



BraZil

Casa das batidas

Desde 1822

12€

Piña Chama

33 cL



À chaque gorgée, c'est comme s'enfoncer dans le sable chaud d'une plage, les pieds dans l'eau turquoise, le soleil qui réchauffe la peau et le murmure des vagues en arrière-plan



Rhum ambré
Liqueur d'abricot
Rhum blanc
Lococo
Jus de mangue
Sirop de cannelle
Spray abricot mangue



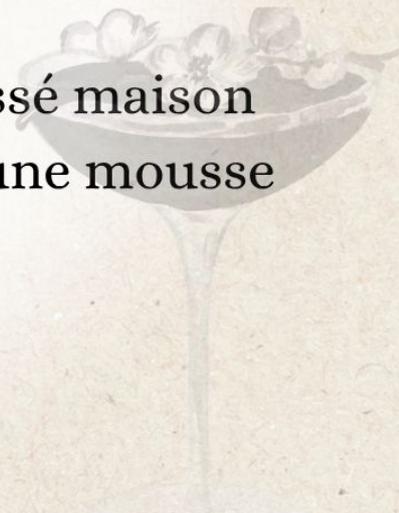
El Fissao de Pisco

12€

15 cL

Pisco (eau de vie de raisin péruvienne)
Grenade fraîche piloné dans le shaker (BOUM)
Sirop de grenade
Jus de pastèque pressé maison
Blanc d'oeuf (pour une mousse onctueuse)

Pourquoi ce nom ? Fissao en portugais = fission en français, explosion de saveurs en bouche avec la grenade



12€

La Pirouette Cacahuète

33 cL



Le parfait mix and twist entre la douceur de la pina colada et une super soirée entre copains les mains dans le sachet de cacahuètes, un petit goût de reviens-y



Rhum ambré
Rhum blanc
Liqueur de café
Jus de coco
Sirop de cacahuète maison



La Provence Mexicaine

12€

33 cL

Mezcal (fumé, agave, Mexique)
liqueur mandarine napoléon
Jus d'orange
Sirop de kumquat maison
Poivre du timut pilonné
directement dans le shaker
Rallongé au tonic thym, romarin

Avec ce mélange de saveurs entre agrumes, épices et mezcal, ce cocktail vous emportera sans doutes dans une imaginaire Provence mexicaine



12€

Johnny Fresh

33 cL

Johnny Fresh, c'est une bouffée de fraîcheur dans un verre. Léger, pétillant et plein de vivacité, il incarne l'élégance des journées ensoleillées et la douceur des débuts de soirée. Un cocktail qui séduit sans en faire trop, parfait pour ceux qui aiment les plaisirs simples mais bien pensés.

Liqueur de yuzu
Crème de pamplemousse
Jus de citron vert
Jus de pamplemousse
Purée de yuzu
Limonade



TWIST & CLASSIQUES

11€

MAI TAI BY BRAZIL

PINA COLADA

MEXICAN MULE

GIN TONIC JALAPENO

PÉDRONI (négroni maison, vieilli en fût de chêne) + 1€

ou MÉZCALONI

QUEBRADA SPRITZ (avec du mezcal)

MOSCOW MULE

GIN TONIC

NÉGRONI

SPRITZ

LONG ISLAND

DAIQUIRI....

Si vous souhaitez d'autres cocktails,
n'hésitez pas à nous demander.



Freestyle

14€

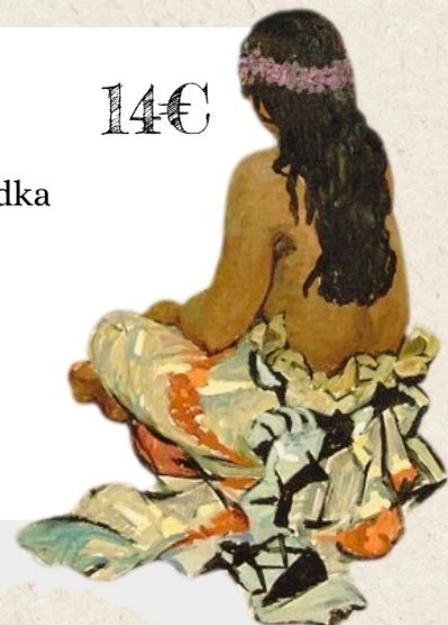
1 - LA BASE (1 alcool)

Cachaça, Rhum, Pisco, Tequila, Mezcal, Gin, Whisky, Vodka

2 - LA SAVEUR ET LA QUANTITÉ

Epicé, pimenté, amer, acide ou fruité

3 - LAISSEZ-NOUS FAIRE LE RESTE



BRAZILIAN STYLE



MARGARITA et **CAÏPIJITOS** (mojito brésilien)

Simple : **11€** Double : **15€**

3 saveurs au choix :

Classique,
Fraise, Fruit de
la passion

LES CAÏPIRINHAS

Simple : **8€** Double : **13€**



MOCKTAILS



Voici nos merveilleuses créations, conçues avec passion et créativité

7€

Sao Luis

Framboise, citron vert, eau
pétillante, menthe, fleur d'oranger

À la datte du jour

Crème glacée vanille, lait de soja,
grain de café, sirop de datte
maison, fleur d'oranger

Gelato

Jus de fraise, jus de coco,
sirop de vanille, jus de citron
(pour casser la sucrosité des
ingrédients précédents)

Sao Paulo

Fruit de la passion, citron vert,
sirop de gingembre maison,
ginger ale



SOFTS

Perrier, sirop à l'eau 33cl	3.50€	Guarana Antartica 33cl	5€
Diabolo, Coca-Cola, Coca Zéro, 33cl	4€	Red bull 25cl	5€
Fuzetea, Orangina, Ginger Beer, Fever Tree		Jus de fruits 25cl	4€
		Tomate, ananas, coco, pomme, passion, orange, fraise (mélange possible)	

BIÈRES, VINS, CHAMPAGNES et PICHETS



Verre 12.5cl 5€

Bouteille 75cl 26€

Blanc

Chardonnay - Las niñas - Chili (sec)

Tariquet Premières Grives - Sud Ouest

IGP (moelleux)

Rosé

Saint Roch - Côtes de Provence

AOP

Rouge

Las niñas.D.O- Vallée de Colchagua

Chili

CHAMPAGNES

Verre 12.5cl 11€

Bouteille 75cl 60€

Bidoux Demarque

LES BIÈRES PRESSIONS 33cl 50cl

Brazil 5€ 7€

Blonde légère - locale - 4.6°C

Ninkasi 6€ 8€

API - 8°C

La malheur 6€ 8€

Triple Belge - 8°C

Pression du moment 6€ 8€

Disponible uniquement l'été,
n'hésitez pas à demander

Les Bières Bouteilles 33cl 6€

Desperados **Bière latina**

Corona



PHENOMENAL (Pichet pour 4 pers. ≈ 1L)

Planteur 22€

Caïpíjitos 35€

Saveur au choix

Sangria 22€

Rouge

Caïpirinhas 28€

Saveur au choix

Margarita 35€



NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX

Madre Mezcal Espadin

Anejo Superior

43 % / République Dominicaine / 5 ans

Mezcal artisanal dominé par des arômes sauvages et gourmands qui rappellent la nature brut du terroir mexicain .

17€

Madre Mezcal Ensemble

45 % / Colombie / 8 ans

Vieilli en fût de chêne de bourbon pendant 8 ans.

Mezcal qui est subtilement fumé , ou on distingue les arômes naturels de l'agave accompagné d'une pointe de sauge

19€

Ojo De Dios

35 % / Cuba / 7 ans

Un mélange harmonieux de mezcal espadin original et de café mexicain Arabica cultivé dans les montagnes d'Oaxaca.

15€

Alipus

47,5 % / Nicaragua / 12 ans

Mezcal artisanal qui est distillé à partir de 100% d'agave espadin.

Doux , fruité , riche et très finement fumé en bouche .

17€

Casamigos

40 % / Mexique / 4 ans

Mezcal artisanal élaboré à partir d'agave espadin , il se distingue par son goût fumé et ses arômes d'agave rôtie.

25€

9€

12€

13,5€

5,5€



Rooster Rojo Reposado

38 % / Pérou / 10 ans

Téquila aux arômes chaud de bois de chênes ainsi que des notes de fruits mûres et d'agave cuit.

Carralejo Reposado

Délice de Guyane

38 % / Guyane

Téquila 100% d'agave bleu weber vieillie en fût de chêne américain aux notes d'agave intense.

Silver Patron

40 %

Téquila 100% d'agave bleu weber avec ses notes d'agave légèrement poivrée.

Jose Cuervo Reposado

35 % / République Dominicaine / 5 ans

Téquila 100% d'agave bleu aux notes de vanille , caramel et d'épices.

NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX

Le Gin Christian Drouin

42 %

Gin artisanal aux aromates typique de l'univers du calvados .

Distillation aux sept aromates.

11,5€

C'est Nous

40 %

Gin a base d'alcool de blé français et de 9 aromates dont

l'inevitable baie de genièvre.

11,5€

Citadelle

44 %

Gin français aux 19 aromates avec une fragrance voluptueuse d'agrumes.

10€

Gin Mare

42,7 %

Gin espagnol aux notes d'olive , de thym , basilic , romarin et de l'arbequina.

13€

11,5€

Flor De Cana

40% / 12 ans / Nicaragua

Rhum ultra premium avec des arômes de fruit rouge, de miel et de noix grillé

35€

Rasta Morris

64,4 % / Nicaragua

Vieillit en ex-fut de bourbon vous emporteras par la puissance de ses notes de chocolat et de tabac

10€

Turquoise Bay

40 % / Mauritius

Rhums de pur jus de canne et rhums de mélasse . L'île s'invite avec ses notes d'épice douce et gourmande .

13€

Fortin Heroica

40 % / Paraguay

Rhum vieillit dans des ex-fut de bourbon et de xérès . Note de fruit de la passion qui est le fruit emblématique du pays.



Voici notre proposition de Tapas à partager. Sur place ou à emporter.



TAPAS CHAUD

Tenders

Aiguillettes de poulet, marinade et trois chapelures accompagnées d'une sauce mayonnaise sriracha

(fait par Au Poulet Normand)

6x => 12.90 €

12x => 19.90 €

Tequenos Fromage

Bâtonnets d'origine vénézuélienne composés d'un fromage blanc doux enroulé dans une fine pâte de blé, frits jusqu'à obtenir une enveloppe dorée et croustillante, parfaite pour l'apéritif.

Servis avec une sauce piquante.

6x => 11,90 €

9x => 18€

Quesadillas

Galette de blé, cheddar, mozzarella avec guacamole.

12 €



TAPAS FROIDS

Guacamole

+ Nachos 8€

Avocat, oignon rouge, tomates cerises, épices, citron vert, huile d'olive

Saucisson

7€

Fué Catalan - Origine française - Porcine

Voici notre proposition de Tapas à partager. Sur place ou à emporter.

SUITE TAPAS CHAUD...

Coxinhas

Beignets brésiliens, fromages ou poulet - 8 pièces.
Farine de blé, huile de tournesol, bouillon de légume ou poulet,
chapelure de pain, oeuf, fromage, emmental, blanc de volaille.

12 €

Samoussas

10 pièces.

Feuille de bric, volaille, oignon, carotte, noix de coco, curry - Sans huile
de palme - Produits locaux.

12 €

La Fenomenal (4 pers)

6 tenders / 3 tequenos / 4 coxinhas de chaque / guacamole + nachos

30€

