee** Rhum Mana'o ambré, espresso, Amaretto, purée de passion, lait  
*Mana'o rum, espresso, Amaretto, passion fruit, milk*

## Tempête tropicale

Trois rivières 50°, purée de passion, jus de pamplemousse, jus de citron, Tabasco, extrait de vanille, soda - *Trois rivières 50°, passion fruit, grapefruit juice, lemon juice, Tabasco, vanilla, soda*

**Ti'punch** Trois rivières 50°, citron vert, sucre roux  
*Trois rivières 50°, lemon juice, brown sugar*

**Tiki Melon** Mana'o blanc, liqueur de melon, jus de citron, sirop de sucre, jus de cranberries  
*Mana'o white, watermelon, lemon juice, sugar syrup, cranberries juice*

# Nos créations

Nos barmans ont élaboré une série de Rhum arrangés,  
découvrez les avec nos plateaux de dégustation...

*Our bartenders have developed arranged rums,  
discover them with our tasting assortments...*

Verre dégustation <i>By Glass</i> (6cl)	800
Plateau dégustation <i>Assortment</i> 4 x 4cl	2 000
Plateau dégustation <i>Assortment</i> 10 x 4cl	4 000

## Tapas

Bouquets de légumes, sauce cocktail <i>Vegetable brunch with cocktail sauce</i>	950
Brochettes de volaille marinée <i>Marinated poultry kebab</i>	1 000
Chèvre pané au sésame <i>Sesame Breaded Goat Cheese</i>	1 000
Toasts de poisson fumé sauce tartare <i>Smoked fish toasts with tartar sauce</i>	1 000
Queues de crevettes en persillade <i>Parsley shrimps tails</i>	1 000
Nems de légumes, sauce douce chili <i>Vegetable nems with sweet chili sauce</i>	1 000
Samossas aux légumes, sauce douce chili <i>Vegetable samosas with sweet chili sauce</i>	1 000
Calamars sauce tomate <i>Calamari with tomato sauce</i>	1 100
Ailerons de poulet croustillants, sauce piquante chili <i>Breaded chicken wings with hot chili sauce</i>	1 100
Anneaux de calamars croustillants, sauce tartare <i>Breaded calamari rings with tartar sauce</i>	1 100
Queues de crevettes croustillantes, sauce chili <i>Breaded shrimp tails with sweet chili sauce</i>	1 350