

LA GREFFE

Restaurant



..... DEPUIS 1956





HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS - EVERY DAY

16 à 20h

4 to 8pm

COCKTAILS 6€

COCKTAILS SANS ALCOOL
without alcohol

5,50€

PINTE DE BIÈRE 4,50€

PINT OF BEER

6€

Punchs

TIPUNCH (4 cl.)

Rhum au choix : Dillon, JM, Damoiseau, St James, Clément, Longueateau, Trois Rivières, citron vert, sucre brun
Choice of rum : Dillon, JM, Damoiseau, St James, Clément, Longueateau, Trois Rivières, lime, brown sugar

PUNCH COCO (5 cl.)

Rhum agricole, lait de coco, sirop de sucre de canne, lait concentré sucré, cannelle, zeste de citron
Rum, coconut milk, sugar cane syrup, concentrated milk, cinnamon, zest of lemon

5€

Rhums arrangés

RHUMS ARRANGÉS (4 cl.)

Gingembre, coco, ananas, mangue, piment...
(voir autres parfums sur l'ardoise)
Ginger, coconut, pineapple, mango, chilli...
(see other flavors on blackboard)

Les Classiques

10€
(33 cl)

Cocktails

MOJITO

Rhum Havana Club, feuilles de menthe, citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante
Havana Club rum, mint leaves, lime, sugar cane syrup, sparkling water

APÉROL

Apérol, Prosecco

CUBA LIBRE

Rhum Havana Club, citron vert, cola
Havana Club rum, lime, cola

DAIQUIRI

Rhum Havana Club, jus de citron, sirop de sucre de canne
Havana Club rum, lemon juice, sugar cane syrup

PINA COLADA

Rhum Havana Club, crème de coco, crème liquide, jus d'ananas
Havana Club rum, coconut cream, cream, pineapple juice

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus de citron, sel
Tequila, triple sec, lemon juice, salt

SEX ON THE BEACH

Vodka, Chambord, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka, Chambord, watermelon liqueur, pineapple & cranberry juices

CAIPIRINHA (25 cl)

Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne
Cachaça, lime, sugar cane syrup

LONG ISLAND ICED TEA

Tequila, gin, vodka, rhum, triple sec, jus de citron, cola
Tequila, gin, rum, triple sec, lemon juice, cola

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine
Tequila, lemon and orange juices, grenadine syrup

Les Créations

12€
(33 cl)

ZOMBIE

Rhum, fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de grenadine, brandy abricot, absinthe
Rhum, fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de grenadine, brandy abricot, absinthe

PAINKILLER

Rhum épicé, jus d'ananas frais, jus d'orange frais, crème de coco, noix de muscade râpée
Spiced rum, fresh pineapple juice, fresh orange juice, coconut cream, grated nutmeg

ARROZ CON PACTO (25 cl)

Pacto navio, boisson de riz végétale bio, sirop de vanille, badiane, cannelle, noix de muscade
Pacto navio, organic vegetable rice drink, vanilla syrup, star anise, cinnamon, nutmeg

PORNSTAR MARTINI (25 cl)

Vodka vanille, liqueur de vanille, liqueur de passion, purée de passion, fruit de la passion, sucre, Prosecco
Vanilla vodka, vanilla liqueur, passion liquor, passion puree, passion fruit, sugar, Prosecco

Les Créoles

10€
(33 cl)

LA GUYANAISE

Rhum agricole, jus de mangue, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine
Rum, mango, orange and lemon juices, grenadine syrup

MÉTISSE

Rhum agricole, gin, sirop de grenadine, citron
Rum, gin, grenadine syrup, lemon

ROBINSON

Rhum agricole, liqueur de coco, jus de fruit de la passion
Coconut liqueur, rum, passion fruits juice

DIAMOND ROCK

Rhum agricole, triple sec, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
Rum, triple sec, lime juice, sugar cane syrup

LE ZOUK

Rhum agricole, nectar de banane, sirop de menthe, jus de fruit de la passion
Imperial rum, banana nectar, mint syrup, passion fruits juice

D'CHIRÉ KILOT

Rhum agricole, gin, jus de citron vert, piment, miel, eau pétillante
Rum, gin, lime juice, chilli, honey, sparkling water

PLANTEUR

Rhum agricole, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenadine
Dark rum, lemon and orange juices, grenadine syrup

BATIDA DE COCO

Rhum agricole, liqueur de coco, batida de coco, crème liquide, crème de coco
Dark rum, coconut liqueur, coconut batida, cream, coconut cream

ÎLE DE LA TENTATION

Rhum agricole, tequila, vodka, coco, curaçao bleu, sirop de sucre de canne
Rum, tequila, vodka, coco, curaçao blue, sugar cane syrup

7,90€
(33 cl)

COCKTAIL CAFFÉ CRÉOLE

Orange fraîche, citron vert, jus d'orange
limonade, sirop de sucre de canne
*Fresh orange, lime, orange juice,
lemonade, sugar cane syrup*

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, crème liquide
Pineapple juice, coconut cream, cream

BAISER SALÉ SWEET KISS

Kiwi frais mixé, jus de banane, jus de mangue
Fresh mixed kiwi, banana and mango juices

COCU

Ananas frais mixé, jus de pomelos, jus de litchi, sirop de fraise
Fresh mixed pineapple, pomelo and lychee juices, strawberry syrup

SOLEIL LEVANT

Jus de fruit de la passion, jus de litchi, jus de cranberry, sirop de fraise
Passion fruits juice, lychee and cranberry juices, strawberry syrup

ROSE PARADIS

Ananas frais mixé, jus de coco, jus de litchi, sirop de fraise
Fresh blended pineapple, coconut and lychee juices, strawberry syrup

VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de
sucre de canne, citron vert, eau pétillante
*Apple juice, mint leaves, sugar cane syrup,
lime, sparkling water*

APHRODISIA

Jus d'ananas, sirop de gingembre, eau pétillante, chantilly
Pineapple juice, ginger syrup, sparkling water, whipped cream

CARIO CARAIBES

Jus de citron vert, mangue et marajuca, sirop de sucre de canne
Lime juice, mango and marajuca, sugar cane syrup

PINA VERDA

Eau de coco naturel, sirop d'agave bio, sirop d'ananas,
jus de citron vert, lamelle de concombre, lime wedge, coco rapé.
*Natural coconut water, organic agave syrup, pineapple syrup,
lime juice, cucumber slice, lime slice, grated coconut.*

FLOWER BALL

Jus de kalamansi, jus d'orange sanguine,
sirop de pêche, romarin frais, soda fleur de sureau
*Kalamansi juice, blood orange juice, peach syrup,
fresh rosemary, elderflower soda*

APÉRO TAPAS 10 €

Cocktail ou Coupe de Champagne
ou Pinte de bière
Cocktail or glass of Champagne
or Pint of beer
+
Assortiment de Tapas
Tapas sampler

Les Sans alcools

Cocktails without alcohol

8,50€
(33 cl)



Entrées Starters

ACCRAS DE MORUE 10,00 €
Petits beignets à la morue accompagnés d'achards de légumes
Codfish fritters accompanied by pickled vegetables

BOUDINS CRÉOLES 10,00 €
3 pièces de boudin antillais - 3 pieces of Creole blood sausage

CRABE FARCI 12,00 €
Farce composée de chair de crabe, dorée dans un mélange d'ail, citron et oignons
Stuffing made with crab flesh, glazed in a garlic, lemon and onion mixture

FÉROCE D'AVOCAT 9,00 €
A base de morue séchée et épicée, avocat, farine de manioc et piment des Antilles
Made from dried and spicy cod, avocado, cassava flour and chilli from the West Indies

CHIQUETAILLE DE MORUE COD SPREAD 10,00 €
Morue émiettée assaisonnée à l'ail, citron, oignons et huile
Shredded codfish seasoned with garlic, lemon, onion and oil

SALADE AVOCAT CREVETTES OU CRABE 8,50 €
Crevettes ou chair de crabe sur lit d'avocat agrémenté d'une sauce cocktail
Shrimps or crab meat on an avocado bed topped off with a cocktail sauce

ESCALE RÉUNIONNAISE 8,00 €
6 samoussas au thon accompagnés d'achard de légumes
6 tuna samosas with vegetable achards

ASSIETTE «CAFFÉ CRÉOLE» (2 PERS) 26,00 €
Assortiment de féroce d'avocat, accras de morue, boudins antillais, chiquetaille de morue, crabe farci et samoussas
Selection of avocado, codfish accras, Creole blood sausage, crumble of codfish and stuffed crab and samoussa

◆ **GRATIN DE CHRISTOPHINES - VÉGÉTARIEN** 9,00 €
(CHAYOTTE) Recette gratinée à la sauce béchamel
Christophines gratin recipe with Bechamel sauce

🍃 **ROUGAIL BANANES PLANTAIN - VEGAN** 8,00 €
Bananes plantain cuites dans une sauce à base d'ail, tomates, oignons, gingembre et combawa, achards de légumes et noix de cajou
Fried plantain bananas in a garlic, tomato and onion sauce, ginger and combawa, crispy vegetables and cashew nuts

Achard de légumes : Légumes croquants cuits dans une sauce légèrement vinaigrée, épicée et safranée
Crunchy vegetables slightly cooked in a spicy, acidic and saffron sauce

Grandes salades Salads

🍃 **GRANDE SALADE TROPICALE VEGAN** 14,00 €
LARGE TROPICAL SALAD
Salade, tomates, maïs, avocat, ananas, orange, achard de légumes, haricots verts
Salad, tomatoes, corn, avocado, pineapple, orange, pickled vegetables, green beans

🍃 **BÒL KRÉYOL VEGAN** 14,00 €
BÒL KRÉYOL SALAD
Bananes plantain, avocat, riz, haricots rouges, oignons rouges, noix de cajou
Plantain bananas, avocado, rice, red beans, red onions, cashew nuts

GRANDE SALADE DE POULET 14,00 €
LARGE CHICKEN SALAD
Salade, tomates, maïs, avocat, émincés de poulet
Salad, tomatoes, corn, avocado, chopped chicken

GRANDE SALADE DE LA MER 14,00 €
LARGE SEA SALAD
Salade, tomates, haricots verts, avocat, crevettes, chiquetaille de morue
Salad, tomatoes, green beans, avocado, shrimps, codfish crumble

◆ VÉGÉTARIEN 🍃 VEGAN

Plats Main Courses

ROUGAIL SAUCISSE CREOLE SAUSAGE SPECIALITY 18,00 €

Saucisses Créoles cuites dans une sauce : à base d'ail, tomates, oignons, gingembre et combawa
Creole sausages cooked in a sauce with garlic, tomatoes, onions, ginger and combawa

ENTRECÔTE À L'ANTILLAISE CREOLE STEAK 20,00 €

Entrecôte grillée servie avec la sauce Créole (cive, ail, piment, poivron, persil, huile, vinaigre et citron vert)
Grilled steak served with a Creole sauce (chives, garlic, chilli, pepper, parsley, oil, vinegar, lime)

COLOMBO DE CABRI GOAT COLOMBO STEW 17,00 €

Viande de cabri découpée en morceaux, et mijotée dans un mélange d'épices Colombo, puis cuite avec des légumes
Goat meat cut in pieces and stewed in a mixture of Colombo spices, then cooked with vegetables

COLOMBO DE POULET CHICKEN COLOMBO STEW 16,50 €

Cuisse de poulet fermier marinée dans un mélange d'épices colombo puis cuite avec des légumes
Farm raised chicken leg marinated in a Colombo spice mix and then cooked in vegetables

POULET BRAISÉ BRAISED CHICKEN 18,00 €

1/2 poulet fermier (750g), accompagné d'une sauce Créole (cive, ail, piment, poivron, persil, huile, vinaigre et citron vert) et d'une sauce blanche
1/2 farm raised chicken (750 g) served with a Creole sauce (chives, garlic, chilli, pepper, parsley, oil, vinegar, lime) and a white sauce

DORADE ROYALE GRILLÉE GRILLED SEA BREAM 18,00 €

Dorade marinée (600g) à l'ail et au jus de citron avec une sauce Créole (cive, ail, piment, poivron, persil, huile, vinaigre et citron vert)
Sea bream (600 g) marinated with garlic and lemon juice served with a Creole sauce (chives, garlic, chilli, pepper, parsley, oil, vinegar, lime)

CARRY DE GAMBAS GAMBAS STEW 19,50 €

Gambas mijotées dans une sauce à base d'oignons, tomates et gingembre
Gambas stewed in a sauce composed of onions, tomatoes and ginger



BRAISÉ DE LÉGUMES VEGETABLES STIR-FRY - VEGAN 15,00 €

Assortiment de légumes de saison et boulettes de soja fondantes, braisés à la graine de cumin, riz basmati
Assortment of seasonal vegetables and tender soy balls, braised with cumin seeds, basmati rice



FRICASSÉE DE LÉGUMES VEGETABLES FESTIVAL - VÉGÉTARIEN 16,50 €

Mijoté de légumes de saison en sauce curry et amandes, riz basmati
Simmered seasonal vegetables in a curry and almond sauce, basmati rice

Tous nos plats sont accompagnés de riz, bananes plantain et haricots rouges

All of our main courses are served with rice, plantain banana and red beans

Dombré Party 18€

TOUS LES JEUDIS SOIRS - EVERY THURSDAY EVENING

PLAT + BOISSON

(MAIN DISH + BEVERAGE)

PLAT : Délicieuse spécialité de petites boulettes de farine mijotées avec des haricots rouges, accompagnées de viande de porc ou de fruits de mer.

BOISSON : 1 verre de vin (15 cl) ou une bière (25 cl)

MAIN DISH : *Delicious specialty of small dumplings of flour simmered with red beans, accompanied by pork or seafood.*

BEVERAGE : *1 glass of wine (15 cl) or a beer (25 cl)*

Tous nos plats sont susceptibles de comporter d'aliments allergènes. Pour les personnes concernées veuillez demander avant toute commande la composition de celle-ci.

All our dishes may contain food allergens. For individuals concerned, please request prior to your order, the composition of the dish.

Desserts Sweets

COUPE EXOTIQUE

EXOTIC ICE CREAM CUP8,00 €

Coupe glacée, 3 parfums au choix
(mangue, vanille, rhum raisin, chocolat, passion)
Ice cream, choice of three flavors
(mango, vanilla, grape-rum, chocolate, passion fruit)

TOURMENT D'AMOUR

FAIT MAISON HOME-MADE7,00 €

Gâteau antillais cannelle et vanille
fourré à la confiture de coco, nappage abricot
Caribbean cinnamon and vanilla cake,
stuffed with coconut jam and topped with apricot sauce

BLANC MANGER COCO

COCONUT DELIGHT8,00 €

FAIT MAISON HOME-MADE
Entremet sucré à la noix de coco
Sweet coconut jelly cake

FLAN AU COCO CARAMÉLISÉ

CARAMELIZED COCONUT CUSTARD7,50 €

FAIT MAISON HOME-MADE
Douce crème de noix de coco aromatisée
au zeste de citron vert et épices douces
Sweet cream of coconut flavored
with lime and sweet spices

SORBET COCO À LA CRÉOLE

COCONUT SORBET 2 boules 2 scoops9,00 €

FAIT MAISON HOME-MADE



BANANE FLAMBÉE AU RHUM VEGAN

BANANA BLAZED WITH RUM9,00 €

Délicieuse banane pochée dans un caramel maison
aux épices douces et flambée au rhum
A delicious poached banana into a home made caramel
with sweet spices and blazed with Rum



CARPACCIO D'ANANAS FRAIS VEGAN

FRESH PINEAPPLE CARPACCIO8,00 €

Fines tranches d'ananas marinées au
romarin avec sorbet au fruit de la passion
Thin slices of pineapple marinated with
rosemary with passion fruit ice cream



SALADE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS VEGAN

EXOTIC FRESH FRUIT SALAD8,00 €

Mélange de fruits exotiques frais
Selection of fresh exotic fruits

CAFÉ OU THÉ GOURMAND10,00 €

Café ou thé accompagné de 4 mignardises créoles,
(blanc manger coco, boule de glace, gâteau du jour, salade de fruits frais)
Coffee or tea served with 4 Créole dessert tasters
(cocunut delight, scoop of ice-cream, cake of the day, fresh fruits salad)

Brunch

DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS DE 11H30 À 16H
SUNDAYS & BANK HOLIDAYS FROM 11:30 AM TO 4 PM

22,50€

Café, chocolat ou thé au choix

Jus d'orange pressé ou jus du jour (20 cl)

• Tartines (pains spéciaux et brioche maison) •

• Beurre et confiture maison •

• Gâteau maison •

• Salade de fruits frais •

• Toast Feroce d'avocat,
saumon fumé et grenade •

• Oeufs brouillés •

• Tortilla de légumes •

• Velouté de légumes •

• Fromage blanc et
granola maison •



Coffee, chocolate or choice of tea

Fresh orange juice or Juice of the day

• Choice of bread

(special breads or home-made brioche) •

• Butter and home-made jam •

• Home-made cake •

• Fresh fruit salad •

• Feroce d'avocat toast
smoked salmon and
pomegranite •

• Scrambled eggs •

• Vegetable tortilla •

• Creamy vegetable soup •

• Fromage blanc and
home-made granola •

Eaux Minérales & Sodas

Mineral waters & sodas

Vittel / San Pellegrino (100 cl)	5,50 €
Vittel / San Pellegrino (50 cl)	4,00 €
Perrier (33 cl)	4,50 €
Didier - Eau Minéral des Antilles (75 cl).....	6,90 €
Red Bull (25 cl).....	6,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero (33 cl).....	4,50 €
Kola Champron (33 cl).....	4,50 €
Ice Tea (25 cl)	4,50 €
Tonic (25 cl).....	4,50 €
Orangina (25 cl).....	4,50 €
Limonade (25 cl).....	4,50 €
Vitamalt (33 cl).....	4,00 €
L'Ordinaire (Limonade Créole) (50 cl)	6,00 €
Royal Soda (50 cl) Parfum au choix/Select flavor	6,00 €

Jus de fruit & Nectars

Fruit juices and nectars (25 cl) 4,50 €

Mangue, goyave, passion
Mango, guava, passion

Bio Orange, ananas, pomme 4,90 €
Orange, pineapple, apple

So'Kanaa : Jus de canne (26 cl)..... 6,00 €
Sugar Cane Juice

Boissons chaudes

Hot Beverages

Café expresso Coffee.....	2,20 €
Décaféiné, Café Noisette.....	2,30 €
Thé & Infusion (voir la carte des thés)	4,20 €
Chocolat, Café Crème	3,90 €
Cappuccino	4,60 €
Café Créole (Rhum, Café Flambé).....	10,00 €
Irish Coffee (Irish Whiskey, café, chantilly)	10,00 €

APÉRITIFS

Pastis 51 (4 cl)	5 €
Porto Cruz (10 cl)	5 €
Kir (12 cl)	5 €
Martini Bianco ou Rosso (6 cl).....	5 €
Campari (6 cl)	5 €

WHISKIES (4 CL)

Ballantines Finest	9 €
Ballantines Hard Fired.....	12 €
J&B	9 €
Mackinlays Original Blended.....	10 €
Chivas Regal 12 ans	14 €
Monkey Shoulder	14 €
Cardhu Single Malt 12 ans	14 €
Talisker 10 ans	15 €
Johnny Walker Black Label	15 €
Oban 14 ans	18 €
The Balvenie SiNgLe malt Aberlour 12 ans	15 €
Aberlour casg annahm	17 €
Jack Daniels.....	12 €
Jack Daniels Single Barrel.....	18 €
Jim Beam Bourbon.....	12 €

GIN (4 CL)

Plymouth Gin.....	10 €
Bombay Sapphire	14 €
Seagram's.....	8 €
The Botanist	15 €
Hendrick's	14 €

VODKA (4 CL)

Wyborowa	8 €
Wyborowa exquisite	15 €
Russian Standard	8 €
Zubrowka Bison Grass.....	10 €
Absolut	10 €
Grey Goose	15 €
Beluga Noble	18 €

TEQUILA (4 CL)

Olmecca	8 €
Olmecca 1800 réservoirs 100% agave	12 €
Jose Cuervo especial	12 €
Patron Silver	15 €

MEZCAL (4 CL)

AMORES 37°	10 €
AMORES 41°	12 €

CACHACA (4 CL)

Toquinho.....	10 €
Aguacana	10 €

COGNACS (4 CL)

courvoisier VSOP	8 €
Hennessy VS.....	12 €
Martell VSOP	16 €

LIQUEURS (4 CL)

Bailey's, Amaretto, Get 27 Get 31, Malibu, Aguardiente.....	8 €
--	-----

DIGESTIFS (4 CL)

Pisco Demonio de los Andes	8 €
Calvados Dumanoir	7 €
Calvados Chateau du Breuil 12 ans	12 €
Calvados Chateau du Breuil XO	18 €
Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	8 €
Armagnac	8 €

* Supplément soft 1.50 €

Champagne

Coupe de champagne (12 cl)	10,00 €
H.Blin (75 cl).....	45,00 €
Mumm (75 cl)	65,00 €
Mumm Magnum (150 cl)	150,00 €
Moët (75 cl)	80,00 €

Bières BEERS

BOUTEILLES BOTTLES 6,00 €

BIÈRES CRÉOLES

- Lorraine blonde (33 cl - Martinique)
- Lorraine ambré (33 cl - Martinique)
- Bourbon Dodo blonde (33 cl - Ile de la Réunion)
- Bourbon Metiss (33 cl - Ile de la Réunion)
- CORSAIRE BLONDE (33 cl - Guadeloupe)
- Phoenix blonde (33 cl - Ile Maurice)

HEINEKEN (33 cl -NLD) - CORONA (33 cl MEX)
DESPERADOS (33 cl FRA) - GUINNESS (33 cl IRL)

BIÈRES PRESSION DRAFT (25 cl) (50 cl)
KOBUS 3,50 € 4,90 €

Thés & Infusions

TEAS OR HERBAL TEAS

4,20€

MÉLANGE CRÉOLE (THÉ) CREOLE BLEND (TEA)

Un thé Oolong "bleu" pour ce mélange à dominante coco, agrémenté de pointes de fleur d'oranger et de caramel
Oolong blue tea, with a strong presence of coconut with a sweet taste of orange blossom and caramel

MOJITO TEA - THÉ VERT

Mélange de thés verts et thés noirs, feuilles de menthe et zeste d'agrumes.
GREEN TEA : A blend of green and black teas, with mint leaves and zests of citrus.

Bio MÉLANGE SAADI, THÉ VERT BIO

Mélange unique de menthe poivrée et douce, morceaux de gingembre et de ginseng, aloe vera et agrumes.
ORGANIC GREEN TEA : A unique blend of peppermint and sweet pepper, ginger and ginseng, aloe vera and citrus.

AMANOGAWA, THÉ ROUGE

Thé fruité, un mélange de fleurs de cerisiers japonais et de thé rouge d'Afrique du Sud. Riche en antioxydants et sans théine.
RED TEA : Fruity tea, a blend of Japanese cherry blossoms and South African red tea. Rich in antioxidants and without theine.

Bio KINIHIRA, THÉ NOIR BIO

Saveurs fruitées d'un Ceylan et notes typiques de thé Keemun avec beaucoup de nuances, apportant de très belles sensations à la dégustation.
ORGANIC BLACK TEA : Fruity flavors of a Ceylon and typical notes of Keemun tea with many nuances, bringing very nice sensations to the tasting.

INVITATION AU VOYAGE, INFUSION

Mélange tonique et aphrodisiaque : thym, ginseng, gingembre, citron, sauge et romarin.
HERBAL TEA : Tonic and aphrodisiac mixture: thyme, ginseng, ginger, lemon, sage and rosemary.

DOUCEUR TROPICALE, INFUSION

Parfum des îles magnifié par les plantes et les fruits : hibiscus, églantier, pommes, oranges, ananas, mangues, goyaves et fleurs.
HERBAL TEA : Scent of islands magnified by plants & fruits: hibiscus, rose hips, apples, oranges, pineapples, mangos, guavas and flowers.

Carte des Vins Wine List

Vins Rouges Red wines

37,5 cl 75 cl

BROUILLY DOMAINE DE CHÊNE
BOURGOGNE 18,00 € 32,00 €

Robe rubis intense, parfums de fruits rouges, cassis et prune. Bouche ronde, puissante et fruitée.
Dark ruby color, red fruit, blackcurrant and plum flavors. Round, powerful and fruity.

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
VAL DE LOIRE 29,50 €

Nez très expressif de fruits rouges de de violette. Bouche ronde avec des tanins bien fondus.
Very expressive scent of red fruits and violet. Full-bodied with melted tanins.

SAUMUR CHAMPIGNY
AOC JOSEPH MELLOT 28,00 €

Robe rubis intense, reflets pourpre. Nez floral avec des arômes de violette. Vin fruité et légèrement épicé.
Dark ruby color, purple reflections. Floral scents with violet. Fruity and slightly spicy.

SAINT-ÉMILION
LES CHARMES DE GRAND CORBIN
GIRONDE 28,00 €

Belle robe, sombre et brillante. Fruité, jeune, tanins mûrs et fins. Structure pleine de charme, impression de gourmandise.
Wine with dark, shiny, beautiful color, Fruity, young, ripe and fine tannins. Structure full of charm and delicacy.

CELLIER DES CHARTREUX
AOP CÔTES DU RHÔNE - CHEVALIER D'ANTHELME 28,00 €

Robe rouge grenat. Notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.
Dark red purple robe. Scents of black fruits, licorice and spices.

CHÂTEAU MAISON NEUVE
AOC CÔTES DE BORDEAUX 26,50 €

Robe étincelante, nez fin et délicat. Longueur en bouche, notes de myrtilles et de moka grillé.
Sparkling robe, fine and delicate aroma. Full in mouth, notes of blueberries and grilled mocha.

CASILLERO DEL DIABLO
CABERNET SAUVIGNON
CHILI 18,00 € 30,00 €

Notes de cassis, de cerise rouge et de prune noire, avec des touches de vanille, moka, café grillé et chocolat.
Notes of blackcurrant, red cherry and black plum, with touches of vanilla, mocha, grilled coffee and chocolate.

LA BORDA AOP LANGUEDOC 28,00 €

Robe rouge foncé. Arômes de petits fruits rouges et une légère note vanillée.
Dark red robe. Scents of small red fruits with a subtle note of vanilla.

Vins Blancs White wines

37,5 cl 75 cl

DOMAINE DE CHÊNE
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ 15,00 € 28,00 €

Couleur jaune d'or, reflets verts. Arômes de raisins murs.
Yellow gold color with green reflections. Scents of grapes.

GEWURZTRAMINER
EUGÈNE KLIPFEL
AOC VIN D'ALSACE 14,00 € 26,00 €

Robe jaune intense, notes de fleurs printanières. En bouche, fruits de sous-bois, nuances de poivre et caramel.
Intense yellow color, notes of spring flowers. In the mouth, fruits of undergrowth, shades of pepper and caramel.

SAUVION CHARDONNAY
IGP VAL DE LOIRE 30,00 €

Brillante et translucide aux reflets d'argent, arômes de fruits frais, agrumes et fruits exotiques.
Shiny and translucent with silver reflections, aromas of fresh citrus and exotic fruit.

Bio COLOMBARD LE TITI
BRICE DE ROUX
IGP MÉDITERRANÉE SAUVIGNON 28 € 00

Frais et tendu, nez de pêche et de poire, finale d'agrumes.
Fresh and direct, aromas of peach and pear, then citrus fruits

Vins Rosés Rosé wines

M DE MNUTY
CÔTES DE PROVENCE 34,00 €

Robe très pâle, notes de pêche et d'orange confite.
Pale pink wine, notes of peach and candied oranges.

GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND
IGP PAYS D'OC 27,00 €

Arômes de petits fruits rouges.
Aromas of small red fruits.

Bio TERRE D'AVAU
TAVEL 15,00 € 28,00 €

Arômes de petits fruits rouges et d'épices.
Aromas of red berries and spices.

Vin au verre Glass of Wine

ROUGE RED

BOURGOGNE Château Maison Neuve 5,90 €
BROUILLY Domaine de Chêne 6,90 €
CABERNET SAUVIGNON Casillero del Diablo (Chili) 6,50 €

BLANC WHITE

BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine de Chêne 6,20 €
GEWURZTRAMINER Eugène Klipfel 5,90 €
CHARDONNAY Sauvion 6,50 €

ROSÉ ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE M de Minuty 6,50 €

La Carte des Rhums

Martinique (4 cl)

■ JM BLANC 50°	6,00 €
■ JM VIEUX VSOP	12,00 €
■ JM XO	15,00 €
■ CLÉMENT BLANC 50°	6,00 €
■ CLÉMENT AMBRÉ 40°	8,00 €
■ CLÉMENT VIEUX VSOP	9,00 €
■ CLÉMENT TRÈS VIEUX CUVÉE XO	13,00 €
■ CLÉMENT TRÈS VIEUX CUVÉE HOMERE.....	18,00 €
■ DILLON BLANC 50°	6,00 €
■ DILLON VSOP	12,00 €
■ DILLON XO	15,00 €
■ NEISSON BLANC	10,00 €
■ SAINT JAMES IMPÉRIAL BLANC	6,00 €
■ SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ	8,00 €
■ SAINT JAMES 7 ANS	15,00 €
■ SAINT JAMES 12 ANS	18,00 €
■ SAINT JAMES 15 ANS	22,00 €
■ TROIS RIVIÈRES 50 ° (BLANC)	7,00 €
■ TROIS RIVIÈRES VSOP	10,00 €
■ TROIS RIVIÈRES HORS D'AGE	13,00 €
■ TROIS RIVIÈRES SINGLE CASK	16,00 €
■ LA MAUNY HERITAGE 1749	8,00 €
■ LA MAUNY SIGNATURE	15,00 €
■ LA MAUNY VSOP.....	15,00 €
■ LA MAUNY XO	20,00 €
■ HSE VSOP	15,00 €
■ HSE XO	20,00 €
■ DEPAZ CUVÉE DE LA MONTAGNE (BLANC)	10,00 €
■ DEPAZ VSOP	20,00 €
■ DEPAZ XO	25,00 €
■ J.BALLY 3 ANS	10,00 €
■ J.BALLY 7 ANS	15,00 €
■ J.BALLY 12 ANS	18,00 €
■ LA FAVORITE COEUR DE CANNE.....	7,00 €
■ LA FAVORITE COEUR RHUM.....	11,00 €
■ LA FAVORITE PRIVILÈGE	15,00 €

Our Rum Selection

Guadeloupe (4 cl)

■ LONGUETEAU 50°	6,00 €
■ LONGUETEAU SYMPHONIE.....	12,00 €
■ LONGUETEAU CONCERTO	15,00 €
■ LONGUETEAU XO	27,00 €
■ DAMOISEAU BLANC 50°	6,00 €
■ DAMOISEAU VSOP.....	10,00 €
■ DAMOISEAU XO	15,00 €
■ DOMAINE DE SEVERIN VO	10,00 €
■ DOMAINE DE SEVERIN VSOP	13,00 €
■ MONTEBELLO BLANC 50°	6,00 €
■ REIMONENQ CŒUR DE CHAUFFE BLANC 50°	7,00 €
■ PÈRE LABAT BLANC 59°	10,00 €
■ PÈRE LABAT 8 ANS	13,00 €
■ BOLOGNE BLANC 50°	6,00 €
■ BOLOGNE VSOP.....	10,00 €
■ BOLOGNE VO	11,00 €
■ BOLOGNE BLACK CANE	15,00 €
■ BIELLE MARIE GALANTE	7,00 €

Guyane (4 cl)

■ LA BELLE CABRESSE	7,00 €
■ LA CAYENNAISE VIEUX.....	10,00 €

La Réunion (4 cl)

■ RIVIÈRE DU MÂT XO	17,00 €
■ ISAUTIER BLANC	7,00 €
■ CHARRETTE BLANC 49°	6,00 €
■ CHARRETTE VIEUX 40°	9,00 €

Île Maurice (4 cl)

■ ARCANE CANE CRUSH (BLANC PREMIUM)	10,00 €
■ ARCANE DÉLICATISSIME	13,00 €
■ ARCANE EXTRAROMA 12 ANS	15,00 €
■ EMPORER HERITAGE	13,00 €
■ EMPORER PRIVATE COLLECTION	15,00 €





LA CREOLE
Restaurant

..... DEPUIS 1956

SUIVEZ NOS ÉVÉNEMENTS

FOLLOW OUR EVENTS

WWW.LA-CREOLE.FR

122 Boulevard du Montparnasse 75014 Paris

01 43 20 62 12