



KOKOA

BAR & LOUNGE

Carte du bar

Ouvert tous les jours

Bar de 10h à 23h

Tapas de 12h à 21h30

Prix nets TTC – Service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Nous mettons gracieusement à votre disposition une carafe d'eau potable sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Tapas

Bouchons artisanaux <i>10 pièces cuites à la vapeur</i>	12€
Houmous de pois du Cap <i>Graines de sésame grillées et toasts</i>	15€
Cromesquis de camarons <i>Sauce thaï maison</i>	18€
Grilled Cheese à la truffe fraîche	19€
Burratina truffée <i>Vierge de tomate ancienne, huile de basilic et toasts</i>	19€
Terrine de foie gras maison (50g) <i>Pain brioché au poivre sauvage</i>	22€
Caviar de Bourbon (boite de 30g) <i>Blinis à l'encre de seiche et crème acidulée</i>	110€

Planches

La Planche Créole <i>Assortiment de fritures créoles</i>	25€
La Planche Rustique <i>Sélection de charcuteries et fromages</i>	25€
La Planche Océane <i>Poisson du moment en brochette, tataki, gravelax, beignet et ceviche, raïta au concombre et citron caviar</i>	36€

Plats

Penne à la truffe <i>Crème de truffe, truffe fraîche et vieux parmesan</i>	26€
Salade de palmiste rouge <i>Vinaigrette mémé à la vanille Bio</i>	26€
Salade Italienne <i>Mesclun, jambon de Parme, burratina truffée, tomates cerises, pickles de melon et pesto</i>	27€
Club sandwich au poulet <i>Servi avec frites maison et salade</i>	27€
Kokoa Burger <i>Bun brioché maison, haché de Black Angus, Piton Maïdo, compotée d'oignon, crudités et sauce cocktail au basilic, servi avec frites maison et salade</i>	29€

Douceurs

Crème brûlée à la vanille Bio	13€
Le traditionnel gâteau patate douce <i>Crème légère à la vanille Bio</i>	10€
Assiette de fruits frais	15€
La panacotta du moment	13€
Finger d'ananas Victoria <i>Confit à la menthe et aux agrumes</i>	12€
Crumble à la confiture de tomate <i>Gel citron et chantilly anisette</i>	15€
Les crêpes <i>Un accompagnement au choix: Nutella, confiture maison, miel, caramel beurre salé, crème fouettée, jus de citron, bananes, amandes concassées - Accompagnement supplémentaire +2€</i>	6€

Glaces

La Forêt-Noire <i>Glace chocolat, glace vanille, cerise amarena, coulis chocolat, coulis fruits rouges et éclats de cookies</i>	15€
Le Victoria <i>Glace coco, sorbet ananas, confit d'ananas Victoria, espuma coco, gel ananas et copeaux de coco séchés</i>	15€
Composez votre coupe de glace <i>2 boules au choix : vanille, chocolat, café noisette, coco, citron, fraise, mangue</i> <i>Servie avec des éclats de meringue, crème fouettée, crème anglaise et coulis au chocolat</i>	15€

Vins & Champagne

Au verre 15cl

Vins rouge

AOC Saumur-Champigny – Château de Villeneuve 2023	10€
IGP Côtes Catalanes – Domaine Torredemer Mangin – Papillon 2023	12€
AOC Brouilly – Domaine Laurent Martray « sur Pierreux » 2021.....	13€
W.O. Elgin, Dorrance Ameena – Syrah 2022.....	14€
AOC Saint-Joseph – Domaine de la Ville Rouge, Cuvée Potier 2022	17€

Vins blancs

Vin de Cilaos, «Ladi Lafé»	9€
AOC Alsace – Domaine Wunsch & Mann –Saint Rémy 2021 .	10€
IGP Côtes Catalanes – Domaine Torredemer-Mangin Papillon 2024.....	12€
AOC Côtes de Provence – Clos de Caille 2022	13€
AOC Pèssac-Léognan – Domaine de la Solitude – 2022.....	17€

Vins blancs moelleux

Vin de Cilaos, «Ladi Lafé»	9€
AOC Pacherenc du Vic-Bilh, Château Bouscassé, «Larmes Célestes», 2019	12€
AOC Jurançon, Domaine Cauhapé, «Symphonie de Novembre», 2022	14€

Vins rosés

Vin de Cilaos, «Ladi Lafé»	9€
AOC Côtes de Provence, Domaine de la Croix – Cru Classé – Irresistible 2024	10€
AOC Côteaux d'Aix en Provence – Saint-Aix – 2024.....	12€

Vin orange

Vin de France, Domaine Torredemer Mangin, Orage 2023 ...	10€
--	-----

Champagne

AR Lenoble Extra Brut intense MAG20 (12cl)	18€
AR Lenoble Extra Brut Rosé V19 (12cl)	25€

Mocktails

Miss Tiki 25cl 14€

Pomme fraîche, purée de framboise,
jus de citron, sirop d'hibiscus, menthe

Blanc Oriental 10cl 14€

Amaretto 0% d'alcool,
jus de citron, sucre, blanc d'œuf

Red Blush 30cl 14€

Jus de goyavier, purée de fraise,
sirop de fraise, chantilly

Escale Passion 20cl 14€

Orange et ananas frais,
sirop de fruit de la passion, ginger beer

N°0 – Vert Brut 20cl 14€

Gin 0% d'alcool, jus de citron,
concombre, eau gazeuse

Cocktails

Rosé Couture 18cl 15€

Vin rosé, purée de fraise, basilic frais,
liqueur de pêche

Nuit Intense 10cl 16€

Whisky, Baileys, liqueur de café,
sirop de canne à sucre, chantilly

Miss Rosa 15cl 16€

Rhum Savanna Métiss, jus de citron frais,
sirop artisanal de rose, gelée de rose, sel de rose

Yab Chouchou 25cl 20€

Sirop de galabé, jus de citron frais, jus de brèdes
chouchou frais, perles de citron caviar, ginger ale,
rhum Charette 3 ans

Miel d'Agave 12cl 17€

Tequila blanco, St Germain,
jus de citron jaune frais, miel

Yama No Yume 12cl 16€

Vodka, jus de citron frais, lait de soja,
sirop de noisette, poudre de cannelle, matcha

Velvet Citrus 20cl 16€

Gin infusé au combava, jus de citron, citron caviar,
Bionina grenade et cranberries bio

Si aucune des créations présentées ne répond pleinement à vos préférences, notre barman se fera un plaisir de réaliser, dans la mesure du possible, un grand classique ou une composition sur-mesure, pensée selon vos goûts.

Smoothies

Banana Nut Bliss 30cl 15€

Beurre de cacahuète, banane, lait de soja,
jus de pomme, graine de chia

Tropical Delight 30cl 15€

Ananas, purée de fruit de la passion,
miel, menthe, fromage blanc

Shooters énergisants

Vital Shot 8cl 15€

Jus de concombre, jus de pomme verte,
jus de citron vert, feuille de menthe fraîche,
spiruline liquide ou poudre

Voltage N°5 8cl 15€

Jus de citron frais, jus de gingembre pressé, jus de carotte,
sirop d'agave, curcuma en poudre, poivre noir

Punchs maison

Punch passion ananas 25cl.....	14€
Punch coco 25cl.....	14€
Ti punch 10cl.....	14€

Sodas et jus

Coca-Cola 30cl	6€
Orangina 25cl	6€
Cot citron 33cl	6€
Perrier 33cl.....	6€
Flirt Grenade et citron vert 100% naturel 33cl.....	6,50€
Flirt Pêche et hibiscus 100% naturel 33cl.....	6,50€
Flirt Mangue ananas passion 100% naturel 33cl	6,50€
Bionina Grenade & Cranberries bio 20cl.....	6,50€
Thé glacé maison 25cl.....	8€
Ananas pressé 25cl.....	12€
Orange pressée 25cl.....	12€

Bières

À la pression

Dodo (La Réunion) 25cl	6,50€
Dodo (La Réunion) 50cl	8,50€
Affligem (Belgique) 25cl	7,50€
Affligem (Belgique) 50cl	9,50€

En bouteille

Dodo Héritage Blanche (La Réunion) 33cl.....	6,50€
Phoenix (île Maurice) 33cl	7,50€

Bières artisanales de La Réunion

La Spot 9 (triple ambrée) 33cl.....	9,50€
La Spot 7 (blonde) 33cl.....	9,50€
La Spot 4 (3 houblons) 33cl	9,50€
La Péizane (blonde Bio) 33cl.....	9,50€

Apéritifs

Gin Rosat (La Réunion) 4 cl	10€
Gin Vakoia (La Réunion) 4 cl	10€
Vodka Sakura (La Réunion) 4 cl.....	10€
Rhum Le Zarboutan (La Réunion) 4 cl.....	10€
Amaretto Disaronno 4 cl.....	11€
Martini rouge 6 cl.....	9€
Martini blanc 6 cl	9€
Campari 6 cl.....	9€
Porto rouge 6 cl.....	9€
Porto blanc 6 cl	9€
Ricard 3 cl	8,50€
Téquila 3 cl.....	10€
Gin 4 cl	10€
Kir au vin blanc 15 cl	12€
Get 27 4 cl.....	11€
Get 31 4 cl	11€
Accompagnement 20 cl (coca-cola, tonic, jus de fruits,...)	6€

Whiskies 4cl

La Réunion

England's Forest 17€

France

Brenne Single Malt Bio 20€

Séquoia Pur Malt Torbe..... 28€

Séquoia Single Malt Bio..... 32€

Écosse

Askaig Single Malt 27€

Kichoman Single Malt..... 23€

Glenmorangie 10 ans 18€

Glenmorangie 18 ans 42€

Johnnie Walker Red Label 9€

Johnnie Walker Black Label 12€

Johnnie Walker Double Black Label..... 15€

Johnnie Walker Private Collection 2016..... 62€

Great King..... 22€

Glenlivet 15 ans..... 19€

États-Unis

Blanton's Originale 23€

Blanton's Gold 36€

Sonoma California Rye 20€

Japon

Toki 19€

Tokenoka Black 35€

Nikka From The Barel 19€

Inde

Amrut Single Malt..... 19€

Irlande

Drumshanbo Single Pot Still Irish 21€

Australie

Starward Left-field 13€

Rhums 4cl

Isautier 5 ans 9€

Isautier 7 ans..... 10€

Isautier 10 ans 13€

Savanna 5 ans 10€

Savanna Must	17€
Savanna Millésime 2012 (btl. N°116/696).....	40€
Savanna Millésime 2007 (btl. N°288/1392).....	45€
Savanna Millésime 2006 (btl. N°214/250).....	48€
Savanna The Very Rare Cask Millésime 2000 (btl. N°039/287).....	68€
Rhum vieux Éd. spé. Isautier Louis & Charles.....	24€
Rhum vieux 12 ans Alfred Isautier	28€

Rhums arrangés 4cl

Goyavier	6€
Tamarin sucré	6€
Ananas vanille	6€
Melon cannelle	6€
Nectarine caramélisée	6€
Ananas piment	6€
Gingembre miel.....	6€

Digestifs 4cl

Armagnac Château de Pellehaut 10 ans	13€
Armagnac Château de Pellehaut 30 ans	23€
Armagnac Château de Pellehaut 40 ans.....	27€
Cognac Deau VS	12€
Cognac Deau VSOP	17€
Cognac Deau XO	39€
Calvados Christian Drouin Pays d'Auge VSOP	16€
Calvados Christian Drouin Pays d'Auge XO	29€
Armagnac Château de Pellehaut Collection XO	14€
Armagnac Ch. de Pellehaut Réserve de Gasto	14€
Cognac Rémy Martin Centaure de Diamant 2cl.....	78€
Cognac Rémy Martin Centaure de Diamant.....	148€
Cognac Louis Royer Mignonnette 5cl.....	40€
Brandy Six Dogs XO.....	20€
H by Hine Fine Champagne VSOP	19€

Eaux de vie 4cl

Poire Williams Nusbaumer.....	15€
Mirabelle Nusbaumer.....	15€

Liqueurs 4cl

Chartreuse verte	16€
Chartreuse jaune	16€

Caféterie

Espresso	4€
Double espresso	7€
Latte Macchiato	8€
Cappuccino	6,50€
Décaféiné	4€
Café crème	4€
Thé et infusion	6€

Cigares

Petit corona hop	23€
MAHAVELI figurado	30€
MAHAVELI grand corona	48€



KOKOA

BAR & LOUNGE