



**Buffet À Volonté Week-end Midi,
tout les Soirs & Jour fériés**

25,90€

Buffet À Volonté Midi
(Du Mardi au Vendredi)

18,90€

Buffet À Volonté Soir
(Tous les soirs)
25,90€

Buffet À Volonté Enfant De -9ans
(Du Mardi au Vendredi Midi)

10,50€

**Buffet À Volonté Enfant Week-
end Midi, tout les Soirs & Jour
fériés (-9 ans)**

14,50€

Cocktails avec alcool

9.00€

Env. 25cl



69

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre

Bikini

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron



Mai Tai

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfums cerise, citron et amande

Zomby

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfums abricot, citron et épices



*Pina Colada**

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco

*Allergène : protéines de lait

Sex on the Beach

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon



*Swimming Pool**

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaçao, Pina Colada

*Allergène : protéines de lait

Perlina

Vodka française, alcool, saveurs framboise, pitaya, pêche, goyave, baies roses et eau gazeuse



*Mojito**
10cl

10.00€

Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron et citron vert

*16% de contenance en alcool



11.00€

Apertonik

Prosecco, eau gazeuse, Apertonik et rondelle d'orange



12.00€

Limoncino

Prosecco, limoncello, eau gazeuse, tranche de citron

Royal Dragon

Carte des Boissons

COCKTAILS
LEADER COCKTAILS & SPIRITS
SINCE 2007

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Contenance des cocktails : env. 20-25 cl. Cocktails alcoolisés : de 6 à 8% de contenance en alcool.

Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



98 Boulevard Montparnasse
75014 Paris

Cocktails sans alcool

8,00€ Env. 25cl

Coco Matcha*

Cocktail rafraîchissant à base de jus d'ananas et de crème, rehaussé de touches subtiles de matcha, de thé vert et de noix de coco

*Allergène : protéines de lait



Caribbean Sun

Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange



Coconut King*

Déllice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

*Allergène : protéines de lait



Jungle Green

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange



Kayo

Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille



Paradise Dream

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche



Peace & Love

Évasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus



Purple

Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse



VP

Mélange subtil au jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise



Virgin Mojito 9,00€

10cl

Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert

Apéritifs

Cocktail maison avec alcool	14cl	7,00€
Cocktail maison sans alcool	14cl	7,50€
Kir cassis, mûre, pêche, framboise	14cl	7,00€
Martini rouge, blanc	6cl	7,00€
Martini gin	8cl	9,50€
Gin tonic	25cl	9,50€
Americano	6cl	7,00€
Ricard / pastis	6cl	7,00€
Vodka	6cl	7,00€
Porto rouge	6cl	7,00€
Whisky Johnnie Walker	6cl	8,00€
Whisky J&B	6cl	8,00€
Whisky Jack Daniel's	6cl	9,50€

Bières

Bière pression japonaise Asahi	25cl	5,50€
Bière pression japonaise Asahi	50cl	10,00€
Leffe blonde	33cl	7,50€
Bière chinoise Tsingtao	33cl	6,00€
Bière chinoise Tsingtao	64cl	10,00€
Bière Heineken	33cl	6,00€
Bière sans alcool	33cl	5,50€
Bière Panaché	25cl	7,50€
Bière Monaco	25cl	8,00€

Boissons

Evian, San Pellegrino	50cl	5,00€
Evian, San Pellegrino	1L	7,00€
Perrier	33cl	5,50€
Oasis, Tropic, Fuze Tea	25cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry	33cl	5,50€
Sprite, Fanta, Orangina	25cl	5,50€
Limonade	33cl	5,50€
Diabolo	33cl	7,50€
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron		
Monster	50cl	7,50€
Thé		4,50€
Jasmin, vert, menthe, noir, infusion		
Café		2,80€
Thé glacé maison		8,00€
Cappuccino		5,00€
Café crème		5,00€

Digestifs

Mei Kuei Lu	4cl	8,00€
Cognac Remy Martin	4cl	8,00€
Get 31	4cl	7,00€
Get 27	4cl	7,00€

Nos Jus

100% pur jus, sans sucres ajoutés
33 cl 6,50 €



Fruit de la passion



Mangue



Litchi



Ananas



Pomme



❖ Sélection du Sommelier ❖

verre 25cl 50cl 75cl

● Vin Blanc

Pays d'Oc IGP 6.50€ 12.00€ 16.50€ 21.00€

Cellier des Demoiselles « Chardonnay » 2024

Robe brillante de couleur or clair. Nez de notes de fruit jaune et blanc.
En bouche, l'attaque est opulente, le vin s'équilibre sur la rondeur,
belle longueur, finale riche.

Chablis AOC 10.50€ 16.50€ 27.50€ 38.00€

Domaine de la Motte « Chablis » 2023

Robe assez claire, or pâle ou or vert. Un nez très frais, vil et minéral.
Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur, leur pureté.

● Vin Rosé

Côtes de Provence AOC 6.50€ 12.00€ 16.50€ 21.00€

Saint-Tropez « Un Apéro sur Le Port » 2023

Robe cristalline. Notes de pêche et d'orange confite. Une bouche fraîche,
fruitée et résolument gourmande.

● Vin Rouge

Côtes du Rhône AOC 6.50€ 12.00€ 16.50€ 21.00€

Cellier des Chartreux « Chapelle Saint-Martin » 2023

Rouge franc. Les fruits rouges se mêlent aux notes florales de violette.
En bouche, ronde et légère, une finale aux notes mûres sur des tanins fondus.

Bordeaux AOC 6.50€ 12.00€ 16.50€ 21.00€

Château Rioublanc « BIO » 2019

Robe grenat profond. Le nez est intense, fruits noirs, pointe de violette,
bonbon anglais, épices et des notes de pain grillé. En bouche,
beaucoup de rondeur avec une certaine fraîcheur et des tanins élégants.

75cl

● Champagne

Champagne AOC 52.00€

Champagne Lionel Girard & Fils « Terre des Larris Brut »

Robe jaune pâle, par un nez discret composé de fruits jeunes charnus
et juteux du verger. Très légèrement miellé. En bouche est ample et généreuse.



K vins Votre Sommelier Privé

Royal  Dragon

CARTE DES VINS

Sélection Royal Dragon

Champagne Lionel Girard & Fils « Terre des Larris Brut »



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, par un nez discret composé de fruits jaunes charnus et juteux du vignier. Très légèrement miellé. En bouche est ample et généreuse.

52.00€/75cl

Champagne

Meunier

Champagne Mailly Grand Cru « Brut Réserve »



DÉGUSTATION

Un oeil jaune d'or iriscent. Un nez épanoui et fruité, avec les parfums d'un pain légèrement toasté, agrémenté de beurre frais, les bulles exaltent ce vin élégant et fougueux, amples et profondes.

80.00€/75cl

Champagne Grand Cru

Pinot Noir, Chardonnay

Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez 2023

« L'Apéro sur le Port »



DÉGUSTATION

Robe cristalline. Notes de pêche et d'orange confite. Une bouche fraîche, fruitée et résolument gourmande.

21.00€/75cl

Côtes de Provence

Syrah, Grenache, Cinsault

Domaine des Trottières « Champ d'Oiseaux » 2023



DÉGUSTATION

Robe lumineuse et cristalline. Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc.

28.00€/75cl

Rosé d'Anjou

Grolleau, Gamay, Pineau d'Aunis

Château Saint-Maur « L'Excellence » 2023

« 1955 Cru Classé »



DÉGUSTATION

Robe claire très pâle, brillante et limpide avec des reflets roses légèrement bleuâtres. Nez d'agrumes et de fruits blancs. Un vin élégant et féminin, structuré avec de la rondeur et de la finesse.

48.00€/75cl

Côtes de Provence

Grenache, Syrah, Rolle, Tibouren

Celier des Demoiselles « Chardonnay » 2024



DÉGUSTATION

Robe brillante de couleur or clair. Nez de notes de fruit jaune et blanc. En bouche, l'attaque est opulente, le vin s'équilibre sur la rondeur, belle longueur, finale riche.

21.00€/75cl

Pays d'Oc

Chardonnay

Guilbaud Frères « Grand Or » 2022



DÉGUSTATION

Belle couleur dorée avec des reflets vert-argent. Nez fin, minéral et floral. Bouche dynamique et fraîche citronnée, finement épicée avec une belle persistance.

25.00€/75cl

Muscadet Sèvre et Maine

Melon de Bourgogne

Domaine de la Motte « Chablis » 2023



DÉGUSTATION

Robe assez claire, or pâle ou vert. Un nez très frais, vil et minéral. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur, leur pureté.

38.00€/75cl

Chablis

Chardonnay

Domaine Roger Pabiot « Coteau des Girarmes » 2023



DÉGUSTATION

Robe dorée, limpide. Arômes d'acacia, de fleurs blanches, notes de pierre à fusil. En bouche, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

38.00€/75cl

Pouilly-Fumé

Sauvignon

Domaine de Terres Blanches « Sancerre Le Vallon » 2022



DÉGUSTATION

Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, le Vallon est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.

45.00€/75cl

Sancerre

Sauvignon

Celier des Chartreux « Chapelle Saint-Martin » 2023



DÉGUSTATION

Couleur rouge franc. Le nez est complexe, les fruits rouges se mêlent aux notes florales de violette très fraîches. La bouche ronde et légère, laisse une finale aux notes mûres sur des tanins fondus.

21.00€/75cl

Côtes du Rhône

Grenache, Syrah

Château Rioublanc 2019



DÉGUSTATION

Robe grenat profond. Le nez est intense, fruits noirs, pointe de violette, bonbon anglais, épices et des notes de pain grillé. En bouche, beaucoup de rondeur avec une certaine fraîcheur et des tanins élégants.

21.00€/75cl

Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon

Les Grands Champs « Lussac Saint-Émilion » 2019



DÉGUSTATION

Belle robe tirant sur le violet. Arômes de petits fruits rouges. En bouche, charnu, équilibré, structuré, il se révèle encore ferme en finale.

29.00€/75cl

Lussac Saint-Émilion

Merlot, Cabernet Franc..

Domaine Couly-Dutheil « La Coulée Automnale » 2020



DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez frais et agréable avec une dominante de petits fruits noirs. Une bouche fruitée, ample et mûre, avec des tanins soyeux.

32.00€/75cl

Chinon

Cabernet franc

Domaine J Denuzière « Côte-Rôtie » 2021



DÉGUSTATION

Robe rouge sombre. Nez bien ouvert sur les fruits noirs et le curin. En bouche, il apparaît ample, chaleureux, charnu et long, apaisé par de beaux tanins veloutés.

88.00€/75cl

Côte-Rôtie

Syrah