Carte des Boissons

Bar by l'Ilot

Softs :

Coca cola , Coca cola zéro , Coca cola cherry 33cl	3€50
Sprite, Fuze tea pêche, Oasis, Schweppes tonic, Schweppes Agrum, Orangina 25 cl	3€50
Red Bull 25cl	4€00
Jus de fruit Pago 20 cl : Fruit du dragon, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise, ACE.	3€50
Limonade pression 33 cl	3€50
Limonade pression 50 cl	5€50
Diabolo 33 cl	4€00
Diabolo 50 cl	6€00

Sirops :

Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat, Fraise, Pac,Fun blue, Cerise, Violette, Caramel, Gambetta, NEW Orange, Kiwi.	2€50

Eaux :

Perrier 33 cl	3€50
Thonon 33 cl	3€00
Perrier fines bulles 50cl	4€50
Vals 75cl, Thonon 75cl	5€00
Supplément sirop ou tranche de citron	0€50

Boissons Chaudes :

Café, Café allongé, Décaféiné	2€00
Café noisette	2€50
Thé /Infusion	3€00
Grand crème	3€50
Café double	4€00
Chocolat chaud	3€50
Capuccino chocolat	4€50

Apéritifs

Ricard 2cl, Pastis 51 2cl	2€50
Porto 8cl	4€00
Suze 5cl	4€00
Martini Bianco 5cl, Martini Rosso 5cl	4€00
Kir pêche, cassis ou châtaigne 12cl	5€50
Kir Prossecco pêche, cassis ou châtaigne 12cl	6€50

Bières Pressions :

	25cl	50cl	Girafe 3L
Fada blonde	3€50	6€50	33€00
Mont-Blanc IPA	4€50	8€00	40€00
Mont-Blanc Blanche	4€50	8€00	40€00
Chouffe Framboise	5€00	9€00	45€00
Chouffe Blonde	5€00	9€00	45€00
Guinness	4€50	8€00	
Panaché	3€50	6€50	
Monaco	4€00	7€00	
	Sup Sirop 0€50 Sup Picon 1€00	Sup Sirop 1€00 Sup Picon 2€00	Sup Sirop 4€00

Bières Bouteilles :

Chouffe zéro 33cl	4€00	Liefmans Pêche ou Rouge 25cl	5€00
Corona zéro 33cl	4€50	Chouffe Cherry 33cl	5€50
Desperados 33cl	5€00	Mc Chouffe Brune 33 cl	6€00
Mont-Blanc Rousse 33cl	5€00	Tripel Karmeliet 33cl	6€50
Mont-Blanc Myrtille 33cl	5€50	Lagunitas IPA 33cl	7€00
Corona 33cl	6€00	Paix Dieu 33cl	8€00

Carte des Cocktails

Avec Alcool

PINA COLADA : 8€50 NEW

Rhum Blanc, jus d'ananas, Crème de coco

MOJITO : 9€00

Rhum Blanc, jus de citron vert, menthe, sucre cassonade, eau gazeuse
Variante : Fraise - Passion - Mangue Fruit du dragon +0€50

SPRITZ : 9€00

Prosecco, eau gazeuse : Apérol ou Limoncello ou Lillet
Version HUGO avec du Saint Germain +0€50

CUBA LIBRE : 9€00

Rhum ambré, jus de citron vert, coca cola

GIN BASIL : 9€50 NEW

Gin, Basilic, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne

TEQUILA SUNRISE : 9€50

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

BORA BORA : 9€00

Rhum ambré, jus d'ananas, jus de fruit de la passion,
sirop de grenadine, jus de citron jaune

MOSCOW MULE (à la pression) : 8€50

Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer

Carte des Mocktails

Sans Alcool

VIRGIN MOJITO : 7€50

Jus de citron vert, menthe, sucre cassonade, eau gazeuse
Variante : Fraise - Passion - Mangue Fruit du dragon +0€50
Twist : rhum ambré SANS alcool +1€

VIRGIN CUBA LIBRE : 8€50

Rhum ambré SANS alcool , jus de citron vert, coca cola

VIRGIN GIN BASIL : 8€50 NEW

Gin SANS alcool , Basilic, jus de citron jaune,
sirop de sucre de canne

VIRGIN MOSCOW MULE : 7€50 NEW

Eau gazeuse , jus de citron vert, sirop de gingembre

VIRGIN BORA BORA : 7€50

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion,
sirop de grenadine, jus de citron jaune

Cocktails Signatures

-le soir uniquement-

SEXY CHERRY: 9€50 NEW

Téquila, sirop de cerise, jus de fraise, jus de citron vert, limonade

VIRGIN SEXY CHERRY Version SANS Alcool = 8€00

SWEETY PEACHY : 9€50 NEW

Gin, sirop de pêche, jus de pomme, thé vert au jasmin, jus de citron jaune

VIRGIN SWEETY PEACHY avec Gin SANS Alcool = 8€50

SPICY BIKINI : 9€50 NEW

Captain morgan spicy, purée de mangue, jus d'orange, jus de citron vert, sirop d'épices maison (vanille - canelle - gingembre)

VIRGIN SPICY BIKINI avec Rhum ambré SANS Alcool = 8€50

L'ILOT : 9€50

Vodka, jus de fruit du Dragon, jus de citron sucré

Bonne Dégustation

Carte des Shooters

Le shooter 3cl	4€00
Les shooters 1/2 mètre (x6)	20€00
Les shooters le mètre (x12)	38€00

CREAM OF BEEF : Gin & Bumbu cream

KISS COOL : Vodka & Get27

ORGASME : Bailey's & Get27

SKULL : Whisky, Bailey's & Kalhua

BLUE : Vodka, Curaçao & jus de pomme

DANGEREUX : Havana & sirop caramel

CERVELLE : Vodka, Bailey's & grenadine

CARAïBES: Havana, Ananas & Fraise

ILOT: Téquila & surprise

Avec modération

Vins Rosés

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
C'Trop IGP Méditerranée	4€50	21€00
Colombier AOC Grignan les adhémar	5€00	24€00
Loverose IGP Méditerranée	5€50	29€00

Vins Blancs

		Verre 12cl	Bouteille 75cl
L'Intrus	VDP Muscat Moelleux	4€50	21€00
Le Petit Gascoun	IGP Côtes de Gascogne doux	5€00	24€00
1000 écus d'or	AOP Grignan les Adhémar	4€00	19€00
Astucieux Chardonnay	IGP Pays d'Oc	4€00	19€00
Les Dames Blanches du Sud	AOP Grignan les Adhémar	5€50	29€00
Lirac Pierre Usseglio	AOP Lirac		42€00
Les Safres	AOP Châteauneuf du pape		90€00
Loess	AOP Crozes Hermitage		45€00
Les Caillets	AOP Condrieu		75€00
Petit Chablis	AOP Petit Chablis		37€00
Bel arme	AOP Cassis		64€00
Vieilles Vignes	AOP Meursault		125€00

Vins Rouges

		Verre 12cl	Bouteille 75cl
Esprit de Grenache	AOP Côte Rhône Village	4€00	21€00
Dandy	IGP Méditerranée	5€00	29€00
Castillon	AOP Vacqueyras	8€00	42€00
Les Secrets	AOP Saint Chinian	4€00	21€00
Sublime	IGP Ardèche		45€00
Arpents des contrebandiers	AOP Châteauneuf du Pape		78€00
Tolondière	AOP Saint Joseph		44€00
Champelrose	AOP Cornas		69€00
Champin le seigneur	AOP Côte Rôtie		98€00
Marsannay	AOP Marsannay		45€00

Bulles

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
PROSECCO Brut Sensi	5€50	24€00
Clé 2 Sols Version Pinot Champagne Brut		40€00
Un R d'autrefois Chardonnay Champagne extra brut		50€00
Roederer Collection 244 Champagne Brut		95€00
Jacquesson Cuvée 746 Champagne extra brut		120€00

Whiskys (4cl):

Ballantines	*écossais*	7€00
Jack Daniels	*américain*	8€00
Bourbon Duke	*américain*	11€00
Copper Dog	*écossais*	8€00
Togouchi	*japonais*	11€00
Séquoïa	*drômois*	12€00

Supplément soft 1€00

Rhums (4cl) :

Captain Morgan	7€00
Havana 3 ans	7€00
Havana Ambré	7€50
Supplément soft	1€00

Kracken roast coffee	8€00
Bumbu XO	9€00
Bumbu Original	8€00
Hechichera	11€00
Eminente Grand réserva	13€00
Gouverneur	11€50

Gin - Vodka - Téquila - (4cl) :

Gin Beefeater	7€00
Gin Belle Rive	8€00

Vodka Absolut	7€00
Vodka Romanov	7€50

Téquila Erena	8€00
Mezcal	11€00

Supplément soft 1€00

Digestifs (4cl):

Limoncello	5€00
Get 27	6€00
Get 31	6€50
Bailey's	6€50
Bumbu Cream	7€50
Poire / Cognac / Vieux Marc	8€00
Génépi	8€00

Pintxo

PLATS



Effiloché de porc	15.90€
Hot dog toulousain	15.90€
Magret de canard	19.90€
1/2 magret	15.90€
Supplement sauce	2.50€



PLANCHES
charcuterie/ fromage



Petite 2/3p	20.00€
Grande 4/5p	30.00€
Géante 6/8p	49.00€

Formule du Midi :

18.90€

- ***Le Plat du jour***
- ***1 Dessert au choix***
- ***1 Bouteille d'eau***

TAPAS

Padrons	5,00€
Croquetas du moment ×4	5,00€
Frites maison	5,00€

Menu Enfant

11.00€

DESSERT MAISON ***5,00€***

Pour commander
0789682825



Nicolas Willaume

• Champion de France de Burger •



NOS BURGERS

+ 4€ FRITES

SIMPLE 13€
DOUBLE 16€

L'ANDALOU

Pain brioché maison, poulet, sauce brava, oignons crus , mâche, emmental

LE BROOKLYN

Pain brioché maison, sauce cajun-barbecue , oignons crus et frits, steak de bœuf, sucrine, emmental et lard

LE BURGER DU MOMENT

voir Ardoise



NOS BURGERS TRADITIONS

+ 4€ FRITES

LE CHEESE

Pain brioché maison, sauce burger , oignons crus, steak de bœuf, pickels, cheddar et lard

SIMPLE 12€
DOUBLE 15€

LE KID'S

Pain brioché maison, sauce ketchup, steak de bœuf, cheddar

AVEC FRITES + COMPOTE 10€

LE BIG SHAK

Pain brioché maison, sauce mayonnaise - ketchup , oignons crus, **triple** steak de bœuf, **triple** cheddar

SIMPLE 20€



P'TITE FAIM

TENDERS X6 10€

COOKIES 4€

NOS BOISSONS

COCA - COCA ZERO -FANTA ORANGE - SPRITE - SPRITE - PERRIER - OASIS - FUZE TEA 2.50€

POUR COMMANDER 07.50.75.36.28

Nos burgers sont déclinables selon vos envies: au boeuf, au poulet ou avec un steack végétarien. Le pain brioché peut être remplacé par un pain sans gluten



RAVIOLES de ROMANS 19.00€

Label Rouge

A la Truffe (tuber aestivum)

OMELETTE TRUFFEE 25.00€

avec salade & Brie truffé (tuber aestivum)

FISH & CHIPS 13.00€

sauce tartare & frites

OCTOPUS Salade 17.00€

garnie de tentacule d'encornet géant,crudités et croûtons

SALADE CESAR 15.00€

BROCHETTE D'AGNEAU & Frites 17.90€

Sauce Prestige (morilles et truffes tuber aestivum)

Plat du jour à partir de 15€

DESSERTS 5€

Assiette de fromage 6€

SOFTS 3€





SPECIAL SOIR & WEEK-END



MOULES marinières frites & à la graisse de boeuf 17€

PLATEAU friture Terre & Mer 25€





PLATEAU TRUFFE
Toasts truffés 25€

PLATEAU du MOMENT
A PARTAGER 10€



LA KAZ 974

CUISINE RÉUNIONNAISE



FORMULE MIDI

- PLAT DU JOUR au choix 16,00€
- Entrée + Plat + dessert 22.50€
- Entrée + Plat / Plat + dessert 19.00€



FORMULE SOIR

- ROUGAIL SAUCISSES 19,50€
- CARRY CREVETTES au Combava 19,50€
- PLAT du CHEF voir ardoise 19,50€
- DESSERT Créole 6,00€



- SALADE du CHEF Créole 17,50€

TAPAS A PARTAGER

- à l'unité 1,50€
- 4 pièces 6.00€
- 8 pièces 11.00€
- 12 pièces 17.00€
- 20 pièces 27.00€
- Piment farci (la pièce) 4.50€
- Boudin noir créole (les 2) 4.00€

BOISSONS

- Soft 3,00 €
- Bière en 33cl Dodo 5,50 €
- Bière en 33cl Phénix 5,50 €
- Planteur 25cl 5,00€
- Planteur 33cl 8,50€
- Coconut King (sans alcool) 7,00€

COMMANDE A EMPORTER 06.33.01.47.42

CUISINE FAITE MAISON

CUISINE LIBANAISE

MEZZÉS



SAMBOUSSEK 7.90 €
Chausson au fromage et aux herbes fraiches



HOUMMOUS 4.90 €
Purée de pois chiches onctueuse à la crème de sésame citronnée.



KOUBBA 8.90 €
Croquette de boulghour garni de boeuf haché à la mélasse de grenade, servi avec une sauce yaourt sésame et menthe séché



MOUHAMARA 5.90 €
Concassé de poivrons rouges parfumé à la mélasse de grenade, cumin torréfié et une touche d'ail



FALAFEL 7.90 €
Croquettes de pois chiches assaisonnées, servi avec une sauce à la crème de sésame et cumin



LABNA 6.90 €
Concentré de yaourt crémeux aux herbes libanaises et une pointe d'ail

UN APÉRO À LA LIBANAISE



PLATEAUX APÉRITIFS LIBANAIS A PARTAGER



TRADI 32 €
Pour 2 personnes

Trio de tartinades du moment
Trio de bouchées: Falafel, Koubba, Chausson fromage



LAFFET 49 €
Pour 2 personnes

Trio de tartinades du moment
Trio de bouchées: Falafel, Koubba, Chausson fromage
Duo de viandes marinées: Poulet et kafta
Pommes de terre assaisonnées ou boulgour aux épices douces

CUISINE LIBANAISE

ASSIETTES REPAS



CHAWARMA 18.9 €

Emincé de boeuf mariné façon chawarma et cuit à basse température, servi avec une sauce sésame, pickles et crudités



POULET 17.9 €

Filet de poulet mariné façon Tawouk et cuit basse à température, servi avec une sauce Aïoli

RECO DU CHEF



DEGUSTATION 17.9 €

Trio de tartinades du moment, Falafel, Koubba, Chausson fromage et crudités assaisonnées à la mélasse de grenade



KOUBBA 17.9 €

Croquettes de boulghour garnies de boeuf haché à la mélasse de grenade, servies avec une sauce yaourt sésame et menthe séchée

VÉGÉ



FALAFEL 17.9 €

Croquettes de pois chiches assaisonnées, servies avec une sauce à la crème de sésame et cumin



FORMULE ENFANT 12.9 €

Morceaux de poulet mariné, pommes de terre assaisonnées et houmous. **Valable pour les enfants de moins de 10 ans.**

COCKTAILS MAISON



THÉ GLACÉ MENTHE 3.90 €

Infusion de thé vert à la menthe maison



KARKADÉ 4.60 €

Infusion de fleur d'hibiscus à l'eau de rose et à l'eau de fleur d'oranger



LAYMONADA 4.20 €

Extrait de citron et de menthe à l'eau de fleur d'oranger

DESSERTS

VEGE



BAKLAWA 6.90 €

Fameuses pâtisseries traditionnelles libanaise à la pistache, noix de cajou et datte

VEGE



GATEAU DE MAMA 5.90 €

Le fameux gâteau au chocolat au caramel de datte et éclat de pistache



UN FESTIN À LA LIBANAISE

- CAMARADERIE -

LA STREET FOOD ENTRE COPAINS

GAUFRES SALEES

Base de farine locale & Pomme de Terre

AVOCAT SAUMON
Crème d'Avocat, Saumon fumé, Légumes croquants, Citron vert

CESAR
Poulet frit, Mayonnaise maison, Parmesan, Lard grillé, Tomate, Salade

L'ITALIENNE
Roquette, Tomate, Courgette, Jambon cru, Pesto, Burrata

L'ATHENA
Sauce yaourt, Concombre, Tomate, Feta, Olive

TOUTES NOS GAUFRES SONT A 12€

+3€ AVEC FRITES OU SALADE

BOEUF

Viande Française

ÉMINCÉ DE BOEUF 16,00€
Marinade du moment et grillé à la Plancha (180g)
Frites maison & Salade

TARTARE DE BOEUF 19,00€
Assaisonnement du moment (180g)
Frites maison & Salade

FAUX-FILET 21.50€
Grillée à la Plancha (250g)
Frites maison & Salade

CÔTE DE BOEUF 39.00€
Grillée à la Plancha (450g)
Frites maison & Salade

CARPACCIO DE BOEUF 23.00€
Parmesan, Pignon de pain, Pesto, Tomate (180g)
Frites maison & salade



Les Frites A PARTAGER

NATURE 7€

CÉSAR 12€
Poulet Frit, Mayonnaise maison, Parmesan

AMERICAINE 12€
Cheddar, Oignons frits, Bacon

IDÉAL POUR 2-3 PERSONNNES

BOISSONS

EAU PLATE	1,50€
SODAS	2.50€
LIMONADE ARTISANALE	3,50€
BIERES ARTISANALES	5,00€

La carte des allergènes est disponible auprès de notre équipe

- CAMARADERIE -

LA STREET FOOD ENTRE COPAINS

GAUFRES SUCRÉES



8,50€

FRUITÉE

Confiture, Chantilly,
Coulis de fruits rouges, Fruits frais



8,50€

GOURMANDE

Nutella, Chantilly,
Coulis de chocolat, Cookies



8,50€

CARAMEL LOVER

Caramel, Chantilly,
coulis caramel, Spéculoos



8,50€

FAÇON BANANASPLIT

Coulis de chocolat,
Banane, Chantilly



GAUFRES NAPPAGE SIMPLE

Nutella, Caramel, Sucre glace,
Confiture du moment,
Chantilly, crème de marron,

5€

SUPPLÉMENTS :

Topping **1€**

Chantilly **1€**

La carte des allergènes est disponible auprès de notre équipe

- CAMARADERIE -

LA STREET FOOD ENTRE COPAINS

COUPES GLACÉES



9,50€

FRAÎCHEUR ROUGE

Vanille, Fraise, Framboise

Fruits rouges frais,
coulis fruits rouges, chantilly



9,50€

TROPICALE

Mangue,Vanille, Citron

Coulis mangue/passion,
coco râpée, chantilly



9,50€

PISTACHE FRAMBOISE

Pistache, Vanille, Framboise

Coulis de framboise, chantilly



9,50€

CHOCO NOISETTE

Chocolat noisettes, Chocolat noir, Vanille

Coulis de chocolat,
éclat praliné, chantilly



9,50€

CARAMEL BEURRE SALÉ

Caramel beurre salé, Vanille,
Noisettes

Coulis caramel, chantilly



9,50€

CAFÉ GOURMAND

Café, Vanille, Chocolat noir

Coulis chocolat, chantilly



1 BOULE
3,50€

2 BOULES
6€

3 BOULES
8,50€

La carte des allergènes est disponible auprès de notre équipe

BARRA PASTA
SAINT-PAUL



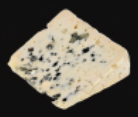
A Composer

Choisissez la formule BOX S 10€ ou BOX M 12€
+boisson 2€
+dessert 3,50€

Choisissez les pâtes fraiches

 Mafaldine
 Fusilli
 Linguini
 Raviolis +2€

Choisissez la sauce faite maison

 Pesto
 Chorizo
 Forestière
 Saumon
 Roquefort
Bolognaise

 Arrabiata

A Partager ou pas

La Burrata d'Emiliano
Burratafériciana, Jambon d'Emiliano,
Roquetteet Pignons de pin
13€

LaBruschettaVégé
Pestorouge,Légumes desaison
Mozzarella,Roquetteet Pignons de pin
14,50€

La Bruschetta Carne
la Bruschetta vége
+ Jambon d'émiliano
16,50€

A Déguster

 Tiramisu 5€
 Pana cotta 5€
 Panetonne 4€

 Glace italienne
le pot 4€
le cornet 5,5€

Menu Bambino
10€
Coquillettes Jambon fromage
+
Jus d'orange ou eau 33cl

- **Double parotta végétarienne** — **11.50€**
  Beignet de courgettes maison, chou rouge, carottes au cumin, oignons frits et sauce de votre choix*
- **Double parotta poulet** — **12.50€**
  Poulet tandoori maison, chou rouge, carottes au cumin, oignons frits et sauce de votre choix*
- **Plat de la semaine** — **16.00€**
  Voir ardoise
- **Salade indienne** — **14.00€**
  Salade, poulet tandoori, chou rouge, carottes au cumin, galette parotta, vinaigrette à la mangue



*Accompagnement Frites maison +4.50€

Cuisine indian street food épicée et non pimentée

- **Entrée** — **4.50€**
  - Salade indienne
  - Beignet de courgettes x3 sauce coco
  - Frites maison au curcuma sauce c[illegible]
- **Dessert** — **4.00€**
  Voir ardoise
- **Boisson 33cl** — **2.50€**
- **Jomo 35cl** — **3.50€**

FORMULE DU MIDI

Du lundi au samedi

Entrée - Plat - Boisson

ou

Plat - Dessert - Boisson

22.50€

Les prix sont affichés en T[illegible]