

LA BELLE

THE BUSINESS HOTEL MENU CARD





Welcome to a dining experience where elegance meets exceptional taste. At La Belle Business Hotel, every dish and drink is thoughtfully crafted to celebrate quality ingredients, refined flavors, and impeccable presentation. From indulgent culinary creations to expertly prepared beverages, our menu offers a harmonious blend of international inspiration and local charm. Whether you're enjoying a leisurely breakfast, a business lunch, or an intimate evening meal, we invite you to savor moments of comfort, sophistication, and memorable hospitality with every bite and sip.





SOUPS / SOUPES

Tom Yum Soup ▲ Asian / Asiatique
Soupe Tom Yum

..... \$ 15.00

Thai spicy & sour soup with lemongrass
Soupe thaïlandaise aigre-douce et épicée à la citronnelle

Peanut Soup ■ African / Africain
Soupe aux arachides

..... \$ 15.00

Congolese traditional peanut soup
soupe traditionnelle congolaise aux arachides

French Onion Soup ■ Continental / Continental
Soupe à l'oignon française

..... \$ 10.00

Caramelized onion soup with gruyère cheese
Soupe à l'oignon caramélisé au gruyère

Manchow Soup (Veg/Chicken) ■▲ Asian / Asiatique
Soupe Manchow (légumes/poulet)

..... \$ 10.00

Indo-Chinese spicy soup with crispy noodles
Soupe épicée indo-chinoise aux nouilles croustillantes

Mulligatawny Soup ■ Indian / Indien
Soupe Mulligatawny

..... \$ 10.00

Traditional Indian curry soup
Soupe au curry indienne traditionnelle

Cream of Mushroom Soup ■ Continental / Continental
Velouté de Champignons

..... \$ 10.00

Rich creamy mushroom soup with herbs
Soupe onctueuse et riche aux champignons et aux herbes

Minestrone Soup ■ Continental / Continental
Soupe minestrone

..... \$ 10.00

Italian vegetable soup with pasta
Soupe de légumes italienne avec pâtes

Sweet Corn Soup ■▲ Asian / Asiatique
Soupe De Maïs Sucrée

..... \$ 9.00

Creamy corn soup with vegetables/chicken
Soupe crémeuse au maïs avec légumes/poulet

SALAD / SALADE

Beef Tacos (4pc) ▲ Continental / Continental
Tacos au bœuf (4 pièces)

..... \$ 18.00

Crispy tacos with seasoned beef, salsa, guacamole
Tacos croustillants au bœuf assaisonné, salsa, guacamole

Caesar Salad [veg.chi.beef]   Continental / Continental \$ 18.00
Salade César [végétarien / poulet / bœuf]

Romaine, parmesan, croutons, caesar dressing
Laitue romaine, parmesan, croûtons, sauce César

Nicoise Salad  Continental / Continental \$ 16.00
Salade Niçoise

Tuna, eggs, green beans, olives, potatoes
Thon, œufs, haricots verts, olives, pommes de terre

Chicken Tacos (4pc)  Continental / Continental \$ 16.00
Tacos au poulet (4 pièces)

Grilled chicken tacos with fresh toppings
Tacos au poulet grillé avec garnitures fraîches

Grilled Chicken Salad  Continental / Continental \$ 16.00
Salade de poulet grillé

Mixed greens with grilled chicken breast
Salade composée avec blanc de poulet grillé

Tuna Salad  Continental / Continental \$ 16.00
Salade de thon

Flaked tuna, mixed greens, boiled eggs, olives, tomatoes
Thon émietté, salade mixte, œufs durs, olives, tomates

Veggie Tacos (4pc)  Continental / Continental \$ 15.00
Tacos végétariens (4 pièces)

Black beans, corn, peppers, cheese
Haricots noirs, maïs, poivrons, fromage

Waldorf Salad  Continental / Continental \$ 15.00
Salade Waldorf

Apple, celery, walnuts, creamy dressing
Pomme, céleri, noix, vinaigrette crémeuse

Fattoush Salad  Middle Eastern / du Moyen-Orient \$ 15.00
Salade Fattouche

Lebanese salad with crispy pita, fresh vegetables, sumac dressing
Salade libanaise au pain pita croustillant, légumes frais et vinaigrette au sumac

Thai Papaya Salad  Asian / Asiatique \$ 14.00
Salade de papaye thaïlandaise

Green papaya, peanuts, lime dressing
Papaye verte, cacahuètes, vinaigrette au citron vert

Greek Salad  Continental / Continental \$ 14.00
Salade grecque

Feta, olives, cucumber, tomato, olive oil
Feta, olives, concombre, tomate, huile d'olive

Garden Fresh Salad  Continental / Continental \$ 12.00
Salade fraîche du jardin

Mixed greens with house vinaigrette
Mélange de jeunes pousses avec vinaigrette maison

Egg Devil Salad  Continental / Continental \$ 12.00
Salade du diable aux œufs

Deviled eggs on mixed greens with mustard dressing
Œufs mimosa sur un lit de jeunes pousses avec une vinaigrette à la moutarde

APPETIZERS / HORS-D'ŒUVRE

Tandoori Platter  Indian / Indien - (Serves 1) \$ 35.00
Plateau Tandoori

Assorted tandoor grilled meats
Assortiment de viandes grillées au tandoor

Seafood Platter  Continental / Continental - (Serves 1) \$ 35.00
Plateau de fruits de mer

Assorted grilled seafood selection
Assortiment de fruits de mer grillés

Continental Platter   Continental / Continental - (Serves 1) \$ 35.00
Assortiment continental

Assorted European appetizers
Assortiment d'amuse-bouches européens

Tandoori Platter  Indian / Indien - (Serves 1) \$ 25.00
Plateau Tandoori

Assorted tandoor grilled vegetables
Assortiment de légumes grillés au tandoor

Prawns Tempura  Asian / Asiatique \$ 22.00
Tempura de crevettes

Japanese style battered prawns
Crevettes en beignet à la japonaise

Chicken Wings  Continental / Continental \$ 18.00
Ailes de poulet

Choice of BBQ, Buffalo, or Honey Garlic sauce
Au choix : sauce BBQ, Buffalo ou miel et ail

Chicken Spring Rolls  Asian / Asiatique \$ 18.00
Rouleaux de printemps au poulet

Crispy spring rolls filled with seasoned chicken and vegetables
Rouleaux de printemps croustillants garnis de poulet assaisonné et de légumes

Calamari Rings  Continental / Continental \$ 18.00
Rondelles de calamar

Golden fried squid rings with aioli
Anneaux de calamar frits et dorés avec aioli

Chilli Paneer Asian / Asiatique

Paneer au piment

Indo-Chinese cottage cheese with peppers

Fromage frais façon indo-chinoise aux poivrons

..... \$ 14.00

Chilli Chicken Asian / Asiatique

Poulet au piment

Indo-Chinese crispy chicken with peppers

Poulet croustillant indo-chinois aux poivrons

..... \$ 14.00

Samosa (3pc) Indian / Indien

Samosa (3 pièces)

Crispy pastry with spiced potato-pea filling

Pâte croustillante garnie d'un mélange épicé de pommes de terre et de petits pois

..... \$ 12.00

Vegetable Spring Rolls Asian / Asiatique

Rouleaux de printemps aux légumes

Crispy rolls with vegetables, sweet chili sauce

Rouleaux croustillants aux légumes, sauce chili douce

..... \$ 12.00

Mushroom Chilli Asian / Asiatique

Chili aux champignons

Indo-Chinese mushroom in spicy sauce

Champignons façon indo-chinoise en sauce épicée

..... \$ 12.00

Masala Papad Indian / Indien

Papadum aux épices

Crispy papad topped with onion-tomato mix

Papad croustillant garni d'un mélange d'oignons et de tomates

..... \$ 6.00

Roasted Papad Indian / Indien

Papad grillé

Traditional roasted papad

Papad traditionnel rôti

..... \$ 3.00

SANDWICHES & BURGERS / SANDWICHS ET BURGERS

BLT Sandwich Continental / Continental

Sandwich BLT

Bacon, lettuce, tomato on toast

Bacon, laitue et tomate sur pain grillé

..... \$ 22.00

Lamb Burger Continental / Continental

Burger à l'agneau

Seasoned lamb patty with mint yogurt

Steak d'agneau assaisonné et yaourt à la menthe

..... \$ 22.00

Classic Beef Burger ▲ Continental / Continental \$ 20.00
Burger au bœuf classique

Angus beef patty, lettuce, tomato, cheese
Steak haché de bœuf Angus, laitue, tomate, fromage

Fish Burger ▲ Continental / Continental \$ 20.00
Burger au poisson

Crispy fish fillet with tartar sauce
Filet de poisson croustillant avec sauce tartare

Club Sandwich ▲ Continental / Continental \$ 18.00
Club-sandwich

Triple decker with chicken, bacon, egg
Sandwich à trois étages au poulet, au bacon et à l'œuf

Grilled Vegetable Sandwich ■ Continental / Continental \$ 18.00
Sandwich aux légumes grillés

Grilled veggies with pesto mayo
Légumes grillés à la mayonnaise au pesto

Chicken Burger ▲ Continental / Continental \$ 18.00
Burger au poulet

Grilled chicken breast with special sauce
Blanc de poulet grillé avec sauce spéciale

Veggie Burger ■ Continental / Continental \$ 18.00
Burger végétarien

Plant-based patty with fresh toppings
Steak végétal avec garnitures fraîches

Tuna Melt ▲ Continental / Continental \$ 16.00
Sandwich au thon fondu

Tuna salad with melted cheese on toast
Salade de thon au fromage fondu sur pain grillé

Chicken Wrap / Shawarma ▲ Continental / Continental \$ 16.00
Wrap au poulet / Shawarma

Grilled chicken with vegetables in tortilla
Poulet grillé aux légumes dans une tortilla

PIZZA & PASTA / PIZZAS ET PÂTES

BBQ Beef Pizza ▲ Continental / Continental \$ 25.00
Pizza au bœuf façon barbecue

Wood-fired pizza topped with tender BBQ-marinated beef, smoky barbecue sauce, melted mozzarella cheese, and caramelized onions on a crispy golden crust. A perfect balance of sweet, smoky, and savory flavors.
Pizza au four garnie de bœuf tendre mariné à la sauce barbecue, sauce BBQ fumée, fromage mozzarella fondant et oignons caramélisés sur une croûte croustillante. Un parfait équilibre de saveurs sucrées, fumées et salées.

Seafood Pizza ▲ Continental / Continental

Pizza aux fruits de mer

Prawns, calamari, fish with garlic butter

Crevettes, calamars et poisson au beurre à l'ail

..... \$ 23.00

Carbonara ▲ Continental / Continental

Carbonara

Bacon, egg, parmesan cream sauce

Sauce à la crème au parmesan, bacon et œuf

..... \$ 22.00

Lasagna ▲ Continental / Continental

Lasagnes

Layered pasta with beef ragù, béchamel

Pâtes étagées au ragù de bœuf, béchamel

..... \$ 22.00

Seafood Linguine ▲ Continental / Continental

Linguine aux fruits de mer

Mixed seafood in white wine sauce

Assortiment de fruits de mer à la sauce au vin blanc

..... \$ 22.00

Pepperoni Pizza ▲ Continental / Continental

Pizza au pepperoni

Spicy pepperoni with mozzarella

Pepperoni épicé et mozzarella

..... \$ 20.00

BBQ Chicken Pizza ▲ Continental / Continental

Pizza au poulet barbecue

Grilled chicken, BBQ sauce, onions

Poulet grillé, sauce barbecue, oignons

..... \$ 20.00

Four Cheese Pizza ● Continental / Continental

Pizza aux quatre fromages

Mozzarella, cheddar, parmesan, gorgonzola

Mozzarella, cheddar, parmesan, gorgonzola

..... \$ 20.00

Vegetarian Supreme ● Continental / Continental

Végétarienne Suprême

Bell peppers, mushroom, olives, onions

Poivrons, champignons, olives, oignons

..... \$ 18.00

Margherita Pizza ● Continental / Continental

Pizza Margherita

Tomato, mozzarella, fresh basil

Tomate, mozzarella, basilic frais

..... \$ 16.00

Spaghetti Bolognese ▲ Continental / Continental

Spaghettis à la bolognaise

Classic meat sauce with parmesan

Sauce à la viande classique au parmesan

..... \$ 16.00

Fettuccine Alfredo  Continental / Continental

Fettuccine Alfredo

Creamy parmesan sauce

Sauce crémeuse au parmesan

..... \$ 15.00

Penne Arrabiata  Continental / Continental

Penne all'arrabiata

Spicy tomato sauce with garlic

Sauce tomate épicée à l'ail

..... \$ 15.00

INDIAN VEG / CUISINE VÉGÉTARIENNE INDIENNE

Paneer Butter Masala  Indian / Indien

Fromage indien dans une sauce au beurre

Cottage cheese in rich tomato-cream sauce

Fromage frais en sauce onctueuse à la tomate et à la crème

..... \$ 15.00

Palak Paneer  Indian / Indien

Fromage indien aux épinards

Cottage cheese in spinach gravy

Fromage frais en sauce aux épinards

..... \$ 15.00

Dal Makhani  Indian / Indien

Lentilles noires au beurre

Traditional Indian black lentils slow-cooked to perfection with cream

Lentilles noires indiennes traditionnelles, mijotées à la perfection avec de la crème

..... \$ 15.00

Dal Tadka  Indian / Indien

Lentilles aux épices indiennes

Yellow lentils with tempering

Lentilles jaunes au tarka

..... \$ 15.00

Chana Masala  Indian / Indien

Pois chiches au masala

Spiced chickpea curry

Curry de pois chiches aux épices

..... \$ 15.00

Aloo Gobi  Indian / Indien

Pommes de terre et chou-fleur épicés

Potato and cauliflower dry curry

Curry sec de pommes de terre et de chou-fleur

..... \$ 15.00

Mixed Vegetable Curry  Indian / Indien

Curry de légumes variés

Seasonal vegetables in curry sauce

Légumes de saison en sauce au curry

..... \$ 15.00

Malai Kofta Indian / Indien

Boulettes de légumes à la crème

Vegetable dumplings in creamy sauce

Raviolis aux légumes dans une sauce crémeuse

..... \$ 15.00

Kadai Paneer Indian / Indien

Paneer aux poivrons et épices

Cottage cheese with bell peppers

Fromage frais en grains aux poivrons

..... \$ 15.00

Bhindi Masala Indian / Indien

Gombo sauté au masala

Spiced okra dry fry

Okras sautés aux épices

..... \$ 15.00

Jeera Rice Indian / Indien

Riz au cumin

Cumin flavored basmati rice

Riz basmati au cumin

..... \$ 15.00

Vegetable Biryani/Paneer Indian / Indien

Biryani aux légumes / Paneer

Fragrant rice with vegetables, saffron

Riz parfumé aux légumes et au safran

..... \$ 15.00

INDIAN NON-VEG / CUISINE INDIENNE NON VÉGÉTARIENNE

Mutton Curry Indian / Indien

Curry de mouton

Traditional goat meat curry

Curry de viande de chèvre traditionnel

..... \$ 25.00

Lamb Rogan Josh Indian / Indien

Agneau Rogan Josh

Kashmiri lamb curry

Curry d'agneau du Cachemire

..... \$ 22.00

Lamb/Prawns Biryani Indian / Indien

Biryani d'agneau / Crevettes

Fragrant rice with tender lamb

Riz parfumé à l'agneau tendre

..... \$ 22.00

Prawn Masala Indian / Indien

Masala de crevettes

Prawns in spiced onion-tomato gravy

Crevettes dans une sauce épicée à l'oignon et à la tomate

..... \$ 20.00

Kadai Chicken ▲ Indian / Indien

Poulet façon kadai aux épices

Chicken with bell peppers in kadai

Poulet aux poivrons façon Kadai

..... \$ 20.00

Chicken Tikka Masala ▲ Indian / Indien

Poulet tikka dans une sauce masala épicée

Grilled chicken in spiced gravy

Poulet grillé dans une sauce épicée

..... \$ 18.00

Fish Curry ▲ Indian / Indien

Curry de poisson

Fish in South Indian style curry

Poisson au curry façon sud-indienne

..... \$ 18.00

Keema Matar ▲ Indian / Indien

Viande hachée aux petits pois épicés

Minced meat with green peas

Viande hachée aux petits pois

..... \$ 18.00

Chicken Biryani ▲ Indian / Indien

Biryani au poulet

Fragrant rice with spiced chicken

Riz parfumé au poulet épicé

..... \$ 18.00

Butter Chicken ▲ Indian / Indien

Poulet au beurre

Tandoor chicken in tomato-cream sauce

Poulet tandoori en sauce tomate à la crème

..... \$ 16.00

Egg Curry ▲ Indian / Indien

Curry d'œufs

Hard boiled eggs in curry sauce

Œufs durs en sauce au curry

..... \$ 16.00

Chicken Korma ▲ Indian / Indien

Poulet korma

Chicken in mild cashew cream sauce

Poulet dans une sauce douce à la crème de noix de cajou

..... \$ 16.00

TANDOOR / TANDOOR

Tandoori Chicken (Full) ▲ Indian / Indien

Poulet tandoori (entier)

Whole chicken marinated in yogurt spices

Poulet entier mariné au yaourt et aux épices

..... \$ 30.00

Tandoori Prawns ▲ Indian / Indien

Crevettes tandoori

King prawns in tandoor marinade

Grosses crevettes marinées au tandoori

..... \$ 30.00

Tandoori Chicken (Half) ▲ Indian / Indien

Poulet tandoori (demi)

Half chicken marinated in yogurt spices

Demi-poulet mariné au yaourt et aux épices

\$ 25.00

Seekh Kebab ▲ Indian / Indien

Brochettes de viande hachée épicée

Minced lamb skewers

Brochettes d'agneau haché

\$ 22.00

Chicken Tikka ▲ Indian / Indien

Poulet tikka

Boneless chicken pieces in tandoor

Morceaux de poulet désossés cuits au tandoor

\$ 18.00

Fish Tikka ▲ Indian / Indien

Poisson Tikka

Marinated fish pieces grilled

Morceaux de poisson marinés grillés

\$ 18.00

Malai Kebab ▲ Indian / Indien

Brochettes de poulet marinées à la crème

Creamy chicken kebabs

Brochettes de poulet crémeuses

\$ 18.00

Paneer Tikka ■ Indian / Indien

Paneer mariné et grillé au tandoor

Cottage cheese marinated and grilled

Fromage cottage mariné et grillé

\$ 16.00

Tandoori Roti/Missi Roti ■ Indian / Indien

Pain indien complet cuit au tandoor

Whole wheat Indian bread

Pain indien au blé complet

\$ 4.00

Naan Bread ■ Indian / Indien

Pain naan

Traditional Indian bread (Plain/Butter/Garlic)

Pain indien traditionnel (nature / au beurre / à l'ail)

\$ 4.00

ASIAN / ASIATIQUE

Prawns Chilli ▲ Asian / Asiatique

Crevettes au piment

Prawns in spicy Indo-Chinese sauce

Crevettes en sauce indo-chinoise épicée

\$ 22.00

Prawns Fried Rice ▲ Asian / Asiatique

Riz frit aux crevettes

Wok-tossed rice with prawns

Riz sauté au wok avec des crevettes

\$ 22.00

Black Pepper Chicken ▲ Asian / Asiatique

Poulet au poivre noir

Chicken in black pepper sauce

Poulet à la sauce au poivre noir

\$ 20.00

Fish in Oyster Sauce ▲ Asian / Asiatique

Poisson à la sauce aux huîtres

Fish fillet in savory oyster sauce

Filet de poisson en sauce savoureuse aux huîtres

\$ 18.00

Chicken Fried Rice ▲ Asian / Asiatique

Riz frit au poulet

Wok-tossed rice with chicken

Riz sauté au wok avec du poulet

\$ 18.00

Chicken Noodles ▲ Asian / Asiatique

Nouilles au poulet

Stir-fried noodles with chicken

Nouilles sautées au poulet

\$ 18.00

Szechuan Chicken ▲ Asian / Asiatique

Poulet au style du Sichuan

Spicy Sichuan style chicken

Poulet épicé façon Sichuan

\$ 18.00

Chicken Manchurian ▲ Asian / Asiatique

Poulet Manchurian

Indo-Chinese chicken balls in sauce

Boulettes de poulet indo-chinoises en sauce

\$ 16.00

Nasi Goreng ▲ Asian / Asiatique

Riz frit à l'indonésienne

Indonesian fried rice with egg

Riz frit indonésien à l'œuf

\$ 16.00

Thai Green Curry ■▲ Asian / Asiatique

Curry vert thaïlandais

Coconut curry with vegetables/chicken

Curry au lait de coco avec légumes ou poulet

\$ 15.00

Thai Red Curry ■▲ Asian / Asiatique

Curry rouge thaïlandais

Spicy coconut curry

Curry de coco épicé

\$ 15.00

Vegetable Noodles ■ Asian / Asiatique

Nouilles aux légumes

Stir-fried noodles with vegetables

Nouilles sautées aux légumes

\$ 14.00

Vegetable Manchurian (Dry/Gravy)  Asian / Asiatique

Manchurian aux légumes (sec ou en sauce)

Indo-Chinese vegetable balls

Boulettes de légumes indo-chinoises

\$ 14.00

Vegetable Fried Rice  Asian / Asiatique

Riz frit aux légumes

Wok-tossed rice with vegetables

Riz sauté au wok avec des légumes

\$ 12.00

AFRICAN SPECIALS / SPÉCIALITÉS AFRICAINES - (Serves 1)

Capitaine Grillé  African / Africain

Capitaine Grillé

Grilled Nile perch with plantains

Perche du Nil grillée avec des bananes plantains

\$ 28.00

Baby Chicken Congolais  African / Africain

Poussin à la congolaise

Grilled chicken with fufu and saka saka

Poulet grillé au fufu et saka saka

\$ 25.00

Goat Stew  African / Africain

Ragoût de chèvre

Traditional slow-cooked goat meat

Viande de chèvre traditionnelle mijotée

\$ 25.00

Nyama Choma  African / Africain

Viande grillée à la kényane

East African grilled meat

Viande grillée d'Afrique de l'Est

\$ 25.00

Bobotie  African / Africain

Viande hachée épicée gratinée à l'œuf

South African spiced minced meat

Viande hachée épicée sud-africaine

\$ 25.00

Poulet Moambé  African / Africain

Poulet moambé

Congolese chicken in palm nut sauce with rice

Poulet congolais à la sauce aux noix de palme et riz

\$ 22.00

Beef Brochettes  African / Africain

Brochettes de bœuf

Grilled beef skewers with vegetables

Brochettes de bœuf grillées aux légumes

\$ 20.00

Liboke de Poisson  African / Africain

Liboké de poisson

Fish steamed in banana leaves

Poisson cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier

\$ 20.00

Ugali  African / Africain
Ougali

East African cornmeal porridge
Bouillie de farine de maïs d'Afrique de l'Est

..... \$ 20.00

Piri Piri Chicken  African / Africain
Poulet Piri-Piri

Mozambican spicy grilled chicken
Poulet grillé épicé à la mozambicaine

..... \$ 20.00

Grilled Tilapia  African / Africain
Tilapia grillé

Whole grilled tilapia with African spices
Tilapia entier grillé aux épices africaines

..... \$ 18.00

Jollof Rice  African / Africain
Riz Jollof

West African spiced tomato rice
Riz à la tomate épicé d'Afrique de l'Ouest

..... \$ 12.00

Saka Saka  African / Africain
Feuilles de manioc aux épices

Cassava leaves with palm oil
Feuilles de manioc à l'huile de palme

..... \$ 10.00

Fufu  African / Africain
Foufou

Traditional cassava/plantain dough
Pâte traditionnelle à base de manioc et de plantain

..... \$ 10.00

Matoke  African / Africain
Bananes plantains mijotées

Stewed green bananas cooked with African spices
Bananes vertes mijotées aux épices africaines

..... \$ 10.00

GRILL & STEAK / GRILLADES ET STEAKS - (Serves 1)

T-Bone Steak (400g)  Continental / Continental
Côte de bœuf en T (400 g)

Large T-bone with bone-in flavor
Grosse côte de bœuf en T (T-bone) au goût caractéristique de la viande sur l'os

..... \$ 50.00

Filet Mignon (200g)  Continental / Continental
Filet mignon de bœuf grillé (200 g)

Tender beef tenderloin
Filet de bœuf tendre

..... \$ 45.00

Surf & Turf  Continental / Continental
Terre et Mer

Steak and prawns combination
Assiette combinée steak et crevettes

..... \$ 45.00

Ribeye Steak (300g) ▲ Continental / Continental \$ 40.00
Entrecôte (300 g)

Premium cut with choice of sauce
Morceau de choix accompagné de la sauce de votre choix

Mixed Grill ▲ Continental / Continental \$ 40.00
Assortiment de grillades

Selection of grilled meats
Sélection de viandes grillées

Grilled Lamb Chops ▲ Continental / Continental \$ 40.00
Côtelettes d'agneau grillées

Herb-crusted lamb chops
Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes

Grilled Lobster Tail ▲ Continental / Continental \$ 40.00
Queue de homard grillée

Butter poached lobster
Homard poché au beurre

Grilled Salmon ▲ Continental / Continental \$ 40.00
Saumon grillé

Atlantic salmon with lemon dill
Saumon de l'Atlantique au citron et à l'aneth

Sirloin Steak (250g) ▲ Continental / Continental \$ 35.00
Faux-filet (250 g)

Classic sirloin with herb butter
Faux-filet classique au beurre aux herbes

Grilled Vegetable Platter ● Continental / Continental \$ 22.00
Plateau de légumes grillés

Seasonal vegetables on the grill
Légumes de saison au barbecue

DESSERTS / DESSERTS

[A] Crêpes with Orange Sauce ▲ Continental / Continental \$ 15.00
Crêpes à la sauce à l'orange

French pancakes, Grand Marnier sauce
Crêpes françaises, sauce au Grand Marnier

Tiramisu ▲ Continental / Continental \$ 15.00
Dessert italien au mascarpone, café et cacao

Classic Italian coffee dessert
Dessert italien classique au café

Crème Brûlée ▲ Continental / Continental \$ 15.00
Crème à la vanille caramélisée

French vanilla custard, caramelized top
Crème à la vanille française, surface caramélisée

Walnut Brownie with Ice Cream ▲ Continental / Continental \$ 12.00
Brownie aux noix avec de la glace

Warm chocolate brownie, vanilla ice cream
Brownie au chocolat chaud, glace à la vanille

Chocolate Lava Cake ▲ Continental / Continental \$ 12.00
Moelleux au chocolat au cœur fondant

Warm chocolate cake with molten center
Gâteau au chocolat chaud au cœur fondant

Ice Cream Selection ● Continental / Continental \$ 12.00
Sélection de glaces

Choice of 3 scoops
Choix de 3 boules

New York Cheesecake ▲ Continental / Continental \$ 10.00
Cheesecake new-yorkais

Classic creamy cheesecake
Cheesecake crémeux classique

Gulab Jamun ● Indian / Indien \$ 10.00
Crème à la vanille caramélisée

Indian milk dumplings in rose syrup
Boulettes de lait indiennes dans un sirop parfumé à la rose

Kheer ● Indian / Indien \$ 10.00
Khéer

Indian rice pudding with nuts
Riz au lait indien aux noix

[A] Banana Flambé ● African / Africain \$ 10.00
Banane flambée

Caramelized bananas with rum
Bananes caramélisées au rhum

ADDITIONAL AFRICAN SPECIALS / SPÉCIALITÉS AFRICAINES SUPPLÉMENTAIRES

Thieboudienne ▲ African / Africain \$ 25.00
Riz au poisson

Senegalese fish and rice
Poisson et riz sénégalais

Samaki wa Kupaka ▲ African / Africain \$ 22.00
Poisson grillé, sauce coco

Coconut fish Swahili style
Poisson au lait de coco façon swahilie

Egusi Soup ▲ African / Africain

Soupe aux graines d'egusi

Nigerian melon seed soup

Soupe nigériane aux graines de melon

..... \$ 20.00

Suya Beef ▲ African / Africain

Bœuf Suya

West African spiced grilled beef

Bœuf grillé aux épices d'Afrique de l'Ouest

..... \$ 20.00

Muamba de Galinha ▲ African / Africain

Poulet sauce palme

Angolan chicken palm oil stew

Ragoût de poulet angolais à l'huile de palme

..... \$ 20.00

Injera with Doro Wat ▲ African / Africain

Injera & poulet épicé

Ethiopian flatbread with chicken stew

Galette éthiopienne avec ragoût de poulet

..... \$ 20.00

Plantain Chips ● African / Africain

Chips de plantain

Crispy fried Banana plantain slices

Rondelles de banane plantain frites et croustillantes

..... \$ 20.00

Grilled Maize ● African / Africain

Maïs grillé

Roasted corn on the cob

Épi de maïs rôti

..... \$ 20.00

Ndolé ▲ African / Africain

Ragoût de ndolé

Cameroonian bitter leaf stew with nuts

Ragoût camerounais aux feuilles amères et aux noix

..... \$ 20.00

Bunny Chow ▲ African / Africain

Chow de lapin

South African curry in bread bowl

Curry sud-africain servi dans un bol de pain

..... \$ 15.00

Pap with Sheba ● African / Africain

Pap avec Sheba

Traditional cornmeal with tomato relish

Polenta traditionnelle avec condiment à la tomate

..... \$ 15.00

Chakalaka ● African / Africain

Légumes épicés

South African vegetable relish

Condiment aux légumes sud-africain

..... \$ 8.00

BEVERAGES / BOISSONS

Fresh Orange Juice  Continental / Continental

Jus d'orange frais

Freshly squeezed oranges

Oranges fraîchement pressées

..... \$ 15.00

(Glass) \$5.00

Mixed Fruit Juice  Continental / Continental

Jus de fruits mélangés

Blend of seasonal fruits

Mélange de fruits de saison

..... \$ 15.00

(Glass) \$5.00

Watermelon Juice  Continental / Continental

Jus de pastèque

Fresh watermelon juice

Jus de pastèque frais

..... \$ 15.00

(Glass) \$5.00

Pineapple Juice  Continental / Continental

Jus d'ananas

Tropical pineapple juice

Jus d'ananas tropical

..... \$ 15.00

(Glass) \$5.00

Mango Lassi (Seasonal)  Indian / Indien

Lassi à la mangue (saisonnier)

A creamy blend of ripe mangoes and yogurt, perfect for summer indulgence

Un mélange crémeux de mangues mûres et de yaourt, parfait pour se faire plaisir en été

..... \$ 10.00

Fresh Lime Soda  Continental / Continental

Soda au citron vert frais

Refreshing lime with soda

Citron vert rafraîchissant avec du soda

..... \$ 10.00

Sweet Lassi / Salted Lassi  Indian / Indien

Lassi sucré / Lassi salé

Traditional yogurt-based refreshment, available in sweet or savory salted style

Boisson rafraîchissante traditionnelle à base de yaourt, disponible en version sucrée ou salée

..... \$ 10.00

Masala Chaas  Indian / Indien

Lait fermenté épicé à l'indienne

Spiced buttermilk with herbs and seasoning, a cooling digestive delight

Lait fermenté épicé aux herbes et aux aromates : un délice digestif rafraîchissant

..... \$ 10.00

Espresso  Continental / Continental

Single shot Italian coffee

Café italien (une dose)

..... \$ 6.00



Cappuccino  Continental / Continental

Espresso with steamed milk foam

Espresso avec mousse de lait

..... \$ 6.00

Café Latte  Continental / Continental

Espresso with steamed milk

Espresso au lait vapeur

..... \$ 6.00

English Breakfast Tea  Continental / Continental

Thé English Breakfast

Classic black tea

Thé noir classique

..... \$ 5.00

Masala Tea  Indian / Indien

Thé masala

Traditional spiced Indian tea

Thé indien traditionnel aux épices

..... \$ 5.00

Ginger Tea  Indian / Indien

Infusion au gingembre

Fresh ginger infused tea

Thé infusé au gingembre frais

..... \$ 5.00

Green Tea  Asian / Asiatique

Thé vert

Japanese green tea

Thé vert japonais

..... \$ 5.00

Red Bull  Continental / Continental

The classic energy boost to keep you going strong

Le coup de boost énergétique classique pour garder la pêche

..... \$ 5.00





LA BELLE

THE BUSINESS HOTEL BAR MENU



PINT BEER & CIDER / PINTE DE BIÈRE ET DE CIDRE

Corona Extra		\$ 5.00
Hunter Gold Cider		\$ 5.00
Beaufort		\$ 5.00
Heineken		\$ 5.00
Budweiser		\$ 5.00
Guinness Stout		\$ 5.00
Windhoek Lager		\$ 5.00
Leffe Brune		\$ 5.00
Leffe Blonde		\$ 5.00
Hunter Dry		\$ 5.00
Savana Cider		\$ 5.00
Castel Lite		\$ 5.00

BEER / BIÈRE

Castel		\$ 10.00
Brasimbha Tembo Strong		\$ 10.00
Brasimbha Lite		\$ 10.00
Chui Black		\$ 10.00
Chui Yellow		\$ 10.00

VODKA

	5 CL	BOTTLE
Beluga	 \$ 25.00	\$ 400.00
Absolut Ruby Red	 \$ 7.00	\$ 80.00
Belvedere	 \$ 7.00	\$ 80.00
Grey Goose	 \$ 7.00	\$ 80.00
Absolut Mango	 \$ 3.00	\$ 40.00





	5 CL	BOTTLE
Absolut Grapefruit	\$ 3.00	\$ 40.00
Absolut Pepper	\$ 3.00	\$ 40.00
Absolut Blue	\$ 3.00	\$ 30.00
Absolut Mandrin	\$ 3.00	\$ 30.00
Absolut Peach	\$ 3.00	\$ 30.00
Smirnoff	\$ 3.00	\$ 30.00

GIN

Hendricks	\$ 7.00	\$ 90.00
Bombay Sapphire	\$ 4.00	\$ 50.00
Gordons	\$ 2.00	\$ 30.00

RUM / RHUM

Havana Club	\$ 4.00	\$ 49.00
Bacardi Carta Negra	\$ 4.00	\$ 49.00
Bacardi Carta Blanca	\$ 4.00	\$ 49.00
Captain Morgan	\$ 3.00	\$ 29.00

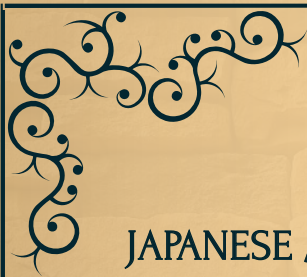
TEQUILA & MEZCAL

Clase Azul	\$ 140.00	\$ 1,600.00
Patron Silver	\$ 12.00	\$ 135.00
Patron XO Café	\$ 10.00	\$ 110.00
Camino Gold	\$ 3.00	\$ 39.00
Olmeca	\$ 3.00	\$ 39.00

AMERICAN & IRISH / AMÉRICAIN ET IRLANDAIS

Jameson 18 YO	\$ 49.00	\$ 580.00
Jameson Select Reserve	\$ 7.00	\$ 90.00
Jameson	\$ 6.00	\$ 70.00
Jack Daniel's Honey	\$ 5.00	\$ 70.00
Jack Daniel's Old No.7	\$ 5.00	\$ 50.00
Jack Daniel's Fire	\$ 5.00	\$ 50.00





JAPANESE / JAPONAIS

	5 CL	BOTTLE
Yamazaki 12 YO	\$ 89.00	\$ 800.00
Suntory Hibiki	\$ 49.00	\$ 400.00

SCOTCHES WHISKEY / WHISKYS ÉCOSSAIS

Royal Salute 25 YO	\$ 60.00	\$ 670.00
Blue Label	\$ 45.00	\$ 470.00
Green Label	\$ 26.00	\$ 150.00
Chivas Regal 18 YO	\$ 19.00	\$ 150.00
Gold Label	\$ 12.00	\$ 120.00
White Label	\$ 9.00	\$ 119.00
Double Black Label	\$ 10.00	\$ 90.00
Black Rubby	\$ 9.00	\$ 89.00
Chivas Regal 12 YO	\$ 7.00	\$ 70.00
Black Label	\$ 5.00	\$ 50.00
Ballantine	\$ 3.00	\$ 39.00
Red Label	\$ 3.00	\$ 29.00
Teachers Highland Cream	\$ 3.00	\$ 29.00
Vat 69	\$ 2.00	\$ 19.00

MALTS

Glenfiddich 40 YO	\$ 1,000.00	\$ 10,000.00
Glenfiddich 30 YO	\$ 250.00	\$ 2,750.00
Glenfiddich CRU 23 YO	\$ 80.00	\$ 1,000.00
Macallan 18 YO	\$ 75.00	\$ 800.00
Glenfiddich Gran 21 YO	\$ 48.00	\$ 600.00
Macallan 15 YO	\$ 45.00	\$ 450.00
Glenfiddich 16 YO	\$ 19.00	\$ 249.00
Macallan 12 YO	\$ 18.00	\$ 229.00
Lagavulin 16 YO	\$ 20.00	\$ 220.00
Glenfiddich 18 YO	\$ 20.00	\$ 220.00
Amrut Petaled	\$ 19.00	\$ 199.00
Amrut Fusion	\$ 19.00	\$ 199.00
Glenfiddich 15 YO	\$ 10.00	\$ 134.00





	5 CL	BOTTLE
Glenlivet 12 YO	\$ 10.00	\$ 129.00
Talisker 10 YO	\$ 10.00	\$ 129.00
Glenfiddich 12 YO	\$ 9.00	\$ 119.00
INDRI	\$ 9.00	\$ 119.00
Glenmorangie 10 YO	\$ 9.00	\$ 99.00

LIQUEURS

Cointreau	\$ 8.00	\$ 90.00
Jägermeister	\$ 8.00	\$ 90.00
Kahlua	\$ 5.00	\$ 49.00
Baileys	\$ 5.00	\$ 45.00
Malibu	\$ 5.00	\$ 30.00
Bols	\$ 3.00	\$ 29.00

COGNAC

Hennesy Richard	\$ 1,050.00	\$ 12,000.00
Louis XIII	\$ 560.00	\$ 6,500.00
Hennesy Paradise	\$ 235.00	\$ 2,700.00
Remy Martin XO Limited Edition	\$ 49.00	\$ 629.00
Hennesy XO	\$ 49.00	\$ 529.00
Hennesy VSOP	\$ 26.00	\$ 329.00
Hennesy VS	\$ 14.00	\$ 179.00
Remy Martin VSOP	\$ 11.00	\$ 125.00
Martel VS	\$ 7.00	\$ 80.00

BRANDY

Klipdrift	\$ 7.00	\$ 29.00
-----------------	---------	----------





WHITE WINES

FRENCH

Sauternes Semillon (FR) \$ 89.00

Pairs well with savory foods like foie gras, blue cheese, and spicy dishes, rather than sweet desserts

S'accorde bien avec des mets salés tels que le foie gras, le fromage bleu et les plats épicés, plutôt qu'avec des desserts sucrés

Pouilly Fume Sauvignon B (FR) \$ 63.00

Pairs perfectly with goat cheese (specifically Crottin de Chavignol), seafood, and fresh fish

S'accorde parfaitement avec le fromage de chèvre (en particulier le Crottin de Chavignol), les fruits de mer et le poisson frais

SOUTH AFRICA

Cellar Cask Chenin (SA) \$ 20.00

A soft, approachable, and sweet to off-dry white wine

Un vin blanc souple, accessible et doux à demi-sec

Nederburg Sauvignon Blanc (SA) \$ 20.00

Like grilled prawns, sushi, or pan-seared white fish

Comme des crevettes grillées, des sushis ou du poisson blanc poêlé

RED WINES

USA

2013 Opus (USA)\$ 1600.00

79% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 6% Petit Verdot, and 2% Malbec

2018 Opus (USA)\$ 1450.00

Intense notes of blackberry, cassis, and black cherry, with hints of violets, rose petals, white pepper, and dark chocolate

Notes intenses de mûre, de cassis et de cerise noire, avec des touches de violette, de pétales de rose, de poivre blanc et de chocolat noir

2019 Opus (USA)\$ 1400.00

Aged for 18 to 19 months in new French oak

Élevé pendant 18 à 19 mois en fûts de chêne français neufs

SOUTH AFRICA

Rupert and Rothschild (SA) \$ 160.00

Pop your red wine in the fridge for 20 minutes before serving

Placez votre vin rouge au réfrigérateur pendant 20 minutes avant de le servir



The Chocolate Block (SA)

74% Syrah, 11% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Cinsault, 1% Viognier

..... \$ 87.00

Vilafonte Seriously Old Dirt (SA)

The wine is inspired by soils that are between 750,000 and 1.5 million years old, with some base components dating back 800-650 million years

The wine is inspired by soils that are between 750,000 and 1.5 million years old, with some base components dating back 800-650 million years

..... \$ 49.00

De Toren (SA)

Pairs excellently with roasted or grilled lamb. Cabernet Sauvignon with Merlot, Cabernet Franc, Malbec, and Petit Verdot

Pairs excellently with roasted or grilled lamb. Cabernet Sauvignon with merlot, Cabernet Franc, Malbec, and Petit Verdot

..... \$ 40.00

Optima (SA)

10-15 years from vintage, roasted meats, grilled lamb with herbs, and venison

10 à 15 ans après le millésime ; viandes rôties, agneau grillé aux herbes et venaison

..... \$ 40.00

Diemersdal (SA)

Iconic Pinotage and the prestigious Private Collection

l'emblématique Pinotage et la prestigieuse Private Collection

..... \$ 40.00

Nederburg Cabernet Sauvignon (SA)

Rich flavors of cassis pairs well with robust dishes such as barbecued red meats

Riches saveurs de cassis ; s'accorde parfaitement avec des plats robustes tels que les viandes rouges au barbecue

..... \$ 20.00

Nederburg Merlot (SA)

100% Merlot. Excellent with pizza, pasta

100 % Merlot. Excellent avec les pizzas et les pâtes

..... \$ 20.00

Nederburg Shiraz (SA)

Braised lamb shanks or slow roasted pork belly

Souris d'agneau braisées ou poitrine de porc rôtie à basse température

..... \$ 20.00

Nederburg Pinotage (SA)

Serve between 15 and 18°C Ideal with grilled meats, ribs, stew, spicy pastas or braised dishes

Servir entre 15 et 18 °C. Idéal avec des viandes grillées, des travers de porc, un ragoût, des pâtes épicées ou des plats braisés

..... \$ 20.00

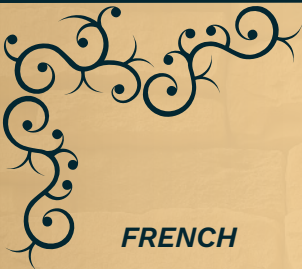
Nederburg Edelrood (SA)

Cabernet Sauvignon 66% Merlot 34% It pairs well with hearty dishes, such as spaghetti bolognese, lasagne, roasted lamb, braised beef short ribs, or mature cheeses

Cabernet Sauvignon (66 %) et Merlot (34 %). Il s'accorde parfaitement avec des plats généreux, tels que les spaghettis à la bolognaise, les lasagnes, l'agneau rôti, les travers de bœuf braisés ou les fromages affinés

..... \$ 20.00





FRENCH

Nuits Saint Georges Les Poisets (FR) \$ 129.00

Generally, these wines benefit from, and are best enjoyed after,
5 to 10+ years of aging

En général, ces vins gagnent à vieillir, et sont meilleurs après, 5 à plus de 10 ans de garde

Chateau Segur de Cabanac (FR) \$ 99.00

Aging: The wine is aged in oak barrels for approximately 20 months

Élevage : Le vin est élevé en fûts de chêne pendant environ 20 mois

Chateau Haut Mazeyres (FR) \$ 99.00

100% Merlot

Chateau Bellegrave les Charmes (FR) \$ 89.00

Roughly 64% Cabernet Sauvignon and 36% Merlot, producing powerful
yet elegant blends

*Environ 64 % de cabernet-sauvignon et 36 % de merlot, donnant des assemblages
puissants mais élégants*

Chateau Tour Des Termes (FR) \$ 89.00

Typically 60% Merlot, 30-35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc,
and 5% Petit Verdot

*Généralement 60 % de merlot, 30 à 35 % de cabernet-sauvignon, 5 % de cabernet franc
et 5 % de petit verdot*

La Fiole Du Pape GSM (FR) \$ 89.00

Ideal with red meats, game, lamb, veal, and mature, strong cheeses

*Idéal avec les viandes rouges, le gibier, l'agneau, le veau et les fromages affinés
au goût prononcé*

Chateau De Valois Merlot (FR) \$ 89.00

Pairs exceptionally well with red meat (roast beef, lamb chops, duck),
truffle-based dishes, and dark chocolate desserts

*S'accorde à merveille avec les viandes rouges (rosbif, côtelettes d'agneau, canard),
les plats à base de truffe et les desserts au chocolat noir*

Mouton Cadet Saint-Émilion (FR) \$ 75.00

Excellent with grilled red meats, roast lamb, beef burgers, or creamy,
aged cheeses

Excellent avec les viandes rouges grillées, l'agneau rôti, les burgers de bœuf

NEW ZEALAND

Rimapere Pinot Noir \$ 115.00

It pairs well with white meats like chicken

It pairs well with white meats like chicken





AUSTRALIA

Jacob Creek Merlot (AUS) \$ 69.00

A medium-bodied red wine with soft tannins and rich fruit flavors

Un vin rouge de corps moyen, aux tanins souples et aux riches saveurs de fruits

Jacob Creek Shiraz (AUS) \$ 35.00

Soft red berry and rich plum with a spicy cedar finish

Notes douces de baies rouges et de prune riche, avec une finale épicée de cèdre

ROSE WINES

PORTUGUESE

Mateus Rose (PORTUGUESE) \$ 80.00

Best served chilled, ideally between 6°C and 8°C, Ideal as an aperitif, or with light meals, grilled fish, seafood, white meat, salads, and Mediterranean or Asian cuisine

À servir de préférence frais, idéalement entre 6 °C et 8 °C. Parfait à l'apéritif ou pour accompagner des repas légers, du poisson grillé, des fruits de mer, des viandes blanches, des salades ainsi que la cuisine méditerranéenne ou asiatique

Mouton Cadet (FR) \$ 29.00

CHAMPAGNES

Armand De Brignac Rose \$ 1,499.00

Perrier - Jouth Rose \$ 999.00

Armand De Brut \$ 999.00

Dom Perignon \$ 819.00

Dom Perignon Rose \$ 819.00

Ruinart Blanc \$ 250.00

Veuve Chicquot Rich Rose \$ 189.00

Laurent Perrier Champagne Rose Brut \$ 189.00

Veuve Chicquot Rich \$ 189.00

Laurent Perrier Champagne Brut \$ 189.00

Ruinart Rose \$ 179.00

Ruinart Brut \$ 179.00

Moët & Chandon Impérial \$ 179.00

Moët & Chandon Impérial Rose \$ 179.00

Moët Chandon Ice Impérial \$ 179.00

Moët Chandon Ice Impérial Rose \$ 179.00

Moët Chandon Nectar Impérial \$ 179.00





Moët Chandon Nectar Impérial Rose		\$ 179.00
Veuve Chicquot Brut		\$ 149.00
Taittinges a Reims		\$ 129.00

SPARKLING WINE / VIN PÉTILLANT

Bottega Gold		\$ 69.00
JP Chenet		\$ 39.00
Grandetti Prosecco		\$ 29.00

SANGRIA

House Sangria Red & White		\$ 20.00
Red Wine, white rum, apple, cranberry, fruits		
<i>Vin rouge, rhum blanc, pomme, canneberge, fruits</i>		

SHOTS / TIRS

Flaming Lamborghini		\$ 30.00
Jenny Bomb		\$ 25.00
Hennessy, Jägermeister, Red Bull		
B - 52		\$ 18.00
Kahlua, Baileys, Triple sec		
<i>Kahlúa, Baileys, Triple sec</i>		
Jägerbomb		\$ 18.00
Jägermeister, Red Bull		
Kamikaze		\$ 15.00

HOUSE COCKTAIL / COCKTAIL DE LA MAISON

Tropical Daiquiri		\$ 15.00
Rum, fresh pineapple, passion fruit, cardamom		
<i>Rhum, ananas frais, fruit de la passion, cardamome</i>		
Appletini		\$ 15.00
Vodka, green apple, apple juice, lime		
<i>Vodka, pomme verte, jus de pomme, citron vert</i>		
Candy Crush		\$ 15.00
Tequila, strawberry, orange		
<i>Tequila, fraise, orange</i>		





Summer Gin Fizz		\$ 15.00
Gin, cucumber, lime, tonic		
<i>Gin, concombre, citron vert, tonic</i>		

Jalapeno Martini		\$ 15.00
Vodka, jalapeno, pineapple, coriander, lime		
<i>Vodka, jalapeno, ananas, coriandre, citron vert</i>		

FOREVER CLASSICS / LES GRANDS CLASSIQUES INTÉMPIRELS

Negroni		\$ 18.00
Gin, Campari, Vermouth		

Piña Colada		\$ 18.00
Coconut cream, white rum, simple syrup		
<i>Crème de noix de coco, rhum blanc, sirop de sucre</i>		

Classic Martini		\$ 17.00
Gin, vermouth, olives		

Bloody Mary		\$ 16.00
Vodka, tomato, tabasco, worcestershire, salt, lime		
<i>Vodka, tomate, tabasco, sauce worcestershire, sel, citron vert</i>		

Caipiroska		\$ 16.00
Vodka, brown sugar, lemon, sprite		
<i>Vodka, cassonade, citron, Sprite</i>		

Cosmopolitan		\$ 16.00
Vodka, triple sec, cranberry, lime		
<i>Vodka, triple sec, cranberry, citron vert</i>		

Mojito		\$ 16.00
Rum, lime, sugar, mint		
<i>Rhum, citron vert, sucre, menthe</i>		

Daiquiri		\$ 16.00
Rum, lime, sugar		
<i>Rhum, citron vert, sucre</i>		

Old Fashioned		\$ 16.00
Whiskey, sugar, bitters		
<i>Whisky, sucre, bitters</i>		





Whiskey Sour \$ 16.00

Whiskey, sugar, bitters, lime, egg white

Whisky, sucre, bitters, citron vert, blanc d'œuf

Gimlet \$ 16.00

Gin, lime cordial

Gin, sirop de citron vert

Planters Punch \$ 16.00

Dark Rum, pineapple & orange juice

Rhum brun, jus d'ananas et jus d'orange

Screwdriver \$ 16.00

Vodka, orange Juice

Vodka, jus d'orange

Sex On The Beach \$ 16.00

Vodka, cranberry & orange juice

Vodka, jus de canneberge et jus d'orange

LONG GLASS / VERRE HAUT

AK47 \$ 29.00

7 Spirit Top Up Soda

7 spirit – recharge de soda

Classic LIIT \$ 25.00

LIIT spirit mix, triple sec, lime, coke

LIIT spirit mix, triple sec, citron vert, coca-cola

Tropical LIIT \$ 25.00

LIIT spirit mix, triple sec, orange, mango, pineapple, passionfruit

LIIT spirit mix, triple sec, orange, mangue, ananas, fruit de la passion

Berry LIIT \$ 25.00

LIIT spirit mix, cranberry, peach, blue curacao

Mélange LIIT spirit, cranberry, pêche, curaçao bleu

7 Bull \$ 25.00

LIIT spirit mix, triple sec, blue curaco

LIIT spirit mix, triple sec, curaçao bleu





SHAKES & SMOOTHIES / SHAKES ET SMOOTHIES

Bournvita & Peanut Butter \$ 6.00

Bournvita, peanut butter, chocolate, milk, cream

Bournvita, beurre de cacahuète, chocolat, lait, crème

Very Strawberry \$ 6.00

Strawberry, milk, ice cream, chocolate sprinklers

Fraise, lait, glace, vermicelles en chocolat

Oreo \$ 6.00

Oreo, milk, ice cream, chocolate

Oreo, lait, glace, chocolat

LA BELLE FAVOURITE - MOCKTAILS

Virgin Piña Colada \$ 10.00

Coconut cream, simple syrup, pineapple Juice

Crème de coco, sirop simple, jus d'ananas

Night Vision \$ 10.00

Kala khatta, cranberry, chaat masala, lime

Kala khatta, canneberge, chaat masala, citron vert

Virgin Mojito \$ 10.00

Lime, mint, sugar, soda

Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Watermelon & Basil Cooler \$ 10.00

Watermelon, basil, lime, soda

Pastèque, basilic, citron vert, eau gazeuse

Guava Mary \$ 10.00

Guava, tabasco, masala powder

Goyave, tabasco, poudre de masala

Fruit Punch \$ 10.00

Miix juice with ice cream, mint

Crème de noix de coco, rhum blanc, sirop de sucre

Ice Tea \$ 10.00

Lemon & peach

Citron et pêche





WATER & AERATED BEVERAGES / EAUX ET BOISSONS GAZEUSES

Tetra Cérès Packet		\$ 15.00
Minute Maid Packet		\$ 15.00
Perrier Sparkling Water		\$ 5.00
Tonic Water		\$ 5.00
Coke		\$ 5.00
Sprite		\$ 5.00
Fanta		\$ 5.00
Ginger Ale		\$ 5.00
Red Bull		\$ 5.00
Sugar Free Red Bull		\$ 5.00
Package Drinking Water		\$ 4.00
Cristal Soda		\$ 4.00



