

LE RHUMARIN

DEPUIS 2019



Notre premier Rhumarin (dessin ci-dessous) est né il y a 7 ans au bord du lagon de Saint-François en Guadeloupe. Amoureux de la Provence, nous avons choisi Sainte-Croix-du-Verdon pour écrire la suite, face à l'azur de son lac.

Ma première expérience en restauration a commencé ici il y a plus de 18 ans — notre cuisine en porte l'empreinte : Provence et Caraïbes, épices, miel de lavande, herbes aromatiques, rhum, soleil et amour.

Une cuisine métissée, pleine de caractère et de gourmandise.
Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs peu importe, ici vous êtes ailleurs !

Bons moments, Les Garçons.



LE BAR

SOFTS

SODA

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

JUS DE FRUITS

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

SIROPS

Menthe, grenadine, ou citron (33cl) 3

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

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

LA BIÈRE DES GORGES (Bière artisanale 33cl) 9

TRIPLE KARMELETTE (Bière Belge blonde 33cl) 9

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

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 à la menthe et au romarin,
jus d'ananas, citron, 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

BASIL RHUM

Rhum infusé au basilic, liqueur de citron,
jus de fraise, sucre de canne

Chers clients,

Si la cuisson ne vous convient pas, signalez-le-nous : nous referons votre plat en priorité.

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et faits maison ; des ruptures sont possibles. Chaque assiette étant pensée dans son intégralité, les modifications peuvent perturber notre organisation.

Merci de 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

PANISSES DU SUD ♡

Huit panisses à la farine de pois chiches des Alpes-de-Haute-Provence, sauce blanche aux herbes fraîches

9

NOS ENTRÉES

CARPACCIO DE COURGETTES 🌱 ♡

Courgettes colorées crues, huile d'olive du plateau de Sainte-Croix, fromage de chèvre local, grémolata au citron et pistaches de Valensole

16

SAUMON MARINÉ ET POIREAUX BRAISÉS 🌱

Saumon mariné à l'huile d'olive et soja, feuilles de nori, poireaux pochés au citron, braisés au thym et miel de lavande

18

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

L'AUBERGINE SUBLIME ♥ 🌱 ♡

Aubergine rôtie au four, mousse de caviar d'aubergine légèrement épicée, crème de feta aillée, grenades et condiments

16

NOS PLATS

- RISOTTO AU BANON DE PROVENCE** ♥🌱V 23
Fromage de chèvre AOP affiné dans des feuilles de châtaignier et figues rôties au miel de lavande
- SOURIS D'AGNEAU AU RHUM VIEUX & ÉPICES** ♥ 32
Cinq heures de cuisson dans un jus au rhum vieux et aux épices caraïbes, écrasé de pommes de terre et ratatouille
- ORECCHIETTE D'ÉTÉ AUX TOMATES CERISES** V🌱 24
Pâtes, sauce tomate et lait de coco, gremolata au citron, tomates cerises confites et noix de cajou torréfiées
- CANARD LAQUÉ CARAÏBES** 29
Magret de canard, jus réduit aux fruits de la passion et ananas, mousseline de patate douce, légumes rôtis
- TENDRE FILET DE BOEUF** 30
Jus réduit au foie gras, frites maison et ratatouille
(Supplément foie gras rossini : + 5€)
- 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 (SELON ARRIVAGE)

- TARTARE DE THON FRAIS AVOCADO** ♥🌱 27
Taillé au couteau, crème d'avocat légèrement citronnée, échalotes, piment végétarien, cébette, frites maison et salade
- TAGLIATA DE THON FRAIS** 28
Cru à coeur, petits légumes rôtis, mangue et citron vert, brunoise de poivrons rouges, écrasé de patate douce à la vanille
- POISSON BLANC FENOUIL & BASILIC** 🌱 27
Polenta crémeuse légèrement épicée, fenouil en salade, émulsion basilic au siphon
- Supplément accompagnements 5
Supplément frites maison à la truffe et parmigiano 9

SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE ♥ 🍷 29

Boeuf taillé au couteau, copeaux de comté affiné, truffes fraîches, échalotes, cébette et piment végétarien, frites maisons et salade

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 ♥ 🍷 31

Rigatoni à la truffe d'été, noisettes, crème onctueuse à la truffe, jus truffé et huile de noisette

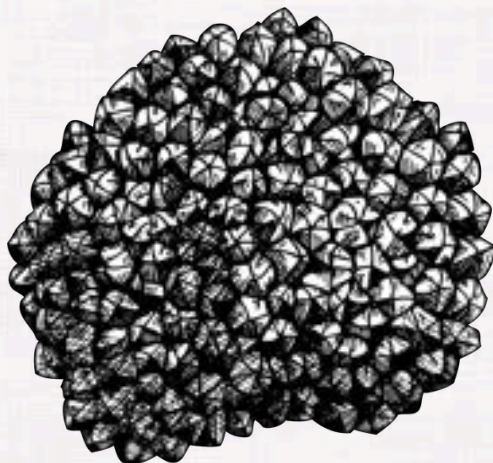
ASSIETTE DU DIAMANT NOIR 35

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

***Peut contenir des crustacés**

Supplément écrasé de pommes de terre à la truffe 8

*Merci à nos producteurs locaux :
Les truffes de Soulière, Monsieur Pierre Jaubert
& la Maison Hugon-Dumas*



CAVE À ROUGE

CHÂTEAU SAINT HILAIRE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

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

verre 6€ 30

ARMAND DARTOIS - CUVÉE LES GUARRIGUES - VACQUEYRAS

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

Ossature typée rhône méridional, finale éclatante.

GRENACHE, SYRAH

39

DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE

Nez complexe et mûr, fruits noirs, épices, poivre, arômes torréfiés. Bouche Soyeuse, épices douces, finale cacao.

50% SYRAH, 30% GRENACHE, 20% MOURVEDRE, CARIGNAN

44

CHÂTEAU ROUBINE - CRU CLASSÉ (LORGUES)

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

CABERNET SAUVIGNON, MOURVEDRE, SYRAH

verre 8€ 46

FAMILLE PICARD - MERCUREY (CHASSAGNE-MONTRACHET)

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

PINO NOIR

verre 12€ 73

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

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

PINOT NOIR

94

JEAN PHILIPPE MARCHAND - GEVREY CHAMBERTIN (BOURGOGNE)

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

PINOT NOIR

109

DOUDET-NAUDIN - HAUTES CÔTES DE NUITS 2022 (BOURGOGNE)

Expression optimale du Pinot noir. Nez d'une belle complexité, bouche ronde à l'attaque mais belle profondeur. Le boisé est contrebalancé par le fruit frais. Harmonieux et charpenté.

100% PINOT NOIR

139

CHÂTEAU DE PRESSAC - SAINT EMILION GRAND CRU 2015

Ce Pressac assume son profil complexe et intense. Vin épicé et juteux.

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, MALBEC CARMENÈRE

180

CHÂTEAU LA POINTE - POMEROL 2019

Couleur soutenue, brillante, dense avec reflets pourpres. Belle maturité de fruits noirs : mûre, cerise, notes grillées et épicées. Les tanins sont onctueux

MERLOT, CABERNET FRANC

189

ROUGE D'EXCEPTION

CHÂTEAU VIEUX FORTIN - SAINT ÉMILION GRAND CRU 2000 199

Couleur grenat, intense et profonde. Un bouquet de pain grillé et de café torréfié, quelques notes de fruits noirs. La bouche est ample, dense et puissante. Tanins fermes mais élégants.
MERLOT, CABERNET FRANC

FILLOT DE LAGRAVIÈRE - SAVIGNY LES BEAUNE "LES FOURCHES" 1995 (BOURGOGNE) 239

Robe grenat intense, parfum fruité aux notes de cassis et de groseille. Effluves un peu plus confites et de sous-bois. En bouche, les saveurs sont concentrées, les tanins fondus. Belle acidité rafraîchissante. Long en bouche.

MANOIR DE SAINT PIERRE - CHÂTEAU NEUF DU PAPE - 1983 249

Côté tannique des côtes-du-rhône, puissance parfaite sur de l'agneau, canard et boeuf. Un style ample, épicé et profondément ensoleillé.

CHÂTEAU BÉLAIR MONANGE - SAINT EMILION PREMIER GRAND CRU CLASSÉ 2016 255

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 309

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*

CHÂTEAU RAZAN SELLA - MARGAUX 1998 - 2ÈME CRU CLASSÉ 399

Son élégance apparaît dans les notes boisées du bouquet qui évoque aussi la noisette grillée. Sans perdre sa finesse, le palais révèle un caractère ample et racé qui promet une jolie garde.
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC

BLANC D'EXCEPTION

PASCAL COTAT - SANCERRE "GRANDE CÔTE" 2021 157

Parcelle légendaire de marnes et calcaires, vin pur du terroir, pas de collage, ni de filtration. Le vigneron signe un vin ciselé, puissant, aux notes de fruit blanc. En bouche une minéralité agréable, élégante et ample. *SAUVIGNON BLANC*

OLIVIER LEFLAIVE - SAINT AUBIN 1ER CRU EN REMILLY 2022 220

Vin aux notes de fleurs blanches & d'acacia. Sensation fraîche, délicate, exprimant une grande finesse. *CHARDONNAY*

DOMAINE CHEVALIER - CORTON CHARLEMAGNE - GRAND CRU 2023 255

Le terroir s'étend sur les communes d'Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses où les sols sont argilo-calcaires. Structure ample, complexe, équilibre parfait entre fraîcheur acidulée et richesse aromatique, finale longue et saline. *CHARDONNAY*

CHÂTEAU YQUEM - 1ER CRU SUPÉRIEUR - SAUTERNES 2017 444

Bouquet élégant mariant fleurs blanches aux fruits bien mûrs. Matière ample et gourmande rapidement nuancée par cette fraîcheur si typique de la propriété. *SEMILLON, SAUVIGNON*

Prix net en euro, taxes & service compris

CAVE À BLANC

CHÂTEAU SAINT HILAIRE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Robe jaune d'or pâle, nez sur le coing dans un enrobage de miel. La minéralité est bien présente.
ROLLE, SEMILLON, SAUVIGNON, GRENACHE BLANC

verre 6€ 29

CHÂTEAU DES MARRES - CÔTES DE PROVENCE (PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ)

Vendanges de nuit, attaque vive et fraîche, arômes de citron et épices, fin de bouche salin et minéral.
ROLLE ET SEMILLON

verre 8€ 32

DOMAINE PATERNEL - AOP CASSIS

Longueur fraîche et belle, notes d'agrumes et fleurs blanches.
BOURBOULENC, CLAIRETTE, MARSANNE, UGNI BLANC

43

DOMAINE TARIQUET - PREMIÈRES GRIVES - CÔTES DE GASCOGNE

Véritable moelleux équilibré (sucré) aux notes de fruits exotiques et raisins frais.
GROS MANSENG

verre 7€ 40

DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE

Couleur jaune vert, senteurs de fleurs de sureau, bel équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur des agrumes.
ROLLE & UGNI BLANC

42

DOMAINE DAMPT FRÈRES - LES BEAUMONTS - CHABLIS

Nez fruité et gourmand de fruits blancs, touches balsamiques.
Bouche ciselée et nette, petit gras agréable et grande fraîcheur.
100% CHARDONNAY

verre 10€ 44

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

Une bouche ronde, gourmande et zestée, notes de noix de coco, vanille et mimosa, excellent avec du fois gras et volaille.
SÉMILLON ET ROLLE

55

DOMAINE CHATELAIN - LES CHAILLOUX - POUILLY-FUMÉ

Robe dorée, claire aux reflets vert pâle. Joli nez minéral, plein d'une belle persistance aromatique.
100% SAUVIGNON

59

CHÂTEAU DE LA GARDINE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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

74

DOMAINE JEANNOT - CLOS DES HÂTES - SANTENAY (MEURSAULT)

13 degrés. terroir argilo-calcaire, vieilli en fût de chêne français, minéral. Idéal avec du poisson et truffe.
100% CHARDONNAY

125

CHÂTEAU DE MEURSAULT - MEURSAULT CHARMES 1ER CRU

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 et l'agneau.
100% CHARDONNAY

139

CAVE À ROSÉ

CHÂTEAU SAINT HILAIRE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

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

verre 6€ 28

CHÂTEAU DES MARRS - CÔTES DE PROVENCE (PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ)

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

verre 8€ 31

DOMAINE DE RIMAURESQ - CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE

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)

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

41

CAVE À CHAMPAGNE

VEUVE PÉLLETIER - BRUT

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

verre 12€ 67

MÔET & CHANDON - BRUT

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

90

RUINART - BRUT

Un premier nez fin, frais, fruité, empreint de notes 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

109

LAURENT PÉRIER - ROSÉ

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

115

DEUTZ - EXTRA BRUT - BLANC DE BLANC MILLÉSIMÉ

Texture onctueuse, minérale sur des arômes floraux, notes de pêches. Finale persistante d'une belle intensité.
100% CHARDONNAY

124

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 des fleurs blanches poudrées à la douceur de l'abricot, la mirabelle et à la fraîcheur de la rhubarbe et de la menthe.

355

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



Découvrez nos autres établissements :

Sainte-Croix-du-Verdon

GOA - Cantine Italienne
MAMACITA - Breakfast, Brunch, Cocktails & Tapas

Saint-François, Guadeloupe

LE RHUMARIN - Cuisine Provençale
MAISON MAJORELLE - Cuisine de la-bas (ouverture octobre 2026)

LE
RHUMARIN

goa.

c a n t i n e i t a l i e n n e

mamacita

BRUNCH COCKTAIL BAR TAPAS

maison
majorelle
Cuisine de la-bas