



Les COCKTAILS SIGNATURES



N°3 COLIMA 13 €

Herradura, pastèque, vermouth, anis

12 € N°4 MESETA

Mare, cerise, basilic, cointreau



N°7 - SYRACUSE 12 €

Mare Capri, citron syracuse, lavande

12 € N°8 - ALCÁZAR ROSA

Mare, framboise, gingembre, pamplemousse



N°9 - BOLÍVAR 13 €

Diplomatico Reserva et Planas, passion, poire,
Angostura, bitter Tiki

COCKTAILS SIGNATURES



Les MOCKTAILS



BLITZ 10 €

Nolow n°8, Hysope
pamplemousse, citron

11 € PINK BOTANIQUE

Nolow n°4, framboise, Hysope
pamplemousse



MESA VERDE 10 €

Menthe, citron, soda

10 € MANGO PUNCH

Mangue, verveine, gingembre



DULCE PASIÒN 11 €

Passion, poire, citron soda

MOCKTAILS



MAI TAI 12 €

Rhum blanc, rhum ambré,
Cointreau, amaretto, Angostura

MEZCAL NEGRONI 13 €

Mezcal, vermouth, Campari

SPRITZ 12 €

Select ou Fiorente ou Limoncello,
ou Italicus, prosecco, soda

PETIT JUS 12 €

Rhum ambré, Diplomatico Planas,
menthe, citron, soda

MULE 12 €

Vodka ou gin ou rhum, ginger beer

EXPRESSO TONKA 12 €

Vodka, Faire Café, expresso, sirop
vanille tonka

MARGARITA 12 €

Tequila, Cointreau, agave

SOUR 12 €

whisky ou pisco ou amaretto,
citron, blanc d'oeuf

COSMOPOLITAN 12 €

vodka, Cointreau, cranberry

PINA COLADA 13 €

Rhum blanc, liqueur de coco,
ananas, lait



Les TAPAS & MEZZES

VITELLO TONNATO 16 €

Mayonnaise citronnée, tomates confites, câprons

Vitello tonnato, lemon mayonnaise, confit

tomatoes, capers



HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 18 €

Yuzu & poivre de Timut

Fine de Claire oysters n°3, Yuzu & Timut Pepper

Vendues par 6

PIZZETTA LIBANAISE 13 €

Aubergines, Zaatar, huile d'olive

Lebanese pizzetta with Eggplant, zaatar, olive oil



BURRATA CRÉMEUSE 12 €

Huile d'olive fumée

Creamy burrata, smoked olive oil

TORTILLAS DE BŒUF WAGYU 18 €

Tartare & condiments

Wagyu beef tortillas – Tartare & condiments



HOUMOUS 13 €

Pain pita, dukkah

Hummus, pita bread, dukkah

TZATZIKI 13 €

Pain pita *Tzatziki,*
pita bread



TAPAS & MEZZES



Les TAPAS & MEZZES



BATEAU DE SUSHIS

Soja sucrée, wazabi

*Assortment sushi boat – Sweet soy
sauce*

32 €

BAGEL DE SAUMON FUMÉ 14 €

Cream cheese au soja sucré

Smoked salmon bagel, sweet soy cream cheese



CAVIAR SUR GLACE

110 €

Impertinent, Caviar français 30gr

Blinis & crème fouettée

Impertinent – French caviar 30gr

Served with blinis and whipped cream

TAPAS & MEZZES



Les DESSERTS

FRAISE EN CEVICHE



13 €

Fraises, sirop d'agave, citron, poivre de Timut, citron

Strawberries, agave syrup, lemon, Timut pepper, lemon pearls

VACHERIN BOTANIQUE



11 €

Meringue, framboises, tuile craquante et sorbet framboise-basilic.

Crispy meringue, fresh raspberries, crunchy tuile, and raspberry-basil sorbet.

MESA CITRUS AMOR



12 €

Déclinaison d'agrumes, meringue, pâte sucrée. Réinterprétation de la tarte citron meringuée

Citrus medley, meringue, sweet pastry crust.

DESSERTS



Les DESSERTS



PEANUTS & LOVE

12 €

Cacahuètes, caramel, nougat.

Praliné de pignon de pin et d'amande,

Peanuts, smoked caramel, nougat.

Pine nut and almond praline.



PANIER DE FRUITS À PARTAGER

21 €

Fruits frais de saison et leurs accompagnements.

Crème montée à la vanille, sirop au miel de lavande.

Seasonal fresh fruits and their accompaniments.

Vanilla whipped cream and lavender honey syrup.



CAFÉ MESA

13 €

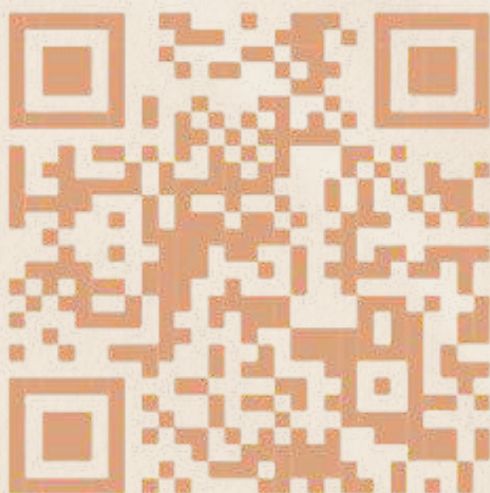
Assortiment de mini-desserts : pavlova framboise, abricot rôti & amandes, et Peanuts & Love.

Selection of mini desserts: raspberry pavlova, roasted apricot with almonds, and Peanuts & Love.

DESSERTS



SCANNEZ - MOI



Accédez à notre sélection complète
de boissons (vins, softs, boissons
chaudes) en scannant
le QR code.

BOISSONS