



Histoire de vous raconter...

Nous avons ouvert notre premier Rhumarin au bord du lagon de Saint-François en Guadeloupe il y a 6 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 17 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

SODA 4
Coca, Coca-Zéro, Perrier (33cl)
Fuze-Tea, Orangina,
Schweppes agrumes ou Tonic (25cl)

JUS DE FRUITS 4
Ananas, goyave, orange, fruit de la passion,
fraise ou pomme

SIROPS 3
Menthe, grenadine, ou citron (33cl)

Eaux 1L

EVIAN 5

BADOIT (Fines bulles) 5

OREZZA (Eau Corse, grosses bulles) 6

CHAUDS

EXPRESSO 4

CAFÉ ALLONGÉ 4

DOUBLE EXPRESSO 5

CAFÉ CRÈME 5

THÉ NOIR 4

CHOCOLAT CHAUD 5

BIÈRES D'ICI & D'AILLEURS..

FADA ARTISANALE (En pression, 25 ou 50cl) 4,5/8

LA BIÈRE DES GORGES (Bière artisanal 33cl) 9

TRIPLE KARAMELITE (Bière Belge blonde 33cl) 8

PIETRA BLONDE (Bière Corse blonde 33cl) 6

APÉRITIFS

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

TI-PUNCH BIELLE (Rhum de Marie-Galante) 7

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

PASTIS 5

KIR CASSIS 7

MARTINI 5

WHISKY J&B 6

WHISKY TCHONKA / JACK DANIEL'S 9

COUPE DE CHAMPAGNE 12

and

COCKTAILS

SPRITZ 12

SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

SPRITZ FROM PROVENCE (Liqueur lavande) 12

MOJITO PASSION ♥ 13

MOJITO 10

PIÑA COLADA 10

LE PLANTEUR (Au sirop d'épices maison) 9

PUNCH-COCO MAISON ♥ 7

EXPRESSO MARTINI 12

VIRGIN MOJITO OU COLADA 9

THÉ GLACÉ DETOX MAISON 8

THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES MAISON 8

CAFÉ FRAPPÉ (Café, miel, sirop de vanille) 8

COCKTAILS SIGNATURE 13

TI - MARIN ♥

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

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

LE DRUIDE

RHUM SPICY, SIROP D'ÉPICES, JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION, SUCRE DE CANNE

Prix net en euro, taxes & service compris

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 PATATE DOUCE 🌱

Huit accras de patate douce from Guadeloupe, 100% végétarien

9

LA PIC-PIC APÉRO ❤️

Accras de patate douce, tapenade de tomates séchées, rillettes de poisson, panisses du Sud et houmous truffé maison

20

NOS ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE 🌱🌱

Tomates cerises, figues rôties au romarin & miel de lavande, pistaches torréfiées du plateau de Valensole & pesto de pistaches

17

BURRATA TRUFFLE VERSION 🌱🌱

Houmous de pois chiche à la truffe, copeaux de parmesan, rappé de truffe fraîche, mesclun de salade

21

GAMBAS À L'HUILE D'AVOCAT

Sucrine, gambas décortiquées, tomates cerises, grenade, pickles d'oignons rouge, vinaigrette à l'huile d'avocat & sésame

18

LE FOIE GRAS AU RHUM VIEUX ❤️

Foie gras maison cuit au rhum vieux de Guadeloupe 4 ans d'âge accompagné de son chutney du moment

19

TARTARE VÉGÉTARIEN A LA BETTERAVE ❤️🌱🌱

Betterave rouge, chèvre crémeux des Alpes-de-Haute-Provence, pomme verte et noix d'Artignosc-sur-Verdon, pickles de graines de moutarde

16

Prix net en euro, taxes & service compris

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

AGNEAU DE SISTERON EN CROUTE D'HERBES ♥ 31

Agneau des alpes, croute d'herbes des garrigues au thym, romarin & fenouil, purée de pomme de terre & ratatouille

TARTARE DE BOEUF MENTHE, CUMIN & COLOMBO 28

Filet de boeuf coupé au couteau, menthe fraîche, échalotes, piments végétariens, cébette, cumin & subtilité d'épices colombo

BALLOTINE DE VOLAILLE PANÉE AUX NOISETTES 25

Volaille farcie aux champignons, émulsion d'ail des ours, jus corsé, purée de pomme de terre & 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 à - 30%

Nos Poissons

CÉVICHÉ DE POISSON AU LÈCHE DE TIGRE ♥🌱 25

(Selon arrivage) Taillé au couteau, marinade au lait de coco, citron vert, coriandre, ail, oignons rouges, piment d'espelette. Frites maison & salade

TAGLIATA DE THON FRAIS 25

(Selon arrivage) Cru à coeur, crème d'avocat citronnée, brunoise de poivrons rouges, mangue & citron vert. Purée de patate douce à la vanille

POISSON BLANC SAFRANÉ 🌱 27

(Selon arrivage) Beurre blanc safrané monté au siphon, caramel d'agrumes, salade de fenouil aux agrumes & poivre de Timut & houmous chaud

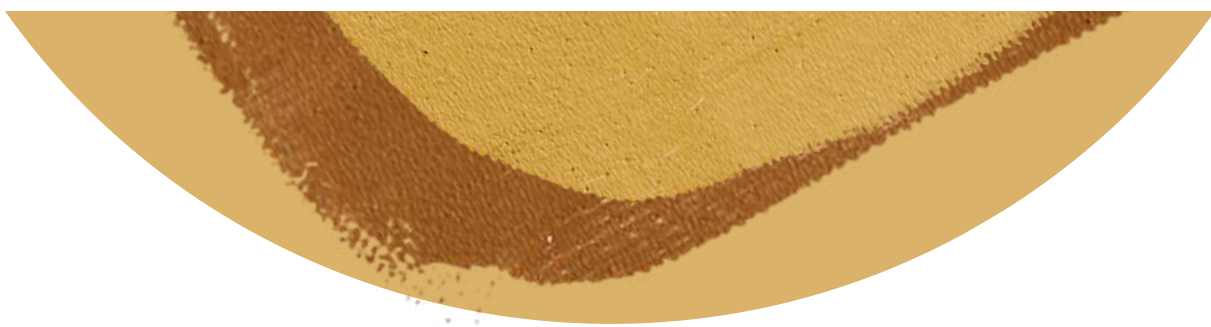
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS

5

SUPPLÉMENT FRITES MAISON À LA TRUFFE ET PARMIGIANO

9

Prix net en euro, taxes & service compris



SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

TAGLIATELLES AU BRIE DE MEAUX TRUFFÉ **28**

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*

RIGATONI TRUFFE & STRACCIATELLA **30**

Rigatoni à la truffe d'été, crème onctueuse à la truffe, stracciatella à la crème de truffe, noisette, jus truffé & huile de noisette

ASSIETTE DU DIAMANT NOIR **35**

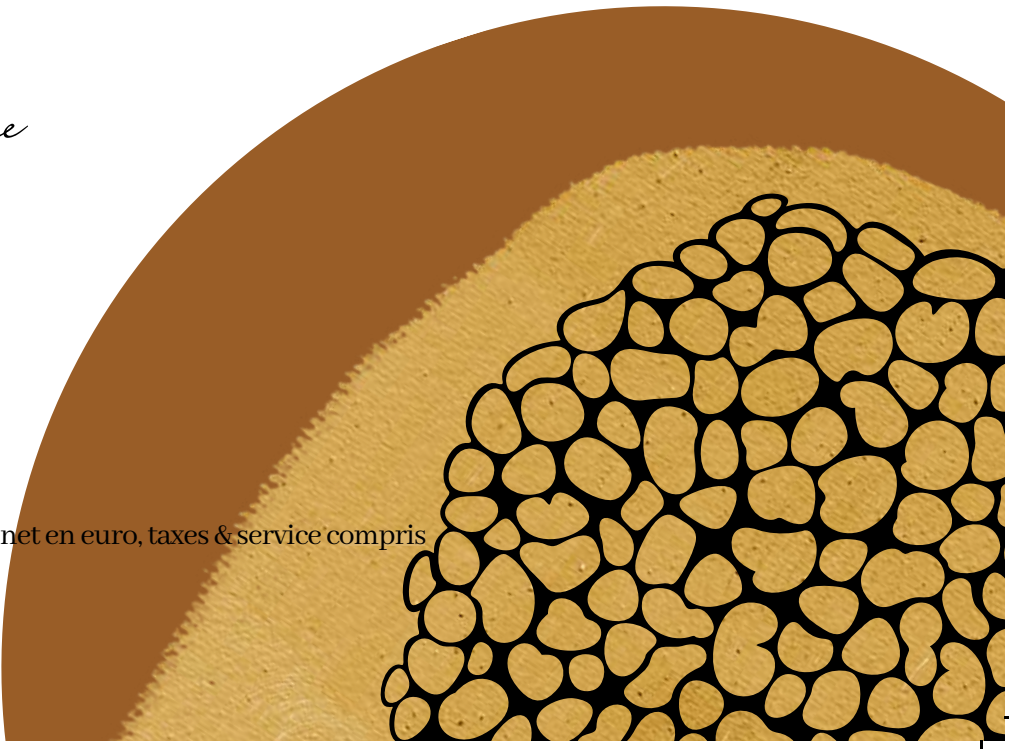
Toasts de brie de Meaux et foie gras truffés, tartare de poisson à la truffe, risotto crème de truffe*, houmous truffé et écrasé de pommes de terre à la truffe, mesclun de salade

*Peut contenir des crustacés

SUPPLÉMENT ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE **7**

*Truffes de Soulière
Pierre Jaubert
&
Hugou Dumas*

Prix net en euro, taxes & service compris



La CAVE

VINS BLANCS 75cl

CHÂTEAU SAINT HILAIRE - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (COUDOUX 13) au verre 6€	28
Robe jaune d'or pâle, nez sur le coing dans un enrobage de miel. La Minéralité est bien présente. <i>ROLLE, SEMILLON, SAUVIGNON, GRENACHE BLANC</i>	
CHÂTEAU DES MARRES - CÔTES DE PROVENCE (PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ 83) au verre 8€	31
Vendanges de nuit, attaque vive et fraîche, arômes de citron et épices, fin de bouche saline & minérale <i>ROLLE ET SEMILLON</i>	
DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE (BORMES LES MIMOSAS 83) AB	30
Notes d'agrumes et zeste de pamplemousse, très équilibré <i>CLAIRETTE, ROLLE ET UGNI BLANC</i>	
DOMAINE PATERNEL - CASSIS (CASSIS 13) AB	43
Longueur fraîche & belle, notes d'agrumes et fleurs blanches. <i>BOURBOULENC, CLAIRETTE, MARSANNE, UGNI BLANC</i>	
DOMAINE TARIQUET - PREMIÈRES GRIVES - CÔTES DE GASCogne (EAUZE 32)	40
Véritable moelleux équilibré (sucré) aux notes de fruits exotiques & raisins frais <i>GROS MANSENG</i>	
DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE (PIGNANS 83) AB	42
Couleur jaune vert, senteurs de fleurs de sureau, bel équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur des agrumes <i>ROLLE & UGNI BLANC</i>	
DOMAINE DAMPT FRÈRES - LES BEAUMONTS - CHABLIS (CHABLIS 89) au verre 10€	44
Nez fruité & gourmand de fruits blancs, touches balsamiques. Bouche ciselée et nette, petit gras agréable et grande fraîcheur <i>100% CHARDONNAY</i>	
CHÂTEAU ROUBINE - CUVÉE LION ET DRAGON - CRU CLASSÉ (LORGUES 83) AB	55
Une bouche ronde, gourmande et zestée, notes de noix de coco, vanille et mimosa, excellent avec du fois gras et volaille. <i>SÉMILLON ET ROLLE</i>	
CHÂTEAU DE LA GARDINE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 84)	74
Notes florales fines et vives, accents légèrement épicés d'anis et de fenouil, bouche ronde, finale éclatante de fraîcheur <i>50% ROUSSANNE, 20% GRENACHE BLANC, 20% CLAIRETTE, 10% BOURBOULENC</i>	
CHÂTEAU DE MEURSAULT - MEURSAULT CHARMES 1ER CRU (21)	132
Vendange manuelle. Touches boisées et fumées, des notes beurrées, des arômes de fruits et de fleurs blanches qui lui confèrent finesse et longueur en bouche. Accord parfait avec la truffe, le foie gras, le fromage & l'agneau. <i>100% CHARDONNAY</i>	

Prix net en euro, taxes & service compris

La CAVE

VINS BLANCS D'EXCEPTIONS 75cl

VINCENT GIRARDIN - CORTON CHARLEMAGNE - GRAND CRU (21)

298

Vin très complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes très minérales et végétales. Ces arômes évolueront par la suite sur la pierre à fusil et l'écorce de citron. Ce cru atteint, année après année, des sommets. Derrière une fine touche boisée, il semble comme porté par une acidité prégnante mais équilibrée où domine une note de citron. Un vin gorgé d'énergie avec une sapidité intense. Un vin qui, à l'air, revient à cette belle onctuosité de son lieu de naissance grâce à sa chair généreuse. 100% CHARDONNAY

CHÂTEAU YQUEM - 1ER CRU SUPÉRIEUR - SAUTERNES (33)

499

Bouquet élégant mariant les fleurs blanches aux fruits bien mûrs. Sa matière ample et gourmande est rapidement nuancée par cette fraîcheur si typique de la propriété. Et c'est là qu'une partie du charme d'Yquem réside : l'équilibre si délicat entre richesse et fraîcheur, entre concentration et acidité... Un exercice dans lequel le millésime 2017 excelle. Une fois encore, Yquem nous étonne par la longueur de sa finale, autre caractère distinctif de l'identité de ce grand vin. La finale de ce Sauternes 2017 impressionne une fois de plus. Elle s'étire, s'allonge, s'accroche et persiste, ne semblant jamais vouloir s'estomper. SEMILLON, SAUVIGNON

La CAVE

VINS ROUGE 75cl

CHÂTEAU SAINT HILAIRE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE (COUDOUX 13) au verre 6€

29

Attaque vive sur le cassis, pour laisser place à des tanins bien fondus.

Finale sur le fruit, déjà mûr par sa souplesse

CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

MAISON MARRENON - AMOUNTANAGE - LUBERON (LA TOUR D'AIGUES 84)

33

Robe rubis éclatante, nez jeune et ouvert sur des arômes de fruits frais.

Bouche suave et enrobée, notes de liqueur de cassis

SYRAH, GRENACHE NOIR

ARMAND DARTOIS - CUVÉE LES GUARRIGUES - VACQUEYRAS (84)

40

Belle structure, tanins poivrés & jus mûr, énergie et un panache de jeunesse.

Ossature typée Rhône méridional, finale éclatante

GRENACHE, SYRAH

DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE (PIGNANS 83)

44

Nez complexe et mûr, fruits noirs, épices, poivre, arômes torréfiés. Bouche Soyeuse, épices douces, finale cacao
50% SYRAH, 30% GRENACHE, 20% MOURVÈDRE, CARIGNAN

PETIT MANOU - MÉDOC (COUQUEQUES 33) au verre 8€

45

Bouquet de Merlots confits au soleil. Belle finale, éclatante, minérale et salivante

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT

Prix net en euro, taxes & service compris

CHÂTEAU ROUBINE - CRU CLASSÉ (LORGUES 83) 4B 46

Un nez intense de mûres, aux accents de violettes sur une touche poivrée. Des notes de cacao se mêlent à une bouche ample & fruitée pour ce vin très gourmand. Accord parfait avec les plats truffés

CABERNET SAUVIGNON, MOURVEDRE, SYRAH

FAMILLE PICARD - MERCUREY (CHASSAGNE-MONTRACHET 21) au verre 12€ 71

Un boisé maîtrisé, fondu avec des notes de cassis, de mûres et griottes macérées. bouche franche,

PINO NOIR

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT - POMMARD 1ER CRU (PREMEAUX-PRISSEY 21) 92

Nez juteux toasté de griottes, de jus de cassis. Bouche franche et nette au fruité mûr et bien défini. tanins serrés

PINOT NOIR

JEAN PHILIPPE MARCHAND - GEVREY CHAMBERTIN (21) 109

Vieilles vignes, griottes et groseilles confiturées & une pointe d'épices poivrés. Boisé fondu et suave

PINOT NOIR

CHÂTEAU TALBOT 2015 - SAINT JULIEN 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ (SAINT JULIEN 33) 139

Un millésime exceptionnel , un vin puissant, boisé & épicé orienté sur le fruit rouge.

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT

CHÂTEAU CALON SEGUR 2015 - SAINT ÉSTEPHE 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ (SAINT ÉSTEPHE 33) 198

Elevé en fut de chêne, vin complexe, boisé et charpenté, tanins murs, soyeux, notes de poivre, fruits rouges, vanille

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC

CHÂTEAU BÉLAIR MONANGE 2016 - SAINT EMILION PREMIER GRAND CRU CLASSÉ (33) 277

Le vignoble du château est planté sur des sols calcaires du plateau. Les argiles bleues des coteaux apportent aux merlots et aux cabernets francs une finesse aromatique et une texture qui font de la propriété l'une des plus célèbres de Saint-Emilion, et ce depuis le 19e siècle. Ce millésime 2016 est d'une distinction ultime, finement tramé de superbes tanins, et doté d'une note finale saline exquise. *CABERNET FRANC, MERLOT*

PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2017 - MARGAUX (HAUT MÉDOC 33) 369

Au nez, une première approche boisée sur le cèdre, le bois de santal et le cacao, relayée à l'aération par les petits fruits rouges. En bouche, le vin montre une grande fraîcheur dès l'attaque, le boisé reste soutenu mais bien pris dans une matière ample et très charnue avec en soutien des tanins souples et soyeux. Une belle finale sur les épices et le café vient conforter l'ensemble. *CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC*

La CAVE VINS ROSÉ 75cl

CHÂTEAU SAINT HILAIRE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE (COUDOUX 13) au verre 6€ 28

L'attaque, pleine de vigueur, laisse entrevoir cet arlequin acidulé sur des notes minérales, finale élégante

SYRAH, CINSAULT, GRENACHE

CHÂTEAU DES MARRES - CÔTES DE PROVENCE (RAMATUELLE 83) au verre 8€ 31

Couleur rose pale brillant, attaque gourmande en longueur, notes de framboise, citron et épices

GRENACHE CINSAULT, TIBOUREN, SYRAH

Prix net en euro, taxes & service compris

DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE (BORMES LES MIMOSAS 83)  30

Très clair aux éclats dorés, arômes d'agrumes et fleurs blanches avec note finale saline

CINSEAULS, GRENACHE, TINUREN, CARIGNAN, SYRAH

DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE - MAGNUM (150 CL)  62

Rosé très clair aux éclats dorés, arômes d'agrumes et fleurs blanches avec note finale saline

CINSEAULS, GRENACHE, TINUREN, CARIGNAN, SYRAH

DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE (PIGNANS 83)  38

Rose pale aux notes d'agrumes et pêche blanche, excellent avec du poisson

GRENACHE, CINSAUT, SYRAH, CARIGNAN, MOURVÈDRE, TIBOUREN

CHÂTEAU ROUBINE - CUVÉE LION ET DRAGON - CRU CLASSÉ (LORGUES 83)  41

Longue macération pelliculaire, notes florales de fleur de lys, bourgeon de cassis et mandarine, sec et fruité

GRENACHE, TIBOUREN, MOURVÈDRE, ROLLE

La **CAVE** à Champagne

VEUVE PÉLLETIER - BRUT 66

Un bouquet riche et complexe, des arômes délicats de pomme, poire, citron et une touche florale

PINOT NOIR & CHARDONNAY

MÖET & CHANDON - BRUT 90

Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, nez : fruits à chair blanche

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER & CHARDONNAY

RUINART - BRUT 109

Un premier nez fin, frais, fruité, empreint de notes de fruitées à chair blanche (poire, pomme, reinette), d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. Quelques notes florales et épicées

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER & CHARDONNAY

LAURENT PÉRIER - ROSÉ 115

Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. notes de framboise, groseille, fraise, cerise noire

100 % PINOT NOIR

DEUTZ - EXTRA BRUT - BLANC DE BLANC MILLÉSIMÉ 124

Texture onctueuse, minérale, sur des arômes floraux, notes de pêches. Finale persistante d'une belle intensité

100% CHARDONNAY

DOM PERIGNON - VINTAGE 355

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

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER & CHARDONNAY

Prix net en euro, taxes & service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération