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 12€
10 pièces cuites à la vapeur

Houmous de pois du Cap 15€
Graines de sésame grillées et toasts

Cromesquis de camarons 18€
Sauce thaï maison

Grilled Cheese à la truffe fraîche 19€

Burratina truffée 19€
Vierge de tomate ancienne, huile de basilic et toasts

Terrine de foie gras maison (50g) 22€
Pain brioché au poivre sauvage

Caviar de Bourbon (boite de 30g) 110€
Blinis à l'encre de seiche et crème acidulée

Planches

La Planche Créole 25€
Assortiment de fritures créoles

La Planche Rustique 25€
Sélection de charcuteries et fromages

La Planche Océane 36€
Poisson du moment en brochette, tataki, gravelax, beignet et ceviche, raïta au concombre et citron caviar

Plats

Penne à la truffe 26€
Crème de truffe, truffe fraîche et vieux parmesan

Salade de palmiste rouge 26€
Vinaigrette mémé à la vanille Bio

Salade Italienne 27€
Mesclun, jambon de Parme, burratina truffée, tomates cerises, pickles de melon et pesto

Club sandwich au poulet 27€
Servi avec frites maison et salade

Kokoa Burger 29€
Bun brioché maison, haché de Black Angus, Piton Maïdo, compotée d'oignon, crudités et sauce cocktail au basilic, servi avec frites maison et salade

Douceurs

Crème brûlée à la vanille Bio 13€

Le traditionnel gâteau patate douce 10€
Crème légère à la vanille Bio

Assiette de fruits frais 15€

La panacotta du moment 13€

Finger d'ananas Victoria 12€
Confit à la menthe et aux agrumes

Crumble à la confiture de tomate 15€
Gel citron et chantilly anisette

Les crêpes 6€
Un accompagnement au choix: Nutella, confiture maison, miel, caramel beurre salé, crème fouettée, jus de citron, bananes, amandes concassées - Accompagnement supplémentaire +2€

Glaces

La Forêt-Noire 15€
Glace chocolat, glace vanille, cerise amarena, coulis chocolat, coulis fruits rouges et éclats de cookies

Le Victoria 15€
Glace coco, sorbet ananas, confit d'ananas Victoria, espuma coco, gel ananas et copeaux de coco séchés

Composez votre coupe de glace 15€
2 boules au choix : vanille, chocolat, café noisette, coco, citron, fraise, mangue
Servie avec des éclats de meringue, crème fouettée, crème anglaise et coulis au chocolat

Vins & Champagne

Au verre 15cl

Vins rouge

W.O. Stellenbosch Hills «Reserve 1707» - 2020..... 14€
AOC Fleurie, Baptiste Aufranc «Quatre Chemins» - 2022..... 12€
AOC Bourgogne Côte d'Or, Frédéric Magnien
«Graviers» - 2022 ..... 16€
DOC Dão , Kelman, « Tinto » - 2019 ..... 12€
IGP Pays D'oc, Oliberdie, « Trois Sillions » - 2021.....13€

Vins blancs

W.O Swartland, Dorrance « Anaïs » Chardonnay - 2022..... 15€
AOC Jurançon Sec, Cauhapé, « Chant des Vignes » - 2021.. 12€
AOC Saint-Véran, Blandine Guerin - 2022 ..... 14€
DOC Dão, Kelman, « Encruzado » - 2025.....13€
Cilaos, « Ladi Lafé »..... 10€

Vins blancs moelleux

Cilaos, « Ladi Lafé »..... 10€
IGP Côtes de Gascogne – Domaine de Pellehaut – L'Eté
Gascon - 2023..... 10€
AOC Côteaux-du-Layon – Domaine Matignon –
Claire de Lune - 2024 ..... 12€

Vins rosés

Vin de Cilaos, «Ladi Lafé» ..... 10€
AOC Côteaux d'Aix-en-Provence – Maison Aix - 2024 ..... 12€
AOC Côtes de Provence – Domaine Clos de Caille – The One
(1L) - 2023 .....13€

Champagne

Domaine Lenoble, Extra-brut, V.20 (12 cl)..... 18€
Domaine Lenoble, Extra-brut, Rosé V.19 (12 cl).....25€

Mocktails

Miss Tiki *25cl* — 14€

Pomme fraiche, 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€

Jus d'orange pressée, purée de passion,
sirop de pêche, 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 MÉTIS, 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 beer,
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,
sirop de canne, Galvanina Grenade 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

Mango Coco *30cl* 15€

Purée et sirop de coco, jus et purée de mangue, sirop de vanille et poudre de curcuma

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, purée de gingembre,
jus de carotte, miel, curcuma en poudre

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€
Galvanina Grenade bio *35cl* ..... 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€

Apéritifs

Gin Rosat (La Réunion) 4 cl ..... 10€
Gin Vakoa (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€
Kir Royal, Champagne Lenoble 12cl ..... 20€

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€

États-Unis

Blanton's Originale ..... 23€
Blanton's Gold ..... 36€
Sonoma California Rye ..... 20€

Japon

Toki ..... 19€
Tokinoka 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€
Isautier Edition 2026 Louis & Charles 15ans ..... 26€
Isautier Edition 2026 Apollonie 13 ans ..... 26€

Isautier Edition 2026 Antoinette 15 ans ..... 26€
Savanna 5 ans ..... 10€
Savanna Must ..... 17€
Savanna Millésime 2006 *(btl. N°214/250)* ..... 48€
Savanna Millésime 2026, *(btl. N°141/628)* ..... 48€
Savanna The Very Rare Cask Millésime 2000 *(btl. N°039/287)* .. 68€

Rhums arrangés *4cl*

Nous vous remercions de vous rapprocher de nos barmans
pour le choix du parfum de votre rhum arrangé. ..... 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 Ch. de Pellehaut Réserve de Gaston ..... 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€

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