



KWABO



# CARTE DES BOISSONS

## BOISSONS FAIT MAISON

BISSAP - INFUSION D'HIBISCUS	4.00	25 Cl
JUS DE GINGEMBRE – ÉPICÉE	4.00	
ADOYO – ANANAS & MAÏS FERMENTÉ	4.00	

## SOFT



COCA COLA ORIGINAL, ZÉRO, CHERRY	4.00	33 Cl
VITAMALT GINGEMBRE	3.50	
VITAMALT COCONUT & HIBISCUS	3.50	
FUZETEA PÊCHE 25 Cl	4.00	
SCHWEPPES AGRUMES, TONIC 25 Cl	4.00	
DIABOLO 25 Cl	4.00	
ORANGINA 25 Cl	4.00	
SIROP À L'EAU	2.50	
REDBULL 25 Cl	4.50	
SUPPLÉMENT SIROP	0.50	

## EAUX



PERRIER 33 Cl	---	50 Cl	1l	4.00
VITTEL	4.00			5.00
SAN PELLGRINO	4.00			5.00

## BOISSONS CHAUDES



ESPRESSO	2.00
DOUBLE ESPRESSO	3.90
DÉCAIFÉINÉ	3.00
THÉ/ INFUSION	4.00

## RHUMS

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40%	9.00	4 Cl
FRENCH OVERSEAS XO 43%	10.00	

## GINS

BRICK GIN (ALLEMAGNE) 40%	8.00	4 Cl
UNAMAS (FRANCE) 40.6%	9.00	

## MADE IN BENIN

SODABI TAMBOUR PUR, ARRANGÉ	8.00	4 Cl
-----------------------------	------	------

## BIÈRES



<b>PRESSIONS</b>	25 Cl	50 Cl
MALT & FURIOUS 8°2	5.00	9.00
LA BIÈRE DU MOMENT	5.00	9.00
MONACO OU PANACHÉ	4.50	8.50

## BOUTEILLES

DESPERADOS 5.9°	7.00	33 Cl
CORONA 4.5°	7.00	

## LIQUEURS, DIGESTIFS & EAUX DE VIE

GRAND MARNIER, COINTREAU 4 Cl	6.00	5 Cl
GET 27	7.00	
BAILEY'S	6.00	
MENTHE PASTILLE	8.00	
CHARTREUSE	7.00	
CALVADOS	8.00	

## COGNACS

MARTELL VSOP	7.00	5 Cl
HENNESSY VS	10.00	

## APÉRITIFS



RICARD OU PASTIS 51 2 Cl	4.50
MARTINI BLANC, ROUGE ET ROSÉ 5 Cl	5.00

## WHISKIES

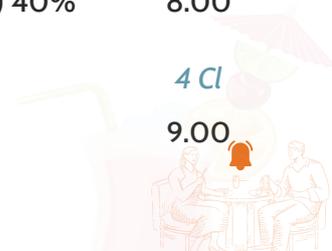
JACK DANIEL'S (USA) 40%	8.00	4 Cl
CHIVAS 12 ANS (ECOSSE) 40%	9.00	
REDEMPTION (USA) 42%	9.00	

## VODKA

PARTISAN BLACK (ALLEMAGNE) 40%	8.00	4 Cl
--------------------------------	------	------

## TEQUILA

CAMINO (MEXIQUE) 35%	9.00	4 Cl
----------------------	------	------





# CARTE DES Cocktails



## MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

**KWABO** • "Bienvenue" en fon – une symbolique de la légendaire accueil à l'africaine raffinée  
Jus d'orange, Hibiscus, purée de passion, eau pétillante **8€**  
-----> **Disponible avec alcool : Rhum havana ou Vodka Eristoff +3€**

**CHÉRIE COCO** • Douceur et exotisme, un mélange de saveurs surprenant  
Lait de coco, bissap et une touche de baobab. **8€**

**LISÀ** • Inspiré par le dieu du soleil au Dahomey, ce cocktail est éclatant et coloré  
Jus de goyave, banane, ananas, gingembre. **8€**

**LA DAME ROSE** • Une alliance élégante et rafraîchissante, tout en finesse  
Concombre, sirop noisette, citron vert, jus de cranberry, Ginger Ale.  
-----> **Disponible avec alcool : Rhum havana ou Vodka Eristoff +3€** **8€**

## COCKTAILS (AVEC ALCOOL)

**REIMS L'OEIL** • Un clin d'œil fruité et raffiné à la ville des sacres  
Rhum Havana 3 ans, jus de mangue, liqueur de sureau, menthe, purée de passion. **12€**

**LE DAWA** • "médecine" ou "potion magique" en swahil - Le Cocktail national du kenya  
Vodka, miel du Bénin et citron vert pour une potion magique rafraîchissante. **11€**

**GIN TO BISSAP** • Un gin tonic revisité avec hibiscus et cardamome.  
Gin, tonic, hibiscus, cardamome. **12€**

**L'ENCHANTEUR** • Un twist envoûtant aux parfums intenses et aux saveurs très appréciées.  
Gin, basilic frais, baies roses, tonic Fever Tree, sel de l'Himalaya. **13€**

**L'ÉTREINTE ACIDULÉE DE JEAN-LOUP** • Une ode âpre pour les amateurs de citron  
Sorbet de citron, Jus de maracuja, jus de citron vert, Whisky irlandais **11€**

**L'AMAZONE** • Puissant et audacieux, ce cocktail est un hommage vibrant aux guerrières du  
Dahomey avec une alliance de quatre alcools et des saveurs épicées et fruitées  
Sodabi (liqueur de palme du Bénin), vodka, tequila, whisky irlandais, passion, hibiscus, ginger beer. **15€**

## SHOOTERS

		4 Cl
KLASSIK	Vodka/Rhum/Whisky + Sirop au choix	3.00
CHAUSSON JAPONAIS	Cointreau – Liqueur de midori – Citron vert	5.00
JAGERITA	Jägermeister – Cointreau – Citron vert – Sirop simple.	5.00
LA CERVELLE DE SINGE	Vodka - Crème de Whisky - Sirop de grenadine	5.00
B52	Kahlúa - Baileys - Grand Marnier	5.00
CHIEN ENRAGÉ	Sirop de Cassis – Vodka – Tabasco	5.00
SHANGO	Sodabi - Sirop de Gingembre - Graines d'Atakoun	5.00
LE BARMAN A CRAQUÉ	Il vous annoncera le prix avant de vous servir	



# CHAMPAGNES & VINS

*Nos permanents*

## CHAMPAGNES

**PIERRE TRICHET BRUT** - L'Authentique Premier Cru

*Coupe 12 Cl*

9.00

*Bouteille 75Cl*

55.00

**PIERRE TRICHET ROSÉ** - L'Authentique

10.00

60.00

**VEUVE CLICQUOT BRUT** - Carte Jaune

74.00

*Rouges*

*Verre  
12Cl*

*Bouteille  
75 Cl*

**CUVÉE HORTENSE 2020 – CÔTES DE BORDEAUX AOP**

4€

20€

Tanins fins, ronds et élégants, offrant un équilibre subtil et harmonieux.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

**MARSELAN – LES GRAINS 2022 – MARRENON – MÉDITERRANÉE IGP**

21€

Riche et puissant, avec des tanins veloutés. Notes de réglisse et de garrigue.

Cépage : Marselan.

**CHÂTEAU CANTELAUDETTE, 2022 – GRAVES DE VAYRES AOP**

31€

Explosif et charnu, avec des tanins puissants mais ronds. Intense mélange de fruits noirs et rouges mûrs.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

**L'INSTANT PINOT NOIR 2020 – VDF – ROUGE**

33€

Souple et fruité, avec des notes de fraises, framboises et cerises.

Cépage : 100 % Pinot Noir.

*Blancs*

*Verre  
12Cl*

*Bouteille  
75 Cl*

**CUVÉE HORTENSE 2022 – AOP ENTRE-DEUX-MERS**

4€

20€

Sec de Bordeaux, élégant et charnu, aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Cépages : Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon.

**CHÂTEAU CANTELAUDETTE, 2022 – GRAVES DE VAYRES AOP**

24€

Moelleux aux arômes de miel et de fruits confits, équilibré par une belle fraîcheur.

Cépage : Chenin Blanc.

**COTEAUX DU LAYON – LES CARACTÈRES – AOP**

5€

27€

Moelleux aux arômes de miel et de fruits confits, équilibré par une belle fraîcheur.

Cépage : Chenin Blanc.

**CHABLIS LA SINGULIÈRE – UVC 2022**

47€

Arômes élégants de pêche, d'agrumes et de fougère.

cépage : 100% Chardonnay

*Rosés*

*Verre  
12Cl*

*Bouteille  
75 Cl*

**CASTEL WINE O' CLOCK ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE 2023**

5€

25€

Robe rose pâle, notes d'agrumes, belle rondeur et des sensations de fruits croquants.

Cépages : Grenache, Cinsault & Syrah.