

# LE RHUMARIN

DEPUIS 2019

Histoire de vous raconter...

Nous avons ouvert notre premier Rhumarin au bord du lagon de Saint-François en Guadeloupe il y a 5 ans. Après ces quelques années incroyables, étant natifs et amoureux de la Provence, c'était une évidence pour nous d'ouvrir notre deuxième restaurant au cœur de celle-ci, à Sainte-Croix-du-Verdon, face à la couleur azur et magique de son lac.

J'ai fait mes premiers pas dans la restauration à Sainte-Croix il y a plus de 15 ans ; D'ailleurs, notre cuisine est un subtil mélange provençal et créole. Des épices, du miel de lavande, des herbes aromatiques, du rhum, beaucoup de soleil et d'amour !

J'aime cette cuisine métissée et inspirante pleine de pep's et de gourmandise.

Nous espérons que cela vous plaira et attendons vos retours pour être et rester dans la rigueur et l'excellence de nos établissements.

Bonne découverte et surtout, régalez-vous !

Anthony & Kevin



**” QUE VOUS SOYEZ D'ICI OU D'AILLEURS PEU IMPORTE ICI VOUS ÊTES AILLEURS ”**

Le Rhumarin en Guadeloupe au bord du lagon de Saint-François...

# Le BAR

## SOFTS 33cl

**SODA** 4  
Coca, coca zéro, fuze tea, orangina, schweppes agrumes, tonic ou perrier

**JUS DE FRUITS** 4  
Ananas, goyave, orange, maracuja, fraise ou pomme

**SIROP** 3  
Menthe, grenadine, ou citron

## Eaux 1L

**EVIAN** 5

**BADOIT** (fines bulles) 5

**OREZZA** (Eau Corse, grosses bulles) 6

## CHAUDS

**EXPRESSO** 3

**CAFÉ ALLONGÉ** 3

**DOUBLE EXPRESSO** 4

**CAFÉ CRÈME** 4

**THÉ NOIR** 3

**CHOCOLAT CHAUD** 4

## BIÈRES D'ICI & D'AILLEURS..

**LA BIÈRE DES GORGES** 9

**LA MOUSS'TERRIENNE** (33cl, de Moustier, Blonde) 7

**LA FADA** (En pression, 25 ou 50cl, blonde) 4/7

**TRIPLE KARMELETTE** (Bièrre Belge blonde 33cl) 6

**PIETRA BLONDE** (Bièrre Corse blonde 33cl) 6

## APÉRITIFS

**TI-PUNCH** (Sucre roux, citron, rhum blanc) 6

**TI-PUNCH VIEUX** (Sucre roux, citron, rhum vieux) 8

**PASTIS** 5

**KIR CASSIS** 7

**MARTINI** 5

**WHISKY J&B** 5

**WHISKY TCHONKA / JACK DANIEL'S** 8

**VODKA BOTANIQUE HERBE DE BISON** 7

**VERRE DE VIN PRESTIGE** (Nous consulter) 8

**VERRE DE VIN** (Rosé ou blanc) 5

**VERRE DE ROUGE** 6

**VERRE DE BLANC** (Moelleux) 6

**COUPE DE CHAMPAGNE** 12

## COCKTAILS

**SPRITZ** 12

**SPRITZ SAINT-GERMAIN** 12

**SPRITZ FROM PROVENCE** (Liqueur de Lavande) 12

**MOJITO PASSION** ♥ 13

**MOJITO** 10

**PIÑA COLADA** 10

**LE PLANTEUR** (Au sirop d'épices maison) 9

**PUNCH-COCO MAISON** ♥ 7

**CARIBBEAN MULE** 11

**VIRGIN MOJITO OU COLADA** 9

**THÉ GLACÉ DETOX MAISON** 8

**THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES MAISON** 8

**CAFÉ FRAPPÉ** (Double espresso, miel, sirop d'épices) 8

## COCKTAILS SIGNATURE 13

### TI - MARIN ♥

RHUM INFUSÉ A LA MENTHE ET AU ROMARIN, JUS D'ANANAS, SUCRE DE CANNE, CITRON

### BASIL RHUM

RHUM INFUSÉ AU BASILIC, LIQUEUR DE CITRON, JUS DE FRAISE, SUCRE DE CANNE

### PORN STAR CARAÏBES

RHUM BLANC LONGUETEAU, LIQUEUR & PURÉE DE PASSION, VANILLE, CHAMPAGNE

### MAYA BAY

VODKA ZYTANIA, LIQUEUR DE PIN, JUS DE FRAISE, SUCRE DE CANNE



# La CARTE



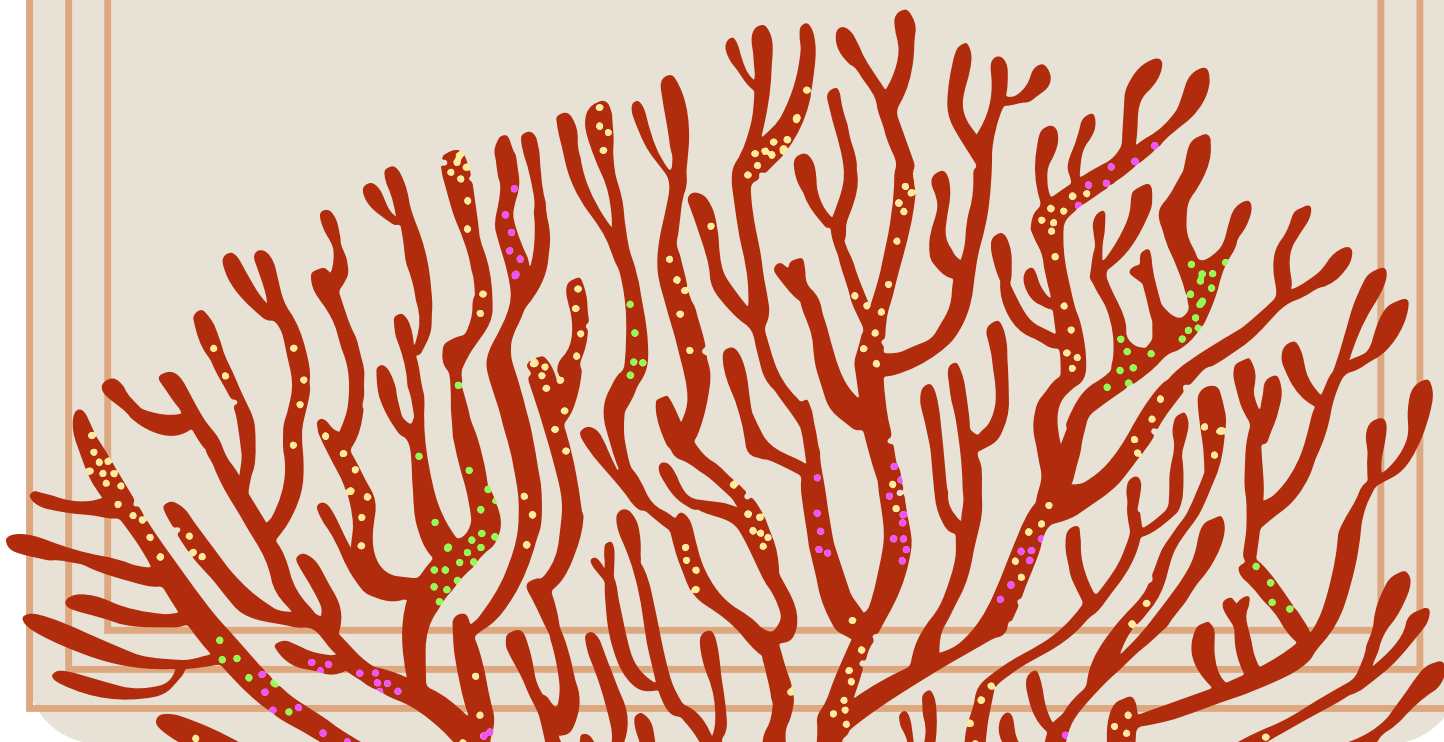
Chers clients,

Parce que votre satisfaction est notre priorité, si la cuisson ne vous convient pas, faites-le nous savoir et nous referons votre plat en priorité.



Nous travaillons essentiellement avec des produits frais et faits maison, il se peut donc que nous soyons en rupture de certains plats.

De plus, chaque plat a été pensé dans son intégralité, tout changement d'accompagnement altère notre organisation en cuisine.

Merci pour votre compréhension et bon appétit !



## A PARTAGER

- ACCRAS DE GIRAUMON**  **9**  
Dix accras de courge Giraumon from Guadeloupe, 100% végétarien
- LA PIC-PIC APÉRO**  **19**  
Accras de Giraumon, tapenade de tomates séchées, rillettes de poisson, Panisses du Sud et houmous truffé maison

## NOS ENTRÉES

- BURRATA CRÉMEUSE**   **16**  
Crème d'avocat à l'huile de coco légèrement épicé, graines et coco torréfiées
- BRIOCHE HAUTE COUTURE À LA TRUFFE**  **17**  
Pâte briochée maison au rhum vieux, coeur de fine tranches de pomme de terre, lamelles de truffe & parmesan. Sauce Mornay au siphon
- LE FOIE GRAS AU RHUM VIEUX**  **19**  
Foie gras maison cuit au rhum vieux de Guadeloupe 4 ans d'âge accompagné de son chutney du moment
- CARPACCIO DE COURGETTE À LA MÉDITERRANÉENNE**    **15**  
Fines tranches de courgette, Gremolata, Feta AOP & pistache

## NOS PLATS

### **RISOTTO AU BANON\* DE PROVENCE** ♥ 🌿 🍷 23

\*(Fromage de chèvre AOP affiné dans des feuilles de châtaignier, du village de Banon) & ses Figues rôties au miel de lavandes

### **BELLE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU DES ALPES** ♥ 30

Agneau des alpes laqué au romarin et miel des garrigues, pommes de terre grenaille parfumées aux odeurs de Provence et ratatouille

### **BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE FACON COLOMBO** 🌿 25

Volaille cuite en deux façons, farce légèrement épicée au Colombo, jus de volaille boucané au miel, pommes de terre grenaille & ratatouille

### **LE TENDRE FILET DE BOEUF** 29

Réduction de jus au foie gras, frites maison et ratatouille

### **LES MINOTS**

Pour nos fins gourmets et parce que nous avons tous le droit de bien manger, tous nos plats sont disponibles en portion enfant a - 30%

## NOS POISSONS

### **CARPACCIO À LA CARRIBÉENE** ♥ 🌿 24

(Selon arrivage) Taillé au couteau, marinade au lait de coco, concombre & coriandre. Vinaigre de Maracuja. Frites maison & salade

### **LE THON MI-CUIT EN CROUTE DE COCO** 24

(Selon arrivage) Cru à coeur, crème de safran de Forcalquier & écrasé de patates douces et ratatouille

### **MILLES FEUILLES DE POISSON & TRUFFE RÔTIE** 🌿 28

(Selon arrivage) rosace de poisson frais et râpé de truffe, crème de truffe au citron, écrasé de pommes de terre truffé et légumes du moment

### **SUPPLÉMENT FRITES MAISON OU ACCOMPAGNEMENTS** 5

# SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

## TAGLIATELLES AU BRIE DE MEAUX TRUFFÉ 27

Crème onctueuse à la truffe et au brie de Meaux, râpé de truffe

## TARTARE DE POISSON "TRUFFE & PARMIGIANO" 28

Poisson frais taillé au couteau, râpé de parmigiano et de truffe, écrasé de pommes de terre truffé et mesclun

## RISOTTO HOMARD & TRUFFE 38

Chair de homard frais, crème de truffe Tuber Melanosporum et râpé de truffe fraîche locale Tuber aestivum

## TARTARE DE FILET DE BOEUF AU VIEUX CANTAL & TRUFFE 29

Filet de boeuf haché finement aux couteau, copeaux de cantal affiné & rappé de truffe de saison, frite maison & mesclun

## ASSIETTE DU DIAMANT NOIR 35

Toasts de brie de Meaux et foie gras truffés, tartare de poisson à la truffe, risotto crème de truffe\*, houmous truffé et écrasé de pommes de terre à la truffe, mesclun de salade

\*Peu contenir des crustacés

## SUPLÉMENT ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 6

*Truffes de Soulière  
Pierre Jaubert  
&  
Hugou Dumas*

Prix net en euro, taxes & service compris

# La CAVE

## VINS BLANCS 75cl

- DOMAINE DE NAIS - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (ROGNES 13)** 26  
Vin blanc sec avec des arômes d'agrumes et de fruits frais à chair blanche  
*VERMENTINO, UGNI BLANC, CLAIRETTE, SAUVIGNON*
- CHATEAU DES MARRES - CÔTES DE PROVENCE (PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ 83)** 29  
Vendanges de nuit, attaque vive et fraîche, arômes de citron et épices, fin de bouche saline & minérale  
*ROLLE ET SEMILLON*
- DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE (BORMES LES MIMOSAS 83)** 29  
 Notes d'agrumes et zeste de pamplemousse, très équilibré  
*CLAIRETTE, ROLLE ET UGNI BLANC*
- DOMAINE PATERNEL - CASSIS (CASSIS 13)** 42  
 Longueur fraîche & belle, notes d'agrumes et fleurs blanches.  
*BOURBOULENC, CLAIRETTE, MARSANNE, UGNI BLANC*
- DOMAINE TARIQUET - PREMIÈRE GRIVES - CÔTES DE GASCOGNE (EAUZE 32)** 40  
Véritable moelleux équilibré (sucré) aux notes de fruits exotiques & raisins frais  
*GROS MANSENG*
- DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE (PIGNANS 83)** 41  
 Couleur jaune vert, senteurs de fleurs de sureau, belle équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur des agrumes  
*ROLLE & UGNI BLANC*
- DOMAINE DES HÉRITIERS - MAISON OLIVIER TRICON - CHABLIS (CHABLIS 89)** 42  
Attaque ample et bouche bien construite, note d'agrumes et acacias, notes confites et minérales  
*100% CHARDONNAY*
- DOMAINE ETIENNE POCHON - CROZE HERMITAGE (CHANOS-CURSON 26)** 50  
 Notes grillées et miellées, fleurs d'acacia et d'aubépine, sec et suave, puissants et d'une grande richesse aromatique  
*60% MARSANNE, 40% ROUSSANE*
- CHÂTEAU ROUBINE - CUVÉE LION ET DRAGON - CRU CLASSÉ (LORGUES 83)** 55  
 Une bouche ronde, gourmande et zesté, note de noix de coco, vanille et mimosa, excellent avec du foie gras et volaille.  
*SÉMILLON ET ROLLE*
- CHÂTEAU DE LA GARDINE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 84)** 69  
Notes florales fines et vives, accents légèrement épicés d'anis et de fenouil, bouche Ronde, finale éclatante de fraîcheur  
*50% ROUSSANNE, 20% GRENACHE BLANC, 20% CLAIRETTE, 10% BOURBOULENC*
- VINCENT GIRARDIN - CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2015 (ALOXE CORTON 21)** 133  
Vendange manuelle. Vin très complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes très minérales. Ces arômes évolueront par la suite sur la pierre à fusil, l'écorce de citron., l'ananas, le tilleul. Accord parfait avec la truffe  
*100 % CHARDONNAY*

# La CAVE

## VINS ROUGE 75cl

<b>DOMAINE DE NAIS - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE (ROGNES 13)</b>	<b>28</b>
Vin très agréable aux notes de fruits rouges murs. Les tanins se fondent dans la matière fruitée <i>GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH</i>	
<b>DOMAINE MURINAIS - LES AIGRETTES - CROZE-HERMITAGE (BEAUMONT MONTEUX 26)</b>	<b>38</b>
Notes de fruits rouges & d'épices, vignes âgées de 15 à 20 ans <i>100% SYRAH</i>	
<b>DOMAINE SOLEIADE - VACQUEYRAS (84)</b>	<b>42</b>
Nez caractérisé par des notes de violettes, d'épices. En bouche, des arômes de cerise, une légère note réglissée <i>GRENACHE, SYRAH</i>	
<b>DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTE DE PROVENCE (PIGNANS 83)</b>	<b>44</b>
 Nez complexe et mûr, fruits noirs, épices, poivre, arômes torrifiés. Bouche Soyeuse, épices douces, finale cacao <i>50% SYRAH, 30% GRENACHE, 20% MOURVÈDRE, CARIGNAN</i>	
<b>PETIT MANOU - MÉDOC (COUQUEQUES 33)</b>	<b>45</b>
Bouquet de Merlots confits au soleil. Belle finale, éclatante, minérale et salivante <i>MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT</i>	
<b>CHATEAU ROUBINE - CRU CLASSÉ (LORGUES 83)</b>	<b>46</b>
 Un nez intense de mûres, aux accents de violette sur un touche poivré. des notes de cacao se mêlent à une bouche ample & fruitée pour ce vin très gourmand. Accord parfait avec les plats truffés <i>CABERNET SAUVIGNON, MOURVEDRE, SYRAH</i>	
<b>FAMILLE PICARD - MERCUREY (CHASSAGNE-MONTRACHET 21)</b>	<b>71</b>
Un boisé maîtrisé, fondu avec des notes de cassis, de mûres et griottes macérées. bouche franche, <i>PINO NOIR</i>	
<b>DOMAINE MACHARD DE GRAMONT - POMMARD 1ER CRU (PREMEAUX-PRISSEY 21)</b>	<b>92</b>
Nez juteux toasté de griottes, de jus de cassis. Bouche franche et nette au fruité mûr et bien défini. tanins serrés <i>PINOT NOIR</i>	
<b>JEAN PHILIPPE MARCHAND - GEVREY CHAMBERTIN (21)</b>	<b>109</b>
Vieilles vignes, Griottes et groseille confituré & une pointe d'épices poivrés. Boisé fondu et suave <i>PINOT NOIR</i>	
<b>CHATEAU TALBOT 2015 - SAINT JULIEN 4 EME GRAND CRU CLASSÉ (SAINT JULIEN 33)</b>	<b>139</b>
Un millésime exceptionnel, un vin puissant, boisé. & épicé. orienté sur le fruit rouge. <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT</i>	
<b>CHATEAU CALON SEGUR 2015 - SAINT ESTEPHE 3 EME GRAND CRU CLASSÉ (SAINT ESTEPHE 33)</b>	<b>198</b>
<i>élevé en fut de chêne, vin complexe, boisé et charpenté, tanins murs, soyeux, notes de poivre, fruits rouges, vanille</i> <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC</i>	



# La CAVE

## VINS ROSÉ 75cl

### DOMAINE DE NAIS - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE (ROGNES 13)

Vin équilibré, notes de fruits rouges, longueur en bouche  
*SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE*

25

### CHATEAU DES MARRES- CÔTE DE PROVENCE (RAMATUELLE 83)

Couleur rose pale brillant, attaque gourmande en longueur, notes de framboise, citron et épices  
*GRENACHE CINSAULT, TIBOUREN, SYRAH*

29

### DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTE DE PROVENCE (BORMES LES MIMOSAS 83)

Très clair aux éclats dorés, arômes d'agrumes et fleurs blanche avec note finale saline  
*CINSEAULS, GRENACHE, TINUREN, CARIGNAN, SYRAH*

29

### DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTE DE PROVENCE - MAGNUM (150 CL)

Rosé très clair aux éclats dorés, arômes d'agrumes et fleurs blanche avec note finale saline  
*CÉPAGES : CINSEAULS, GRENACHE, TINUREN, CARIGNAN, SYRAH*

62

### DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTE DE PROVENCE (PIGNANS 83)

Rose pale aux notes d'agrumes et pêche blanche, excellent avec du poisson  
*GRENACHE, CINSAUT, SYRAH, CARIGNAN, MOURVÈDRE, TIBOUREN*

38

### CHÂTEAU ROUBINE - CUVÉE LION ET DRAGON - CRU CLASSÉ (LORGUES 83)

Longue macération pelliculaire, notes florales de fleur de lys, bourgeon de cassis et mandarine, sec et fruité  
*GRENACHE, TIBOUREN, MOURVÈDRE, ROLLE*

41

## Champagne 75CL

### CHARLES MIGNON - PREMIER CRU

Un bouquet riche et complexe, des arômes délicats de pomme, poire, citron et une touche florale  
*PINOT NOIR & CHARDONNAY*

63

### MÖET & CHANDON - BRUT

Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, nez : fruits à chair blanche  
*PINOT NOIR, PINOT MEUNIER & CHARDONNAY*

90

### LAURENT PERRIER - ROSE

Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. notes de framboise, groseille, fraise, cerise noire  
*100 % PINOT NOIR*

110

### PIPER HEIDSIECK - EXTRA BRUT - BLANC DE BLANC

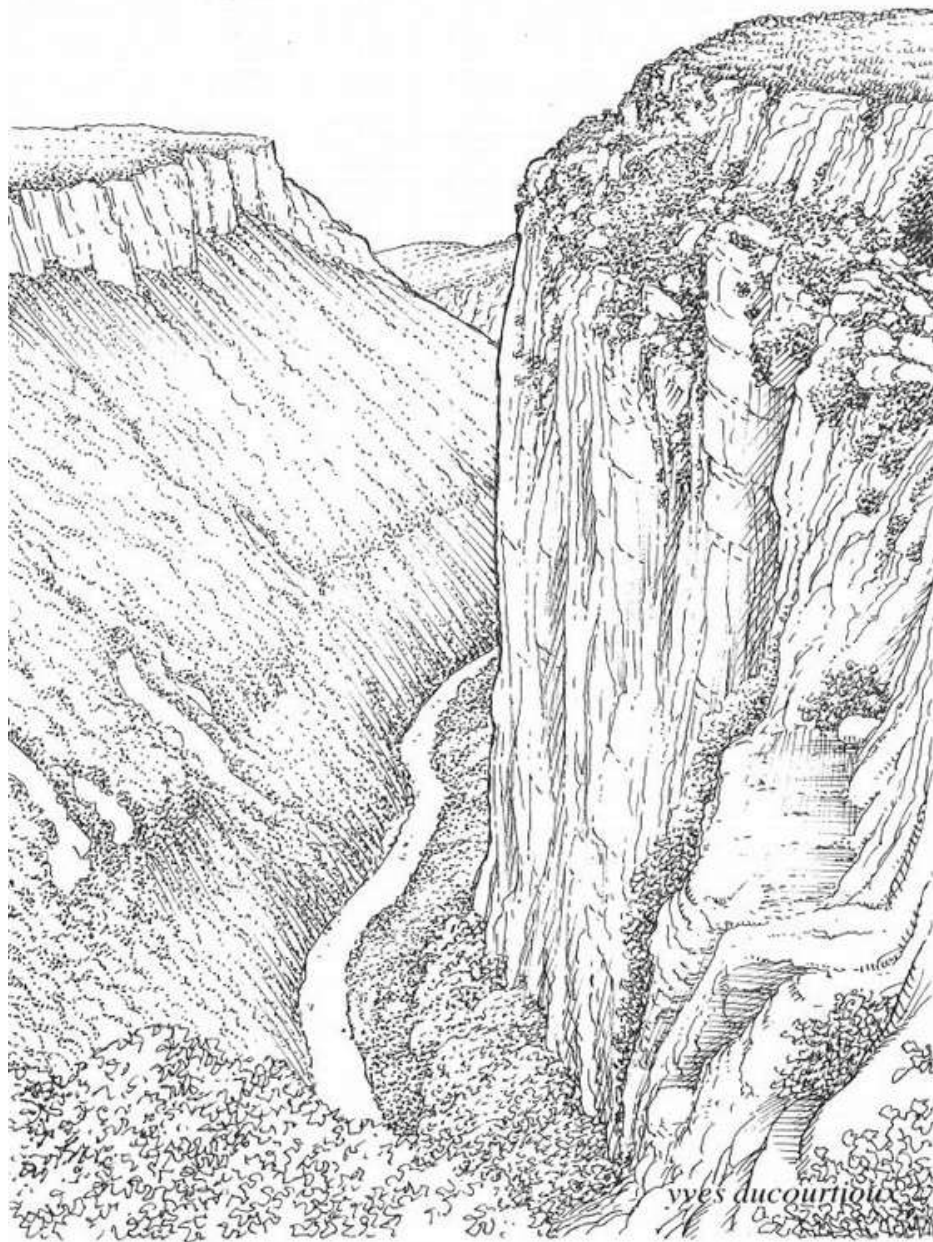
Bouche Fraîche, notes de fleur d'oranger, d'agrumes, d'amande, très minérale, longue persistance  
*100% CHARDONNAY*

120

### DOM PERIGNON - VINTAGE

Le nez est complet, mêlant fleurs aux fruits puis le végétal au minéral. Le bouquet est tactile, il entraîne dans son sillage de fleurs blanches poudrées à la douceur de l'abricot et la mirabelle et à la fraîcheur de la rhubarbe et la menthe.

350



N°04192 - Gorges du Verdon

DL2T2021