



03 20 60 34 61 - littlehavana.lille@gmail.com - 2 Place Maurice Schumann LILLE

Mojitos & Cocktails

Spiritueux

Vins & Champagnes

Bières & Cidre

Mocktails & Softs (0% Alcool)

Qu'est ce qu'on mange ?

Réservation & Privatisation

MOJITOS CLASSIQUES

Nos Mojitos Classiques sont au Perrier, rendez-les Royaux avec du Champagne (+1,5).

CLASSIC – BACARDI CARTA BLANCA

Citron vert, Menthe fraîche, sucre de Canne, Angostura Bitters • 8,5

CUATRO – BACARDI ANEJO CUATRO

Citron vert, Menthe fraîche, sucre de Canne • 9,5

GOLD – BACARDI CARTA ORO

Citron vert, Menthe fraîche, sucre de Canne • 9

LITTLE HAVANA – BACARDI CARTA BLANCA

Citron jaune, Menthe fraîche, sucre de Canne, Angostura Bitters • 8,5

LES FRUITÉS

Des Mojitos plus gourmands grâce aux fruits.

Classique au Perrier • 9 / Royal au Champagne +1,5



FRAISE



FRAMBOISE



EXOTIQUE



PÊCHE BLANCHE



BASILIC FRAISE



BASILIC PÊCHE

NOS CRÉATIONS

Des saveurs différentes toujours avec la menthe et le citron vert.

Classique au Perrier • 9,5 / Royal au Champagne +1,5

ABRICOT AMANDE Rhum blanc, Liqueur d'Abricot, Amaretto Disaronno



APPLE MOJITO Calvados Château du Breuil

BRÉSILIEN Cachaça Leblon, Angostura Bitters

CONCOMBRE Cachaça Leblon, Concombre

CHAMBORITO Rhum blanc, Liqueur de Framboises noires et de Mûres Chambord



CBD MOJITO Rhum CBD Dead Man's Fingers

CHARTREUSITO Chartreuse verte et jaune et Élixir végétal de la Grande-Chartreuse

EXOTIQUE GINGEMBRE Rhum ambré, liqueur de Gingembre, Gingembre frais, fruits Exotiques

FRAISE COCO Rhum blanc, Fraise, Coco

LITCHI-LITO Liqueur de Litchi

MARTINIQUAIS Rhum 3 Rivières 50°, Angostura Bitters

PASTÈQUITO Rhum blanc, Liqueur de Watermelon (Pastèque)

PIMENTO Rhum Bacardi Spiced, Pimento

SHERWOOD Gin Bombay Sapphire, liqueur de Framboises noires et de Mûres Chambord

VIVAROSA Rhum blanc, liqueur de Vanille de Madagascar, Fraise

COCKTAILS

CÔTÉ RHUM

CUBA LIBRE Rhum Bacardi Carta Oro, Coca, Citron vert • 8

DAÏQUIRI EMINENTE Ron Eminente Ambar Claro et Réserve 7 ans, Citron vert, sucre de Canne • 11,5

EL DIABLO CORPS Rhum Bacardi Spiced, Liqueur de litchi, Citron vert, Pimento (Soda Piment/Gingembre) • 10

MAÏ TAÏ Ron Panama Abuelo 7 ans, Grand Marnier, Angostura et Créole Bitters, Citron vert, sirop d'Orgeat, Griottine • 11

MAÏ TAÏ AÏE AÏE Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Citron vert, sirop d'Orgeat infusé Cannelle et Poivre de Timut, Pimento (Soda Piment/Gingembre), zeste d'Orange • 11

PIÑA COLADA Bacardi Spiced Rhum, Coco, Ananas • 10

PLANTER'S PUNCH Ron Panama Abuelo 7 ans, fruits Exotiques, Ananas, Citron vert, Framboise • 10



RHUM FASHIONED EMINENTE Ron Eminente Réserve 7 ans, Pimento (Soda Piment/Gingembre), Angostura Bitters, sucre de Canne, zeste d'Orange • 12

TENET Rum Santa Teresa 1796, Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Velvet Falernum, Citron vert, Bergamote, Abricot, Romarin • 14

TI PUNCH 3 RIVIÈRES Rhum 3 Rivières 50 degrés, Citron vert, sucre de Canne
Simple 8 • double 15

TI PUNCH «BÊTE À FEU» Rhum A1710 Bête à feu 50,9°, Citron vert, sucre de Canne
Simple 10 • double 17

COCKTAILS

CÔTÉ CACHAÇA

CAÏPIRINHA LEBLON Cachaça Leblon, Citron vert, sucre de Canne / Simple 8 • double 15

CAÏPIRINHA SOLEDADE Cachaça Soledade Umburana, Citron vert, sucre de Canne / Simple 10 • double 17

CÔTÉ VODKA

MOSCOW MULE Vodka Below 42 , Citron vert, Ginger beer et un soupçon de sucre de Canne • 10

CÔTÉ TEQUILA

MARGARITA Tequila Patron Silver, Grand Marnier, Citron vert, sucre de Canne • 11
(+1€) saveur Exotique, Fraise, Framboise, Pêche

MEX TAÏ Tequila Patron Silver, Bacardi Spiced Rhum, Passion, Citron vert, sirop d'Orgeat infusé Cannelle et poivre de Timut • 12

CÔTÉ GIN

BASILIC INSTINCT Gin Whitley Neill Original, Citron vert, sucre de Canne, Basilic frais, blanc d'Oeuf • 12

BRAMBLE Gin Bombay Sapphire, liqueur de Framboises noires et Mures Chambord, Citron vert, sucre de Canne, Cherry Bitters • 11

PURPLE GIN SOUR Gin Bleu de Limoges, Bergamote, Citron vert, sucre de Canne, blanc d'Oeuf • 12

RED NEGRONI Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Spéciale Rubino, zeste d'Orange • 12

ROSE SOUR Liqueur de Gin à la Rose des Enfants de Vauban, Rose & Sureau, Citron vert, sucre de Canne, blanc d'Oeuf • 11

GIN S TONICS

BLEU DE LIMOGES Gin de Limoges 41° • 11 

BOMBAY SAPPHIRE 40° London dry gin • 8,5 

 **ENFANTS DE VAUBAN** 40° Gin Bio Somain Nord France • 11 

 **ENFANTS DE VAUBAN À LA ROSE** 40° Gin Bio Somain Nord France • 11 

 **HAYMAN'S** 41,4° Old Tom Gin Angleterre • 10 

HENDRICK'S 41,4° Distilled Gin • 10 

MELIFERA 43° France distilled Gin • 12 

MELIFERA EDIZIONE CORSA 43° France distilled Gin • 12 

MONKEY 47 47° London dry gin • 12 

NORDÈS 40° Atlantic Galician Gin • 12 

WHITLEY NEILL ALOÉ & CUCUMBER 43° London dry gin • 10 

WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE 43° London dry gin • 10 

WHITLEY NEILL RHUBARB & GINGER 43° London dry gin • 10 

WHITLEY NEILL ORIGINAL 43° London dry gin • 10 

 **XELLENT** Swiss Edelweiss Gin 40° • 11 

COCKTAILS

CÔTÉ CHAMPAGNE

APEROL SPRITZ Champagne, Apérol, Perrier, Orange • 11

CAMPARI SPRITZ Champagne, Campari, Perrier, Orange • 11

FLORAL SPRITZ Champagne, Liqueur d'Hibiscus et fleur d'Oranger • 11

CÔTÉ WHISKY

OLD FASHIONED Woodford Réserve Double Oaked, Old Fashioned Bitters, sucre de Canne, Perrier, zeste d'Orange • 12

CÔTÉ COGNAC

FRENCH NEGRONI Cognac Pierre Ferrand 10 Générations, Martini Riserva Spéciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, zeste d'Orange • 12

CÔTÉ PISCO

PISCO SOUR Pisco El Gobernador, Citron vert, sucre de Canne, Amargo Chunchu Bitters, blanc d'Oeuf, Cannelle • 11

(+1€) saveur Exotique, Fraise, Framboise, Pêche

NOS SPIRITUEUX

Pour une meilleur expérience, nous dosons nos verres en 6cl

A.H. RIISE XO HAAKON ROYAL Rhum 42° · 14 

ABUELO CENTURIA Rhum oldest reserves up to 30 years 40° · 25 

BACARDI 16 ANS Rhum 2003, 40° · 20  BACARDI LIMITED


DZAMA Rhum Cuvée Blanche Prestige 40° · 11 

DZAMA DE NOSY-B Rhum réserve personnelle Lucien Fohine 1984 40° · 60 

DON PAPA BAROKO Rhum aged in oak 7 ans 40° · 12 

EMINENTE Rhum Réserve 7 ans 41,3° · 12 

PLANTATION RUM XO BARBADES Rhum 20th anniversary 40° · 12 

SANTA TERESA 1796 Solera Rhum 40° · 12 

VILLA RICA SINGLE BARREL Rhum edicion Oro 23 ans 40° · 22 

JACK DANIEL'S OLD N°7 The original Whiskey 40° · 9 

JACK DANIEL'S SINATRA SELECT Whiskey aged in toasted barrels 45° · 25 

NIKKA FROM THE BARREL Blended Whisky 51,4° · 12 

OBAN 14 Whiskey single malt 43° · 12 

SMOKEHEAD RUM REBEL Islay Single Malt Whisky (Tourbé) 46° · 12 

WOODFORD RÉSERVE DOUBLE OAKED Bourbon Whiskey 43,2° · 12 

RHUMS

WHISKEY

FERRAND 10 GÉNÉRATIONS 1er cru de Cognac, Grande Champagne 46° • 12 

CALVADOS CHATEAU DU BREUIL Fine Calvados 40° • 10 

PATRON EXTRA ANEJO Tequila rare 100% Agave vieillie 40° • 20 

PATRON XO CAFE Tequila rare coffee liqueur 100% Agave vieillie 35° • 13 

MAESTRO DOBLE 50 CRISTALINO Tequila rare Extra Anejo 35° • 20 

CHARTREUSE JAUNE Liqueur de plantes 43° • 12 

CHARTREUSE VERTE Liqueur de plantes 55° • 12 

TOUCH'OF VAUBAN Elixir de bière 40° • 11 

NOS SHOOTERS

DEMANDEZ NOS SHOOTERS *Élaborés sur mesure, 4cl • 4*

NOS CIGARES

**Demandez-nous nos références de cigares.
(Cohiba, Roméo Y Julieta, Partagas, Montecristo, Davidoff...).**
Différents arrivages selon saison.

NOS VINS

DOMAINE LABORDE-JUILLOT LES SAINT JACQUES

Rully, Grand Vin blanc de Bourgogne 2019 12cl / 7.5 • Bouteille • 45

PUECH-HAUT ARGALI Rosé Pays d'Oc 2019 12cl / 7.5 • Bouteille • 45

ROCHES BLONDES Crozes-Hermitage Rouge 2020 12cl / 7.5 • Bouteille • 45

NOS CHAMPAGNES

R DE RUINART Champagne AOC brut 12° • Coupe 12cl / 12 • Bouteille • 70

DOM RUINART Champagne blanc de blanc Brut 12° Bouteille • 180

SO FRAISE Champagne à la Fraise du Périgord 11° Bouteille • 50

NOS BIÈRES

HEINEKEN 5° 25cl • 3.5

ORVAL 6,2° 33cl • 6.5

DEPERADOS 5,9° 33cl • 5

DUVEL TRIPEL HOP CITRA 9,5° 33cl • 6.5

LEFFE BLONDE 6,6° 33cl • 5

PAIX DIEU 10° 33cl • 7

NOTRE CIDRE

SASSY LA SULFUREUSE Cidre Rosé 3° 33cl • 6

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE Citron vert, Menthe fraîche, sucre de Canne, Perrier • 7

VIRGIN MOJITO PARFUMÉ Concombre/ Exotique/ Fraise/ Framboise/ Pêche blanche • 7,5

SANTIAGO DE CUBA Fruits Exotiques, Ananas, Citron vert, Coco, Framboise • 7,5

VIRGIN PINA COLADA Ananas, Coco • 7

NOS SOFTS

COCA-COLA CLASSIQUE / ZERO 33cl • 4

FUZE TEA PECHE INTENSE 25cl • 4

SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl • 3,8

GINGER BEER FEVER TREE 20cl • 4

JUS DE FRUITS GRANINI Abricot, Pamplemousse, Pomme, Tomate 25cl • 4

LIMONADE Au verre 20cl • 3 / supp. Sirop (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche) + 50cts

PERRIER au verre 20cl • 3

VOUS AVEZ FAIM ?

PLANCHE GOURMET MIXTE

Pata Negra, Jambon italien cuit aux herbes, Magret de Canard, demi Fuet de Vic Extra, Jambon Serrano Gran Reserva, Chorizo Bellota, Llonganissa, Brillat Savarin Truffé, Gouda au Pesto Rouge, Comté 18 mois, Confiture de Myrtilles, Pain • 28

PLANCHE PREMIUM MIXTE

Pata Negra, Jambon italien cuit aux herbes, Magret de Canard, demi Fuet de Vic Extra, Brillat Savarin Truffé, Confiture de Myrtilles Sauvages, Pain, Tomates Cerises, Beurre • 18

PLANCHE TRADITION MIXTE

Jambon Serrano Grand Reserva, Chorizo Bellota, Llonganissa, Gouda au Pesto Rouge, Comté 18 mois, Confiture de Myrtilles Sauvages, Pain, Tomates Cerises, Beurre • 13

PLANCHE 3 FROMAGES

Brillat Savarin Truffé, Gouda au Pesto Rouge, Comté 18 mois d'affinage, Confiture de Myrtilles Sauvages, Pain, Tomates Cerises, Beurre • 18

BURRATA DI BUFFALA (125G)

Tomates Cerises, Caviar de Tomates Séchées, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique, Basilic frais, Gros sel, Poivre • 12

TAPENADES VEGAN

Caviar de Tomates Séchées, Mézé d'Olives Vertes, Caviar d'Aubergines avec ses Toasts Grillés • 8

FUET DE VIC EXTRA

 Saucisson Catalan - Affinage artisanal / Entier • 9 ~ Demi • 5

JAMBON SERRANO GRAN RESERVA

 Affinage 18 mois • 5

LLONGANISSA

 Saucisson Catalan - Affinage artisanal • 5

CHORIZO BELLOTA

 Porc ibérique élevé en liberté • 6

BRILLAT SAVARIN TRUFFÉS

 • 7,5

COMTÉ 18 MOIS D'AFFINAGE

 • 6,5

GOUDA PESTO ROUGE

 • 5,5

PLANCHES

NOS PETITES ENVIES

RÉSERVATION POSSIBLE DE 2 À 25 PERSONNES SUR NOTRE SITE :

WWW.MESENSEIGNES.FR/LITTLE-HAVANA

PRIVATISATION DE NOTRE 2^{ÈME} ÉTAGE À PARTIR DE 15 PERSONNES.

NOTRE SÉLECTION DE **VASQUES POUR 15 VERRES** :

MOJITO CLASSIQUE • 100€

MOJITO GOLD • 105€

MOJITO CUATRO • 110€

PLANTER'S PUNCH • 115€

MAÏ TAÏ • 125€

BRAMBLE • 125€

POUR LES GROUPES

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?

DEMANDEZ-NOUS