



# Carte des Boissons

Bar by l'Îlot



## 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, <b>NEW Orange, Kiwi.</b>	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 Prosecco 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

	<u>Verre 12cl</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
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

		<u>Verre 12cl</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
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

		<u>Verre 12cl</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
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

	<u>Verre 12cl</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
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	<i>écossais</i>	7€00
Jack Daniels	<i>américain</i>	8€00
Bourbon Duke	<i>américain</i>	11€00
Copper Dog	<i>écossais</i>	8€00
Togouchi	<i>japonais</i>	11€00
Séquoïa	<i>drômois</i>	12€00

Supplément soft 1€00

### Rhums (4cl) :

Captain Morgan	7€00	Kracken roast coffee	8€00
Havana 3 ans	7€00	Bumbu XO	9€00
Havana Ambré	7€50	Bumbu Original	8€00
		Hechichera	11€00
Supplément soft	1€00	Eminente Grand réserva	13€00
		Gouverneur	11€50

### Gin - Vodka - Téquila - (4cl) :

Gin Beefeater	7€00	Vodka Absolut	7€00	Téquila Erena	8€00
Gin Belle Rive	8€00	Vodka Romanov	7€50	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

# CUISINE LIBANAISE



## MEZZÉS



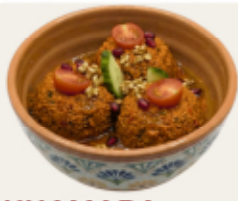
**SAMBOUSSEK** 7.90 €  
Chausson au fromage et aux herbes fraîches



**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**  
Pour 2 personnes

32 €

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



**LAFFET**  
Pour 2 personnes

49 €

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

## ASSIETTES REPAS



**KAFTA** 18.9 €  
Boeuf haché mariné aux sept épices et cuit basse température, servi avec une sauce yaourt sésame et menthe séchée



**POULET** 17.9 €  
Filet de poulet mariné façon Tawouk et cuit basse à température, servi avec une sauce Aioli



**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



**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



**BAKLAWA** 6.90 €  
Fameuses pâtisseries traditionnelles libanaise à la pistache, noix de cajou et datte



**GATEAU DE MAMA** 5.90 €  
Le fameux gâteau au chocolat au caramel de datte et éclat de pistache





## PLATS



<i>Effiloché de porc</i>	15.90€
<i>Hot dog toulousain</i>	15.90€
<i>Magret de canard</i>	19.90€
<i>1/2 magret</i>	14.90€
<i>Supplement sauce</i>	2.50€



## PLANCHES charcuterie/ fromage

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



## Formule du Midi :

**18.90€**

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

## TAPAS

<i>Padrons</i>	6,00€
<i>Croquetas du moment ×4</i>	5,00€
<i>Frites maison</i>	5,00€

## Menu Enfant

**11.00€**

## DESSERT MAISON

**5,00€**

**Pour commander  
0789682825**



# - 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 PERSONNES**

## 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€



# - 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



## A Composer

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

### Choisissez les pâtes fraîches



Mafaldine



Fusilli



Linguini



Raviolis +2€

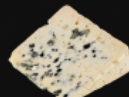
### Choisissez la sauce faite maison



Pesto



Forestière



Roquefort



Chorizo



Saumon



Bolognaise



Arrabiata

## A Partager ou pas

### La Burrata d'Emiliano

Burrata féliciana, Jambon d'Emiliano,  
Roquette et Pignons de pin

13€

### La Bruschetta Végé

Pesto rouge, Légumes de saison,  
Mozzarella, Roquette et Pignons de pin

14,50€

### La Bruschetta Carne

la Bruschetta vége  
+ Jambon d'émiliano

16,50€

## A Déguster



Tiramisu

5€



Panna cotta

5€



Panettone

4€



Glace italienne

le pot 4€

le cornet 5,5€

### Menu Bambino

10€

Coquillettes Jambon fromage  
+  
Jus d'orange ou eau 33cl



## **RAVIOLES 19.00€**

A la Truffe (tuber aestivum)



## **OMELETTE 25.00€**

Gourmande avec salade  
& Brie truffé (tuber aestivum)



## **FISH & CHIPS 13.00€**

sauce tartare & frites



## **SOURIS D'AGNEAU 23.00€**

& Riz sauce Prestige



## **BROCHETTE D'ONGLET DE VEAU & Frites 17.90€**

Sauce Prestige (morilles et truffes  
tuber aestivum)



## **SALADE CESAR 15.00€**

**DESSERTS 5€**

**SOFTS 3€**

# SPECIAL MIDI



**VENDREDI AIOLI**  
**maison 18.00€**

**PLAT DU JOUR à partir de 15€**

# SPECIAL SOIR



**MOULES** marinières  
frites & à la graisse  
de boeuf 17€  
à partir du jeudi soir



**PLATEAU friture**  
**Terre & Mer 25€**



**PLATEAU TRUFFE**  
**Toasts truffés 25€**



• **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**

- Salade indienne
- Beignet de courgettes x3 sauce coco
- Frites maison au curcuma sauce cumin

**4.50€**

• **Dessert**

Voir ardoise

**4.00€**

• **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 TTC



## NOS BURGERS

SIMPLE 13€  
DOUBLE 16€

### LE LOUISIANE

Pain brioché maison, sauce cajun, oignons crus & frits, lard, sucrine et cheddar

### LE BURGER DU MOMENT

voir Ardoise

+ 4€ FRITES

### LE BROOKLYN

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



## NOS BURGERS TRADITIONS

### LE CHEESE

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

SIMPLE 12€  
DOUBLE 15€

### LE BIG SHAK

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

SIMPLE 20€

+ 4€ FRITES

### LE KID'S

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

AVEC FRITES + 10€  
COMPOTE



## P'TITE FAIM

TENDERS X6 8,50€  
COOKIES 4€

## NOS BOISSONS

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

**POUR COMMANDER 07.50.75.36.28**

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



**LA KAZ 974**

CUISINE RÉUNIONNAISE



## FORMULE MIDI



- PLAT DU JOUR au choix 15€
- Entrée + Plat + dessert 22€

## FORMULE SOIR

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



## TAPAS A PARTAGER

- à l'unité 1,50€
- 4 pièces 6€
- 8 pièces 11€
- 12 pièces 17€
- 20 pièces 27€
- Piment farci (la pièce)  4,50€
- Boudin noir créole (les 2)  4€

## BOISSONS

- |                        |        |                              |       |
|------------------------|--------|------------------------------|-------|
| • Soft                 | 2,50 € | • Planteur 25cl              | 5,00€ |
| • Bière en 33cl Dodo   | 5,50 € | • Planteur 33cl              | 8,50€ |
| • Bière en 33cl Phénix | 5,50 € | • Coconut King (sans alcool) | 7,00€ |

**COMMANDE A EMPORTER 06.33.01.47.42**

**CUISINE FAITE MAISON**