

Menu

Our cuisine follows the rhythm of the seasons, crafted with care in collaboration with our local fishermen and most of our dishes are homemade, using fresh products.

Nous mettons en avant une cuisine de saison, nous travaillons au maximum avec nos pêcheurs locaux et nous vous proposons une variété de produits frais, et du fait maison.

CHEF DE CUISINE **YOHANN LE MOUËL**
CHEF EXÉCUTIF **GIL DUMOULIN**

And their team



To share / À partager

CONCH FRITTERS, creole sauce
Accras de lambi, sauce créole

US\$ 22
/ XCG 40

ZUCCHINI BLOSSOM & AVOCADO WEDGE FRITTERS, spicy mayonnaise
Tempura de fleurs de courgettes et frites d'avocat, mayonnaise épicée

US\$ 21
/ XCG 38

CRISPY FRIED PATAGONIAN CALAMARI, homemade tartar sauce
Calamars frits de Patagonie, sauce tartare maison

US\$ 23
/ XCG 41

MOZZARELLA STICKS, homemade tomato sauce (7pcs)
Bâtonnets de mozzarella frits, sauce tomate maison (7pcs)

US\$ 18
/ XCG 32

PANKO SHRIMPS, cocktail sauce (7pcs)
Crevettes panko, sauce cocktail (7pcs)

US\$ 24
/ XCG 43

TAPAS OF THE DAY
Tapas du jour

US\$ Market price

TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, confit onions, truffle cream cheese,
toasted bread
*Croque Monsieur à la truffe, compotée d'oignons, fromage frais truffé,
pain toasté*

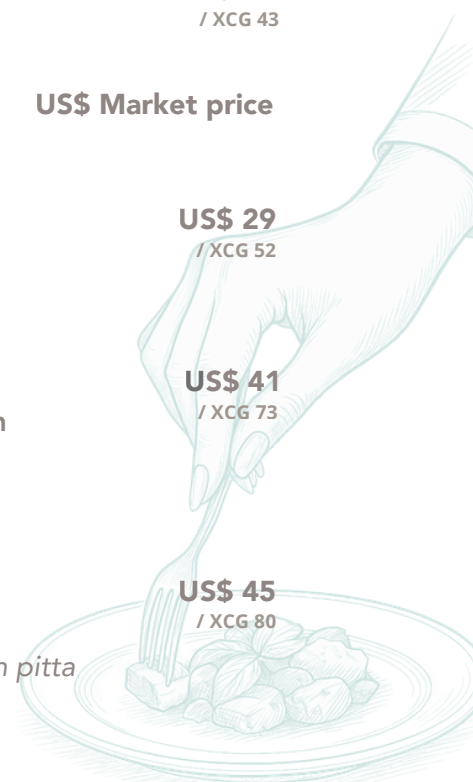
US\$ 29
/ XCG 52

VEGE PLATTER
Plantain chips, dip of the moment, avocado wedge fritters, marinated olives, vegetarian
kebbeh
*Chips de bananes plantains, tartinade du moment, frites d'avocat, olives marinées, kebbeh
végétarien*

US\$ 41
/ XCG 73

SEASIDE PLATTER
Charcoal grilled octopus, dip of the moment, fried calamari, tuna rillettes, pita bread
Poulpe grillé au charbon de bois, tartinade du moment, calamars frits, rillettes de thon, pain pitta

US\$ 45
/ XCG 80



Appetizers crudo Entrées



CREAMY BURRATA, heirloom tomatoes, basil sorbet, tomato nage

Tomates d'antan, burrata crémeuse, sorbet basilic et nage de tomate

Extra prosciutto + US\$ 6

US\$ 25

/ XCG 45

PRIME BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, microgreens,
pickled cherry tomatoes, fried capers, parmesan flakes, Kalamata olives

Carpaccio de filet de boeuf Black Angus, micro pousses, pickles de tomates
cerises, câpres frites, copeaux de parmesan, olives Kalamata

Extra fresh black truffle + US\$ 18

US\$ 31

/ XCG 51

TUNA-COCO, raw tuna tartar, coconut milk vinaigrette, yuzu pearls, pickled
red onions, mango gel, pomegranate, herbs

Tartare de thon cru, vinaigrette au lait de coco, perles de yuzu, pickles d'oignons
rouges, gel mangue, grenade, herbes

Main course portion / en plat: US\$ 36

US\$ 26

/ XCG 47

CAVIAR OSSETRA 30Gr / 50Gr, warm blinis, lemon sour cream, condiments

Caviar Oscietre, 30Gr / 50Gr, blinis tièdes, crème acidulée, condiments

US\$ 110 / 185

XCG 199 / 333

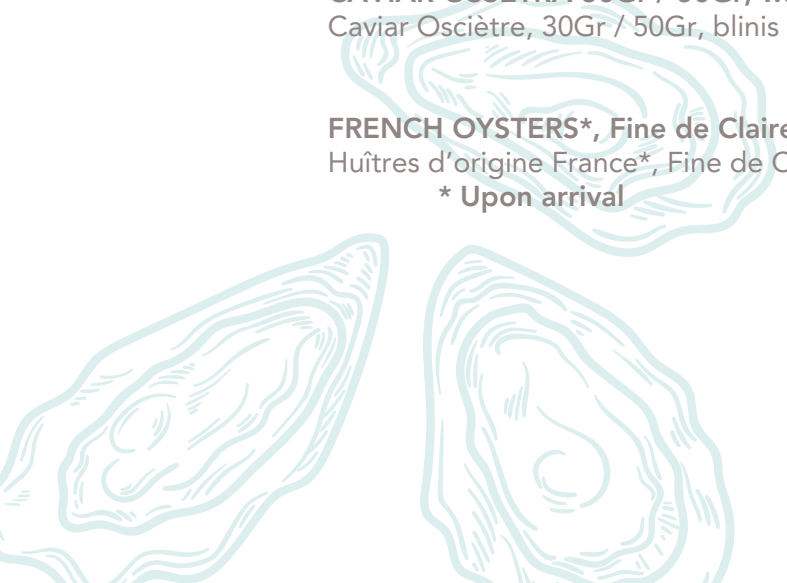
FRENCH OYSTERS*, Fine de Claire n°2, mignonette

Huîtres d'origine France*, Fine de Claire n°2, mignonette

*** Upon arrival**

6pcs: US\$ 39 12pcs: US\$ 75

XCG 70 / 135



Salads Salades



KALATUA SIGNATURE SALAD, mixed green salad, avocado, grapefruit, cucumber, pomegranate, tomatoes, mango-passion fruit dressing
Salade signature Kalatua, mesclun, avocat, pamplemousse, concombre, grenade, tomates, vinaigrette mangue-passion



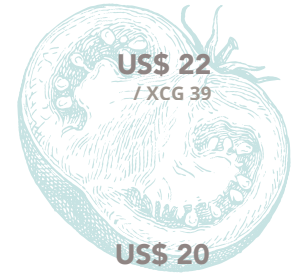
CAESAR SALAD, romaine lettuce, tomatoes, croûtons, parmesan flakes, Caesar dressing
Salade Caesar, salade romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar

Add to any salad / À ajouter à votre salade

Chicken / Poulet: + US\$ 9

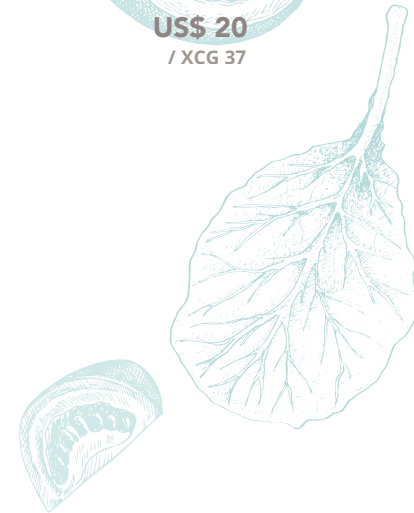
Shrimps / Crevettes: + US\$ 14

Fish of the day / Poisson du jour: + US\$ 12



US\$ 22
/ XCG 39

US\$ 20
/ XCG 37



Pasta Pâtes

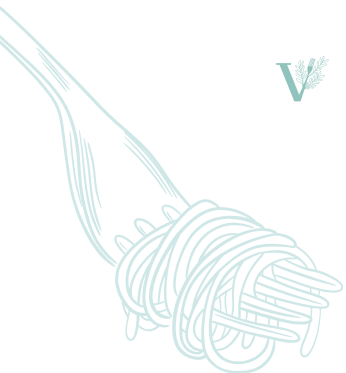


TRUFFLE POTATO GNOCCHI, truffle cream, fresh truffle
Gnocchi de pommes de terre à la truffe, crème de truffe, copeaux de truffe fraîche
Extra prosciutto + US\$ 6

CHEF'S PASTA OF THE DAY
Pâtes du jour du Chef

US\$ 38
/ XCG 68

US\$ Market price



Fish Poisson

- CHOOSE FROM OUR FRESH CATCH OF THE DAY - DÉCOUVREZ NOTRE PÊCHE DU JOUR

FRESH MAHI-MAHI CEVICHE, smoked corn foam, bell peppers, grilled corn, coriander, plantain chips, sweet fries

Ceviche de mahi-mahi, espuma de maïs fumé, poivrons, maïs grillés, coriandre, chips de bananes plantains, frites de patates douces

US\$ 38
/ XCG 66

CRISPY RAW TUNA, zucchini mango salad, mango gel, spicy mayonnaise

Thon cru croustillant, salade de courgettes et mangue, mayonnaise épicée, gel de mangue

US\$ 44
/ XCG 78



WHOLE GRILLED LOCAL RED SNAPPER FOR 1, creole rice, vanilla butter sauce

Vivaneau entier grillé pour 1pers., riz créole, sauce beurre blanc vanille

US\$ 48
/ XCG 86



WHOLE GRILLED SEABASS FOR 2, creole rice, grilled veggies, vanilla butter sauce

Bar entier grillé pour 2pers., riz créole, légumes grillés, sauce beurre blanc vanille

US\$ 98
/ XCG 176



WHOLE GRILLED LOBSTER, creole rice, green salad, creole sauce

Langouste entière grillée, riz créole, salade verte, sauce créole

US\$ 11 / 100Gr
XCG 20 / 100Gr



GRILLED WILD JUMBO SHRIMPS, green butter, creole rice

Crevettes sauvages Jumbo grillées, beurre d'herbes, riz créole

US\$ 64
/ XCG 115



CHARCOAL GRILLED OCTOPUS LEG, sweet potato, coconut milk, pomegranate

Poulpe grillé au charbon de bois, mousseline de patates douces au lait de coco, grenade

US\$ 37
/ XCG 67



FISH BURGER of the day, artisanal bun, lettuce, tomato, confit onions, pink sauce, sweet fries

Burger de poisson du jour, pain artisanal, salade, tomate, oignons confits, sauce cocktail, frites de patates douces

US\$ 32
/ XCG 58



All our fresh fishes are charcoal grilled, in our Josper oven.
Toute notre pêche du jour est grillée au charbon de bois, dans notre four au Josper.



Meat Viandes



GRILLED PRIME BLACK ANGUS RIBEYE 12 Oz, mashed potatoes

Black pepper or mushroom sauce

Entrecôte grillée Black Angus 340Gr, purée de pommes de terre

Sauce au poivre ou aux champignons

US\$ 68

/ XCG 122



HALF ORGANIC CHICKEN, Caribbean style, creole rice, fried plantain chips

Demi poulet bio, façon caribéenne, riz créole et chips de bananes plantains

US\$ 49

/ XCG 87



KALATUA BLACK ANGUS CHEESE BURGER, artisanal bun, caramelized onions, cheddar, tomato, lettuce, pickle, pink sauce, French fries

Cheeseburger Black Angus, pain artisanal, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichon, sauce cocktail, frites

Extra Bacon: +US\$ 2

US\$ 31

/ XCG 55

CONFIT LAMB SHOULDER, slow cooked, cumin yogurt, grilled pineapple, piquillos, warm pita bread. For 3/4 persons

Épaule d'agneau confite entière, yaourt au cumin, ananas grillés, piquillos, pain pitta

Pour 3/4 personnes

US\$ 248

/ XCG 442



IMPOSSIBLE BURGER, vegetarian patty, artisanal bun, caramelized onions, cheddar, tomato, lettuce, pickle, vegan mayonnaise, French fries

Burger végétarien, pain artisanal, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichon, mayonnaise végane, frites

US\$ 29

/ XCG 52



Sides Garnitures

 MIXED VEGETABLES, olive oil <i>Fricassée de légumes, huile d'olive</i>	US\$ 7 / XCG 13	 CREOLE RICE <i>Riz créole</i>	US\$ 7 / XCG 13
 FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES <i>Pommes frites / Frites de patates douces</i>	US\$ 7 / XCG 13	 MIXED GREEN SALAD <i>Salade mesclun</i>	US\$ 7 / XCG 13
 MASHED POTATOES <i>Pommes purée</i>	US\$ 8 / XCG 14	 TRUFFLE FRIES <i>Pommes frites à la truffe</i>	US\$ 18 / XCG 32
 BLACK TRUFFLE MASHED POTATOES <i>Pommes purée à la truffe</i>	US\$ 18 / XCG 32	COLESLAW <i>Salade de choux, façon coleslaw</i>	US\$ 7 / XCG 13
 BASMATI RICE <i>Riz Basmati</i>	US\$ 7 / XCG 13	 FRESH BLACK TRUFFLE (4Gr) <i>Extra de truffe fraîche (4Gr)</i>	US\$ 26 / XCG 46

Sauce Sauces

BLACK PEPPER, or MUSHROOMS, or VANILLA BUTTER SAUCE, or VIRGIN SAUCE
Sauce au poivre, ou champignons, ou beurre blanc vanille, ou sauce vierge

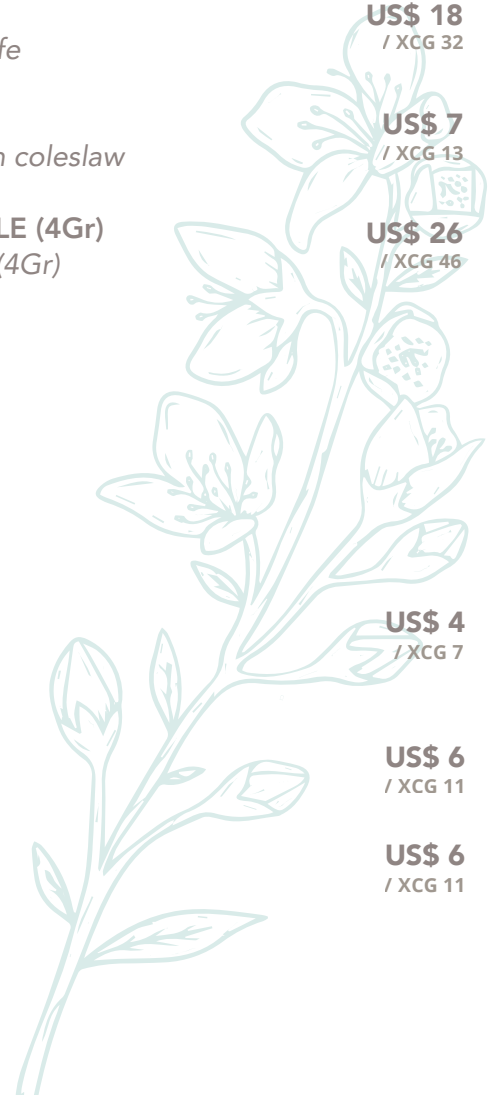
TRUFFLE PERIGUEUX SAUCE
Sauce Périgueux à la truffe

HOMEMADE TRUFFLE MAYONNAISE
Mayonnaise maison à la truffe

US\$ 4
/ XCG 7

US\$ 6
/ XCG 11

US\$ 6
/ XCG 11



The kids happy place

CHOOSE FROM:

Au choix :

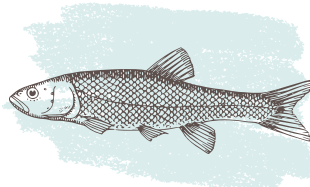


SLIDERS (2pcs)

Black Angus beef, artisanal bun, tomato, lettuce, cheese, pink sauce, French fries

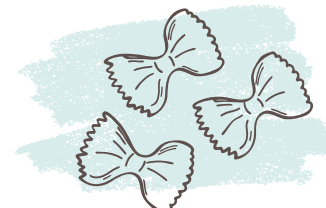
Mini cheese burger (2pcs)

Boeuf Black Angus, pain artisanal, tomates, salade, fromage, sauce cocktail, frites



FISH & CHIPS

Bâtonnets
de poisson panés et frites



PASTA & butter or pesto or tomato sauce

Pâtes au beurre ou pesto ou sauce tomate

AND ONE SCOOP OF ICE CREAM

Et une boule de glace en dessert

US\$ 20 / XCG 36

Please notify our team of any food allergy.

Merci de prévenir notre personnel pour toute allergie alimentaire.

The Chef is happy to provide you with additional vegetarian, vegan or gluten free selections, do not hesitate to ask our team.

Le Chef est heureux de vous proposer sur demande des alternatives végétariennes, véganes et sans gluten. N'hésitez pas à demander à notre personnel.

A 15% service charge will be automatically added to your check.

15% de service charge sera appliqué sur la facture finale.



Our story

Kala-tua means "your little cove".

More than just a seaside restaurant, Kalatua is a vibrant way of life, a celebration of Mediterranean flavors, conviviality and togetherness. Everything is designed to make you feel at ease, to awaken your senses, to make you want to return again and again.

Kalatua is the place to share unforgettable moments with friends, family and your tribe.

Kala-tua signifie « votre petite plage ».

C'est en effet un restaurant de plage, mais surtout un lieu de vie palpitant, une gastronomie méditerranéenne, conviviale et de partage, c'est un art de vivre, car tout est fait pour qu'on s'y sente bien et vous donne envie de revenir. C'est l'adresse pour vivre une expérience nouvelle où l'on se retrouve en famille, entre amis, en tribu.



APÉRITIFS

TI PUNCH	US\$ 7
TI PUNCH VIEUX	US\$ 9
RICARD	US\$ 7
APEROL SPRITZ	US\$ 14
GLASS OF CHAMPAGNE	US\$ 19
BEERS, Bières	
Heineken draft 25cl/50cl, pression, Bottle bouteille	US\$ 6/10
Corona, Carib, Desperados, Modelo, Coors light, HK 0%	US\$ 6
Bucket 6 beers, 6 bières	US\$ 30
Local beer, bière local	US\$ 7
WATERS, Les eaux	US\$ 9
Aqua Panna, San Pellegrino	
SOFTS DRINKS, Jus & sodas	US\$ 5
FRESH SQUEEZED JUICE Jus frais pressé	US\$ 10
EXPRESSO, café, TEA, thé	US\$ 4/5
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	US\$ 7
DOUBLE ESPRESSO	US\$ 6
ICED COFFEE Plant-based milk	US\$ 9 + US\$ 1

MOCKTAILS SIGNATURE

BEACH DETOX	US\$ 10
Fresh ginger, lemon, apple cider vinegar, honey, sparkling water Gingembre frais, citron, vinaigre de cidre, miel, eau pétillante	
WATERMELON LEMONADE	US\$ 11
Fresh watermelon juice, lime, agave, club soda Jus frais de pastèque, citron, agave, eau pétillante	
BIKINY READYYY	US\$ 11
Green apple, celery, cucumber, fresh lime juice Pomme verte, céleri, concombre, jus de citron vert pressé	
BEACH VITAMINE	US\$ 12
Fresh orange, grapefruit, lemon and ginger juice Jus d'orange, pamplemousse, citron et gingembre fraichement pressé	
HANGOVER SHOT	US\$ 6
Fresh ginger and lime juice, honey water Jus de gingembre et citron vert frais, eau de miel	
HOMEMADE ICED TEA	US\$ 9
By La Boîte à Thé SXM	
Green tea mint, fresh mint, cucumber, lime Thé vert menthe, menthe fraîche, concombre, citron vert	
Rooibos Passion, passion fruit puree, peach Rooibos passion, purée fruit de la passion, pêche	
Hibiscus infusion, homemade hibiscus syrup Infusion d'hibiscus, sirop d'hibiscus maison	

KALATUA PITCHER

À PARTAGER, to share

SANGRIA KALATUA

Sainte Marguerite rosé wine, peach liquor, pomegranate, fresh watermelon juice,
top with orange soda, fresh fruits
Sainte Marguerite rosé, liqueur de pêche, grenade, jus de pastèque, soda à l'orange,
fruits frais

WATERMELON POR FAVOR PITCHER

Avion silver Tequila, fresh watermelon juice & ginger, lime, agave
Avion silver Tequila, jus de pastèque et gingembre frais, citron vert, agave

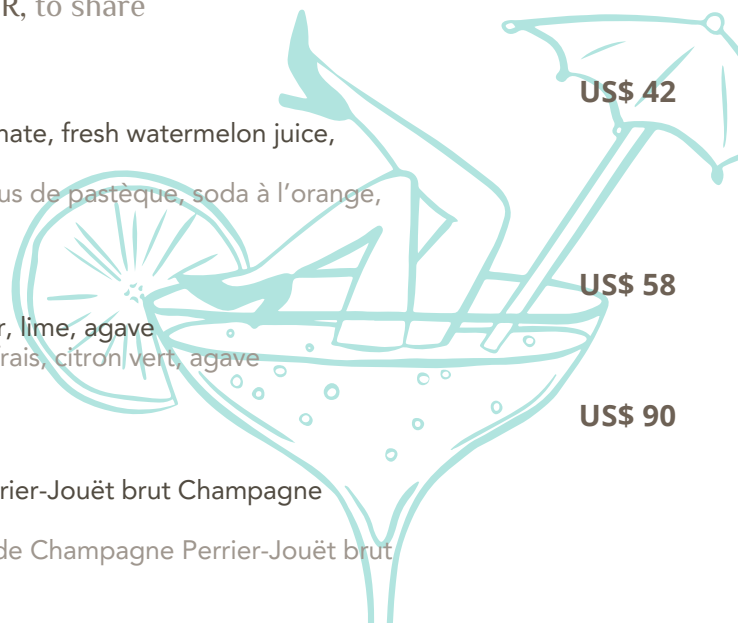
CHAMPAGNE YES, BUT PORNSTAR!

Absolut vodka, vanilla, passion fruit
Served in a pitcher to share, with half a bottle of Perrier-Jouët brut Champagne
Vodka Absolut, vanille, fruit de la passion
Servi en carafe à partager, avec une demi bouteille de Champagne Perrier-Jouët brut

US\$ 42

US\$ 58

US\$ 90



Signature COCKTAILS

THE MONKEY SMASH

Herbal - Flavor - Sour

Gin Monkey 47, basilic, citron vert, jus d'ananas, aquafaba, Bitter fleur d'Atoumo, poivre de Timut
Verre rincé à l'Absinthe

Monkey 47 gin, basil, lime, pineapple juice, aquafaba, Bitter Atoumo flower, timut pepper
Rinsed glass with Absinthe

US\$ 16
/ XCG 29



FROZÉ S'IL VOUS PLAÎT!

Frozen - Low alcohol

Vin rosé Château Sainte Marguerite, fleur de sureau, purée de fraise, citron

Rosé wine Château Sainte Marguerite, elderflower, Strawberry puree, lemon

US\$ 15
/ XCG 27



VOODOO

Tiki style - Citrus - Coffee

Havana Club especial, Italicus, jus d'ananas, citron vert, agave, café, bitter chocolat

Havana Club especial, Italicus, pineapple juice, lime, agave, coffee, chocolate bitter

US\$ 16
/ XCG 29



EL SPICY MAESTRO

Detox - Skinny - Smoky

Mezcal Del Maguey Vida, purée de mangue, jalapeños, jus de citron, Tajin spicy rim

Mezcal Del Maguey Vida, mango puree, jalapeños, limones juice, Tajin spicy rim

US\$ 15
/ XCG 27



BISSAP MICHELADA

Hangover - Low Alcohol - Mexican

Jus de tomate, Worcestershire sauce, tabasco, sel de celeri, bissap (hibiscus), Coronita

Tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, celeri salt, bissap (hibiscus), Coronita

US\$ 13
/ XCG 25



THE LADY LYCHEE

Fruity - Champagne - Low alcohol

Jus de Litchi, bissap (hibiscus), citron jaune, Champagne Perrier-Jouët Brut

Lychee juice, bissap (hibiscus), lemon, Champagne Perrier-Jouët

US\$ 18
/ XCG 32



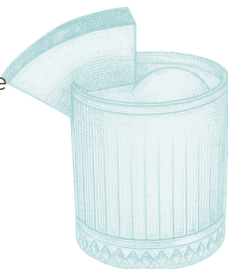
Iconic COCKTAILS

WATERMELON POR FAVOR!

Fruity - Skinny - Fresh

Avion silver Tequila, pastèque et gingembre frais, citron vert, agave

Avion silver Tequila, fresh watermelon & ginger, lime, agave



US\$ 16

/ XCG 29

MISS FIZZ

Foamy - Pinky

Gin Malfy Arancia, jus de grenade, citron, romarin fumé, eau pétillante

Gin Malfy Arancia, pomegranate, lemon, smoked rosemary, club soda

US\$ 14

/ XCG 25



THE AMALFI SPRITZ

Citrusy - Elegant

Italicus, Limoncello, une touche de romarin fumé, agrumes, Prosecco

Italicus, Limoncello, touch of smoked rosemary, citrus, Prosecco



US\$ 15

/ XCG 27

ROSE QUARTZ

Grapefruit - Skinny - Refreshing

Vodka Grey Goose essence pêche blanche et romarin, liqueur d'orange, jus de pamplemousse frais, romarin fumé

Greygoose Vodka essence white peach and rosemary, orange liquor, fresh grapefruit juice, smoked rosemary

US\$ 16

/ XCG 29



COCO' BONGO

Frozen - Coco - Sweet

Rum Myer's, Malibu, eau de coco, lait de coco et crème de coco
Servi frozen

Rhum Myer's, Malibu, coconut water, coconut milk and cream, grilled coconut flakes



US\$ 16

/ XCG 29

THE CLASSICS

Elegant - Iconic - Timeless

Mojito, Apérol Spritz, Daiquiri, BBC, Rhum Punch, Piña Colada, Espresso Martini

US\$ 14

/ XCG 25



- Any other classic in mind? We've got you -

-Un autre classique en tête ? On s'occupe de vous -



CARTE DES VINS WINE LIST

Champagne & Prosecco

Champagne Brut

Perrier Jouët Grand Brut
Billecart Salmon Brut
Ruinart Brut

*Verre
Glass*

*Bouteille
Bottle*

*Magnum
Magnum*

*Jéroboam
Jéroboam*

US\$ 19	US\$ 120	US\$ 275	US\$ 980
-	US\$ 165	-	-
-	US\$ 180	-	-

Champagne Rosé

Perrier Jouët Blason Rosé
Ruinart Rosé
Billecart Salmon - Brut Rosé

-	US\$ 160	-	-
-	US\$ 186	-	-
-	US\$ 246	-	-

Champagne Blanc de Blanc

Perrier Jouët Blanc de Blanc
Ruinart Blanc de Blanc

-	US\$ 180	-	-
-	US\$ 230	-	-

Champagne Vintage

Perrier Jouët Belle Époque Brut
Dom Pérignon Brut
Cristal Roederer Vintage

-	US\$ 380	-	-
-	US\$ 650	-	-
-	US\$ 740	-	-

Prosecco

Santa Margherita
Bellini Cipriani

US\$ 10	US\$ 49	-	-
-	US\$ 54	-	-



Rosé

	Verre Glass	Bouteille Bottle	Magnum Magnum	Jéroboam Jéroboam
Inspiration de Berne	US\$ 11	US\$ 42	-	-
M de Minuty	US\$ 12	US\$ 45	-	-
Up Ultimate, Côte de Provence	US\$ 12	US\$ 46	US\$ 110	US\$ 260
Love by Léoube, Côtes de Provence <i>Organic</i>	-	US\$ 52	-	-
Château de Pampelonne, Côte de Provence	-	US\$ 61	US\$ 125	-
Château Puech - Haut Languedoc	-	US\$ 63	US\$ 130	US\$ 280
Symphonie Maison Sainte Marguerite, Côtes de Provence	-	US\$ 69	US\$ 165	US\$ 339
Château Peyrassol, Côte de Provence	-	US\$ 70	-	-
Donnafugata Dolce & Gabbana Rosata	US\$14	US\$ 71	-	-
Minuty ROSE et OR	-	US\$ 76	US\$ 165	-
Domaines OTT, Château de Selle	-	US\$ 115	US\$ 230	-

Vin Blanc ,White Wine

Burgundy

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Chardonnay Louis Latour Grand Ardèche	US\$ 12	US\$ 42
Chablis , Alain Geoffroy	US\$ 14	US\$ 58
Chardonnay veilles vignes, domaine Jean Chartron	-	US\$ 74
Pouilly fuissé vieilles vignes Domaine Trouillet	-	US\$ 110
Chassagne Montrachet, domaine Girard 2023	-	US\$ 220

Loire Valley

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Sauvignon, haut poitou	US\$ 11	US\$ 41
Quincy, « Le Rimonet » J. Mellot	-	US\$ 47
Sancerre, Chateau du Roy	US\$ 15	US\$ 72
Pouilly Fumé, « Le Tronsec » J. Mellot	-	US\$ 74
Blanc Fumé, Pascal Jolivet	-	US\$ 95

Rhône Valley

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Viogner « Secret de Famille », Paul Jaboulet	-	US\$ 38
Crozes Hermitage, La Matiniere, Ferraton Père & Fils	-	US\$ 66
Saint Joseph Maison et Domaines Les Alexandrins	-	US\$ 85
Condrieu Laurus Gabriel Meffre	-	US\$ 160

Worldwide

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Pinot Grigio Santa Margherita, <i>Italy</i>	US\$ 11	US\$ 45
Invivo X, Sauvignon, <i>New Zealand</i>	-	US\$ 49
Chardonnay, Angeline winery, <i>California</i>	-	US\$ 57
Gavi di Gavi, Granée, Batasiolo, 100% Cortese, <i>Italy</i>	-	US\$ 68





Vin Rouge, Red Wine

Rhône Valley

Vacqueyras, domaine Les Amouriers, 2023/24
Crozes Hermitage tradition Yan Chave **Organic**
Châteauneuf du Pape, Chateau La Nerthe, 2022

Verre
Glass

Bouteille
Bottle

-	US\$ 62
US\$ 14	US\$ 70
-	US\$ 160

Beaujolais

Morgon, « Les Charmes » Domaine Ferraud, 2022
Saint Amour, Chateau Momessin

-	US\$ 54
-	US\$ 66

Burgundy

Pinot noir, Les Cottes
Haute côte de Beaune, Domaine Chanson
Mercurey, Chateau Chamirey, 2022/23
Hospice De Beaune 1er Cru, cuvée Nicolas Rolin 2013

US\$ 12	US\$ 42
-	US\$ 64
-	US\$ 72
-	US\$ 230

Bordeaux

Closierie Malescasse, Grand Cru Bourgeois exceptionnel, Haut Medoc
Fleur d'Armens Saint Emilion Grand Cru 2019
Pessac Leognan Lagrave Martillac 2019
Pomerol Fugue de Nénin 2020/21
Saint Estèphe Les Pagodes de Cos d'Estournel 2016
Pauillac Château Pontet Canet 2014

US\$ 12	US\$ 48
-	US\$ 59
-	US\$ 78
-	US\$ 109
-	US\$ 253
-	US\$ 535

Italian Wines

Chianti Castiglioni Frescobaldi
Palazzo della Torre Valpolicella Ripasso Allegrini Veronese 2019
Barolo, Bastiolo, vintage 2021

-	US\$ 54
-	US\$ 75
-	US\$ 109



LIQUEURS, LIQUORS

RHUMS

Bacardi	US\$ 10 / XCG 18
Havana 3 years	US\$ 10 / XCG 18
Mountgay	US\$ 11 / XCG 20
Havana 7 years	US\$ 14 / XCG 25
Diplomatico Reserve	US\$ 15 / XCG 27
Zacapa 23	US\$ 24 / XCG 43
Zacapa X.O	US\$ 40 / XCG 72

RHUMS AGRICOLES

WHITE, blanc

Neisson	US\$ 9 / XCG 16
Bologne Black Canne	US\$ 13 / XCG 24
Baie des Trésors, plein soleil	US\$ 15 / XCG 27
Clément Canne Bleue	US\$ 15 / XCG 27

OLD, vieux

Longueteau Prélude	US\$ 14 / XCG 25
Bielle vieux Marie Galante 3 years	US\$ 14 / XCG 25
Rhum JM V.S.O.P	US\$ 16 / XCG 29
Bielle Vieux Marie Galante vintage	US\$ 29 / XCG 52
Rhum JM XO	US\$ 30 / XCG 54
Longueteau Genesis	US\$ 34 / XCG 61

GIN

Plymouth	US\$ 12 / XCG 22
Citadelle	US\$ 13 / XCG 24
Botanist	US\$ 13 / XCG 24
Tanqueray	US\$ 13 / XCG 24
Hendricks	US\$ 14 / XCG 25
Monkey 47	US\$ 18 / XCG 32

TEQUILA

Avion Silver	US\$ 10 / XCG 18
Avion Reposado	US\$ 12 / XCG 22
Casamigos Bianca	US\$ 12 / XCG 22
Patron Silver	US\$ 13 / XCG 24
Casamigos Reposado	US\$ 14 / XCG 25
Don Julio Blanco	US\$ 15 / XCG 27
Don Julio Reposado	US\$ 17 / XCG 31
Casamigos Anejo	US\$ 17 / XCG 31
Avion Cristalino	US\$ 25 / XCG 45
Don Julio 1942	US\$ 30 / XCG 54
Clase Azul Reposado	US\$ 39 / XCG 70



MEZCAL

Del Maguey	US\$ 11 / XCG 18
Del Maguey Chichicapa	US\$ 20 / XCG 36

VODKA

Tito's	US\$ 10 / XCG 18
Absolut	US\$ 11 / XCG 18
Grey Goose	US\$ 14 / XCG 25
Beluga Noble	US\$ 16 / XCG 29

WHISKY

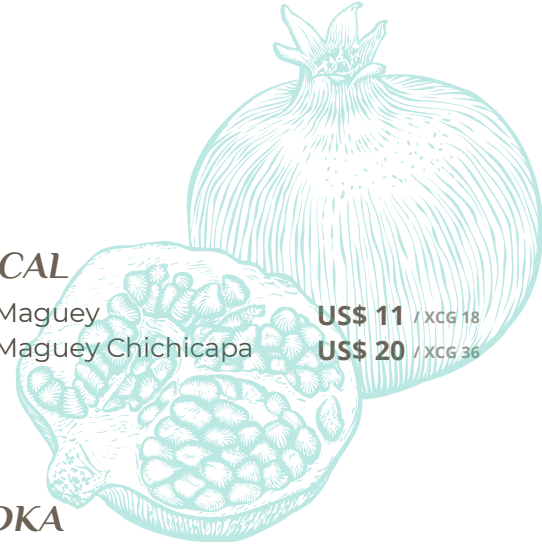
Jameson	US\$ 10 / XCG 18
Glenlivet 12 years	US\$ 12 / XCG 22
Johnny Walker's Black	US\$ 12 / XCG 22
Chivas 12 years	US\$ 15 / XCG 27
Nikka from the barrel	US\$ 16 / XCG 29
Glenlivet 18 years	US\$ 25 / XCG 45
Johnny Walker's Blue	US\$ 30 / XCG 54

BOURBON

Jack Daniels	US\$ 12 / XCG 22
Bulleit Bourbon	US\$ 14 / XCG 25
Maker's Mark	US\$ 14 / XCG 25

DIGESTIFS

Ricard	US\$ 7 / XCG 13
Limoncello	US\$ 10 / XCG 18
Get 27	US\$ 10 / XCG 18
Grappa	US\$ 10 / XCG 18
Baileys	US\$ 10 / XCG 18
Poire Williams	US\$ 10 / XCG 18
Sambuca	US\$ 10 / XCG 18
Montenegro	US\$ 10 / XCG 18
Punch coco / passion	US\$ 10 / XCG 18
Grand Marnier	US\$ 12 / XCG 22
Martell VS	US\$ 12 / XCG 22
Armagnac XO Demandis	US\$ 12 / XCG 22
Martell Blue Swift	US\$ 14 / XCG 25
Henessy	US\$ 14 / XCG 25
Hennessy VSOP	US\$ 20 / XCG 34



Spirit MENU

VODKA

Tito's
Absolut original (or flavored)
Grey Goose / Grey Goose magnum
Beluga Noble

\$200 / XCG 360

\$200 / XCG 360

\$280 / \$500 / XCG 504 / 900

\$380 / XCG 684

GIN

Bombay Sapphire
Hendricks
Monkey 47
Nikka Coffee

\$200 / XCG 360

\$320 / XCG 576

\$370 / XCG 666

\$400 / XCG 720

TEQUILA

Casamigos Blanco
Casamigos Reposado
Casamigos Anejo
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Celosa Rosa
Avion 44 Extra Anejo / Avion 44 Extra Anejo magnum
Avion Cristalino
Don Julio 1942 / Don Julio 1942 magnum
Clase Azul Reposado / Clase Azul Reposado 20cl
Clase Azul Gold

\$300 / XCG 540

\$340 / XCG 612

\$400 / XCG 720

\$300 / XCG 540

\$340 / XCG 612

\$500 / XCG 900

\$500 / \$850 / XCG 900 / 1530

\$500 / XCE 900

\$650 / \$1650 / XCG 1170 / 2970

\$750 / \$220 / XCG 1350 / 396

\$1500 / XCG 2700

WHISKEY & COGNAC

Jack Daniel's
Johnnie Walker black
Hennessy

\$270 / XCG 486

\$300 / XCG 540

\$350 / XCG 630

RUM

Havana 3
Mount Gay Eclipse / Mount Gay X.O
Clément canne bleue
Père Labat Vieux Réserve Familiale
Longueteau Genesis

\$200 / XCG 360

\$220 / \$400 / XCG 396 / 720

\$270 / XCG 486

\$450 / XCG 810

\$500 / XCG 900

15% service charge will be added to your check
15% de service charge seront appliqués à la facture finale