

Que vous
soyez d'ici
ou d'ailleurs
peu importe
ici vous êtes
ailleurs .



Histoire de vous raconter...

Vous êtes assis ici dans notre premier restaurant, le premier Rhumarin au bord du lagon de Saint-François, ouvert il y a 6 ans maintenant. Après ces quelques années incroyable en Guadeloupe, 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 maintenant plus de 17 ans.

D'ailleurs, notre cuisine est un subtil mélange provençale 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 peps et de gourmandises.

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 Provence, surplombant le lac de Sainte croix Du Verdon

Le BAR

SOFTS 33cl

SODA 4
Coca, Ice tea, orangina, schweppes agrumes, schweppes tonic

JUS DE FRUITS 4
Ananas, maracuja, mangue

SIROP 3
Menthe, grenadine

EAUX 75 cl

EAU PLATE 6
EAU GAZEUSE 6

CHAUDS

EXPRESSO NESPRESSO 4
CAFÉ ALLONGÉ 4
DOUBLE EXPRESSO 6
CAFÉ CRÈME 4
THÉ NOIR 4

LES BIÈRES D'ICI

LA GWADA BLONDE (33cl, brassé en guadeloupe) 7
LA SALIZÉ (Artisanale, 33cl, blanche ou Blonde) 8
LA LEKOUZE (Artisanal, 33cl, blanche citronnelle) 7
LA LEKOUZZ (Artisanal, 33cl, blonde classique) 7

APÉRITIFS

TI-PUNCH (Sucre roux, citron, rhum blanc) 6
TI-PUNCH VIEUX (Sucre roux, citron, rhum vieux) 8
PASTIS 7
KIR CASSIS 7
MARTINI 7
WHISKY J&B 7
JACK DANIEL'S 8
VERRE DE VIN PRESTIGE (Nous consulter) 8
VERRE DE VIN (Rouge, Rosé ou blanc) 6
VERRE DE BLANC (Moelleux) 7
COUPE DE CHAMPAGNE 14

COCKTAILS

SPRITZ 12
SPRITZ SAINT-GERMAIN 12
DAÏKIRI (Framboise ou Maracujá) 12
MOJITO PASSION ♥ 13
MOJITO 12
MOJITO RHUM VIEUX 14
PIÑA COLADA 12
LE PLANTEUR ♥ (Au sirop d'épices maison) 9
PUNCH-COCO MAISON 7
VIRGIN MOJITO OU COLADA 9
LE TROPICO (mangue, ananas, goyave, sans alcool) 8
THÉ GLACÉ DETOX MAISON 8
THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES MAISON 8

COCKTAILS SIGNATURE 14

TI - MARIN ♥
RHUM INFUSÉ À 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

LE FRESH CACTUS
RHUM INFUSÉ PIMENT VÉGÉ, JUS DE CITRON, SIROP DE GINGEMBRE MAISON, ESPUMA CACTUS

Prix net en euro, taxes & service compris

La CAVE

VINS BLANC 75cl

MAISON PAGANELLI - CORSE 29
VIN LEGER, SEC & MINÉRAL

DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE BIO 38
BOUQUET D'AGRUMES ET PAMPLEMOUSSE

IGP COMTÉ TOLOSAN, CANTERA, LIONEL OSMIN 40
COMPOSÉ DE 5 CÉPAGES RARES DU SUD-OUEST, CE COUP DE CŒUR DÉLIVRE UN VIN ÉTONNANT, SURPRENANT PAR SON BOUQUET ET SA STRUCTURE EN BOUCHE GOURMANDE ET PERSISTANTE

LES FONTAINES - CÔTEAUX DU LAYON 36
VIN MOELLEUX, NOTES DE MIELS, CHUTNEY ET FRUIT SEC

DOMAINE MATHIAS - CHABLIS 100% CHARDONNAY 59
NOTES FLORALES ET ARÔMES DE FRUIT BLANC

TOURAINES CHENONCEAU BIO - JOSEPH MELLOTT 57
UN VIN FRAIS, ROND, SAVOUREUX QUI RÉVÈLE UNE EXPRESSION AROMATIQUE GOURMANDE DU SAUVIGNON,

CLOS CANCAILLAÛ - JURANÇON 69
CE VIN EST FABULEUX, COMPLEXE, AMPLE ET DÉVOILE UNE SUPERBE PALETTE AROMATIQUE. UN VIN DE GASTRONOMIE À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT !

SANCERRE LA CHATELLENIE - JOSEPH MELLOTT 90
CE MAGNIFIQUE SANCERRE ISSU D'UN TERROIR RARE D'ARGILE À SILEX EXPRIME DE SUBLIMES ARÔMES D'AGRUMES, DE FRUITS BLANCS, DE PIERRES À FUSIL ET D'UNE NOTE SALINE

CHATEAU CHAMIREY - MERCUREY 99
FINESSE & ÉLÉGENCE, 100% CHARDONNAY, ATTAQUE FRANCHE ET BOUCHE TRÈS GOURMANDE

CHAMPAGNES 75cl

MAISON DEVEAUX - BRUT 72
PETIT PRODUCTEUR DE CHAMPAGNE

CANARD DUCHÊNE - BLANC DE BLANC GRANDE CUVÉ 109
CHAMPAGNE GASTRONOMIQUE EN 100 % CHARDONNAY

LAURENT PERRIER ROSÉ 155
LARGE PALETTE DE FRUITS ROUGES

DOM PERIGNON, VINTAGE 2013 375
SENSATION TONIQUE, NOTES DE GINGEMBRE ET TABAC GRILLÉ

Prix net en euro, taxes & service compris

La CAVE

VINS ROUGES 75cl

BOURGUEIL, CUVÉE DES CHESNAIES, DOMAINE DES CHESNAIES, LAMÉ DELISLE BOUCARD, BIO 38
CE VIN DE LA VALLÉE DE LA LOIRE EST LÉGER, FRUITÉ ET CROQUANT. 100 % DU CÉPAGE CABERNET FRANC

DOMAINE DE JASCI, MONTEPULCIANO (ITALIE) BIO 39
EXPRESSIF, GOURMAND ET ÉQUILIBRÉ

ABBAYE SYLVA PLANA, AOP FAUGERES 2022 42
TANINS MURS ET FONDUS, AROMES DE FRUITS ROUGES ET GARRIGUE BIEN PRESENT

CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES - CÔTES DE BORDEAUX - CASTILLON 49
DES AROMES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET D'ÉPICES. IL OFFRE À LA DÉGUSTATION UN REMARQUABLE ÉQUILIBRE ENTRE LA STRUCTURE ET LA RONDEUR.

ESCUDO ROJO - BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD - (CHILI) 56
BELLE INTENSITÉ OLFACTIVE, AROMES DE FRUITS NOIRS MÛRS, DE NOTES TORRÉFIÉES ET D'ÉPICES DOUCES

FRANCOIS MARTENOT, HAUTE COTE DE BEAUNE, BOURGOGNE 60
100% PINOT NOIR, NOTES DE MURES, CERISES, VIN LEGER, PARFAIT SUR DU POISSONS

DOMAINE DE VILLEMAJOU - CORBIÈRES BOUTENAC - GÉRARD BERTRAND, BIO 63
STRUCTURÉ, SUAVE ET GÉNÉREUX QUI DÉVELOPPE UN BOUQUET INTENSE ET UNE FINALE PERSISTANTE

CHÂTEAU ARMENS, LA FLEUR D'ARMENS - SAINT ÉMILION GRAND CRU 72
APPELLATION PRESTIGIEUSE DE BORDEAUX, CE SUPERBE VIN COMPOSÉ À 100 % DE MERLOT OFFRE UNE STRUCTURE DENSE ET ÉQUILIBRÉE AINSI QU'UNE FABULEUSE CONCENTRATION DES AROMES

DOMAINE LOUIS JADOT, CLOS DE MALTE - SANTENAY 89
UN VIN TENDRE ET ELEGANT, NOTE DE FRUITS ROUGES, TABAS, LEGEREMENT, SE TERMINE SUR DES NOTES DE MURES, FRAMBOISES & AMANDES, PARFAIT POUR DE LA VIANDE ROUGE.

MAISON LOUIS LATOUR, NUITS SAINT GORGES 145
DES AROMES GOULEYANTS DE CERISES, DE CASSIS, DE VIOLETTE, DE TRUFFES ET D'ÉPICES. EQUILIBRÉ PAR DES NOTES POIVRÉES, BOISÉ ET FRUITÉ. VIN ASSEZ CORSÉ, IL EST CONCENTRÉ ET ADMIRABLEMENT LONG EN BOUCHE.

VINS ROSÉ 75cl

MAISON PAGANELLI - CORSE 29
LÉGER, SEC ET MINÉRAL

DOMAINE SAINTE-MARIE - COTES DE PROVENCE BIO 34
ROBE TRÈS CLAIRE, AROMES D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES

A PARTAGER

ACCAS 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, caviar d'aubergine & houmous truffé maison 21

NOS ENTRÉES

L'AUBERGINE

Aubergine de Guadeloupe grillée, crème de fêta à l'ail, mousse de caviar d'aubergine au cumin, huile d'olive de Provence 17

CEVICHÉ CARRIBÉEN

Nage mangue/passion, huile d'olive au basilic, lait de coco, brunoise de tomates-citron vert et coco torréfiée 18

TATAKI DE BOEUF À LA TRUFFE

Mousse parmesan, copeaux de parmesan, marinade truffe et coriandre, mesclun 23

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 22

NOS VIANDES

SOURIS D'AGNEAU AU RHUM VIEUX 34

Mijoté au rhum vieux et aux épices, écrasé de pommes de terre pesto parmigiano & légumes du soleil

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL DE LAVANDE 35

Entier, laqué au miel de lavande du Verdon et sirop de batterie de Marie-Galante, pommes de terre rôties au romarin et son mesclun

SUPREME DE POULET FERMIER ♥ 🌱 🍷 26

Rôtie au four, jus de colombo réduit, mousseline igname & aubergines grillées

LE TENDRE FILET DE BOEUF 🍷 34

Jus de viande réduit au foie gras, frites maison & légumes du soleil

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

TARTARE DE POISSON AVOCADO ♥ 🌱 🍷 28

(Selon arrivage) poisson frais taillé au couteau, avocat frais légèrement épicé, frite maison & salade

THON MI-CUIT ♥ 🌱 🍷 29

(Selon arrivage) Cru à coeur, jus de court bouillon réduit, aubergines grillées, purée de patates douces, tomate cerise confite au Porto et sirop de batterie

DORADE EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES 29

Persil, coriandre, jus d'arêtes légèrement corsé au citron et gingembre, banane plantain vapeur au pesto, courgette rôties aux épices

BOUILLABaisse À LA GWADA (Pour 2 personnes)

Rouget, dorade, loup caraïbe, ouassou, langouste, rouille maison, crouton à l'ail et huile d'olive. (59€ PAR PERSONNE, SUR COMMANDE 48H À L'AVANCE)

SUPPLÉMENT FRITES MAISON OU ACCOMPAGNEMENTS 5

Prix net en euro, taxes & service compris

*Truffes de Soulière de Pierre Jaubert
&
Hugou Dumas*

SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

RIGATONI STRACCIATELLA & CRÈME DE TRUFFE ♡ 30

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

TARTARE DE POISSON "TRUFFE & PARMIGIANO" 🍷 🍷 30

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

RISOTTO LANGOUSTE & TRUFFE 🍷 ♥ 36

chair de langouste fraîche, crème de truffe Tuber Melanosporum et râpé de truffe fraîche de saison

TATAKI DE BOEUF À LA TRUFFE 33

Mousse parmesan, copeaux de parmesan, marinade truffe et coriandre, mesclun

ASSIETTE DU DIAMANT NOIR ♥ 38

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

*Peu contenir des crustacés

SUPPLÉMENT ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 9

SUPPLÉMENT FRITES MAISON PARMESAN ET TRUFFE 8

Prix net en euro, taxes & service compris