



Découvrez nos autres établissements :

Sainte-Croix-du-Verdon

LE RHUMARIN - Cuisine Provençreole
GOA - Cantine Italienne
MAMACITA - Breackfast, Brunch, Cocktails & Tapas

Saint-François, Guadeloupe

MAISON MAJORELLE - Cuisine de la-bas (ouverture automne 2026)

LE
RHU *marin* ARIN

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 là-bas



Histoire de vous raconter...

Vous êtes ici dans notre tout premier restaurant, Le Rhumarin, né il y a sept ans au bord du lagon de Saint-François, en Guadeloupe.

Après ces années extraordinaires passées sous le soleil des Antilles, il nous est apparu comme une évidence, en tant que Provençaux de cœur et d'origine, d'ouvrir notre deuxième établissement à Sainte-Croix-du-Verdon, face aux eaux azur et magiques de son lac. C'est d'ailleurs ici que j'ai fait mes premiers pas dans la restauration, il y a plus de dix-sept ans.

Notre cuisine est à l'image de ce parcours : un subtil mariage entre la Provence et la Guadeloupe. Des épices, du miel de lavande, des herbes aromatiques, du rhum, beaucoup de soleil... et surtout beaucoup d'amour.

Nous espérons qu'elle saura vous séduire et vous souhaitons, avant tout, un merveilleux moment à notre table.

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 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 et purée de passion, vanille, champagne	
LE FRESH CACTUS Rhum infusé piment végétal, jus de citron, sirop de gingembre maison, espuma cactus	



La CAVE

VINS BLANC 75cl	
MAISON PAGANELLI - CORSE	29
VIN LEGER, SEC & MINÉRAL	
CHATEAU BARBANEAU - CÔTES DE PROVENCE BIO	40
ROLLE, UGNI BLANC ET CLAIRETTE, ROBE JAUNE PÂLE, AROME DE CITRONNELLE , PAPMPLEMOUSE ET POIRE	
DOMAINE DU SALVARD - CHEVERNY - LOIRE	44
SAUVIGNON ET CHARDONAY, VIF, FRAIS & FRUITÉ, NOTE D'ACACIA, CITRON JAUNE, PARFAIT AVEC POISSON CRU ET LANGOUSTE.	
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 VOLLEREAUX - BRUT	72
FINE BULLES, DU FRUIT BLANC AU NEZ, NOTE DE MIEL ET ABRICOTS, BOUCHE ONCTUEUSE	
CANARD DUCHÊNE - BLANC DE BLANC GRANDE CUVÉ	109
CHAMPAGNE GASTRONOMIQUE EN 100 % CHARODNNAY	
LAURENT PERRIER ROSÉ	155
LARGE PALETTE DE FRUITS ROUGES	
DOM PERIGNON, VINTAGE 2013	375
SENSATION TONIQUE, NOTES DE GINGEMBRE ET TABAC GRILLÉ	

La CAVE

VINS ROUGES 75cl

BOURGUEIL, CUVÉE DES CHESNAIES, DOMAINE DES CHESNAIES, LAMÉ DELISLE BOUCARD, BIO CE VIN DE LA VALLÉE DE LA LOIRE EST LÉGER, FRUITÉ ET CROQUANT. 100 % DU CÉPAGE CABERNET FRANC	38
DOMAINE DE JASCI, MONTEPULCIANO (ITALIE) BIO EXPRESSIF, GOURMAND ET ÉQUILIBRÉ	39
ABBAYE SYLVA PLANA, AOP FAUGERES 2022 TANINS MURS ET FONDUS, AROMES DE FRUITS ROUGES ET GARRIGUE BIEN PRESENT	42
CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES - CÔTES DE BORDEAUX - CASTILLON DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET D'ÉPICES. IL OFFRE À LA DÉGUSTATION UN REMARQUABLE ÉQUILIBRE ENTRE LA STRUCTURE ET LA RONDEUR.	49
DOMAINE DARIDAN - CHEVERNY - LOIRE PINOT NOIR ET GAMAY, BOUCHE SOUPLE, FRUITÉ AVEC DES TANINS FINS ET SOYEUX , PARFAIT AVEC TRUFFE	57
FRANCOIS MARTENOT, HAUTE COTE DE BEAUNE, BOURGOGNE 100% PINOT NOIR, NOTES DE MURES, CERISES, VIN LEGER, PARFAIT SUR DU POISSONS	60
CHATEAU VIEUX GUILLOU - ST GORGES SAINT EMILION ROBE SOMBRE, FRUITS NOIRS LEGEREMENT ÉPICÉ AVEC UNE BELLE LONGUEUR, PUISSANT ET RAFFINÉ	66
CHÂTEAU ARMENS, LA FLEUR D'ARMENS - SAINT ÉMILION GRAND CRU  APPELLATION PRESTIGIEUSE DE BORDEAUX, CE SUPERBE VIN COMPOSÉ À 100 % DE MERLOT OFFRE UNE STRUCTURE DENSE ET ÉQUILIBRÉE AINSI QU'UNE FABULEUSE CONCENTRATION DES ARÔMES	72
DOMAINE LOUIS JADOT, CLOS DE MALTE - SANTENAY 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.	89
MAISON LOUIS LATOUR, NUITS SAINT GORGES DES ARÔMES 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.	145

VINS ROSÉ 75cl

MAISON PAGANELLI - CORSE LÉGER, SEC ET MINÉRAL	29
CHATEAU BARBANEAU - COTES DE PROVENCE NOTES D'AGRUMES, D'ÉPICES ET FRUITS SECS, ROBE ROSE PECHE , VIN IDEAL POUR SUBLIMER UN REPAS	36

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, 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
GRAVELAX DE DORADE Betterave, piments végétariens, vinaigre de mangue et huile de basilic	18
TATAKI DE CANARD À LA MENTHE Aux baies roses et émulsion sésame-basilic	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

GIGOT D'AGNEAU

34

Cuisson de 7 heures, jus réduit au miel de lavande et thym, mousseline de patates douces et courgettes rôties aux épices

MAGRET DE CANARD ♥

35

Jus réduit au porto, billes de melon flambées et laquées au jus de canard, ratatouille et mousseline de patates douces

PINTADE BRAISÉE ♥

26

Jus réduit à la sarriette, piments végétariens et olives vertes, gratiné de banane plantain

FILET DE BOEUF 🍷 (option Rossini +8€)

35

Beurre de truffes d'été, jus réduit à l'armagnac, écrasé de pomme de terre truffé

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

TAGLIATA DE THON ♥ 🍷 🍷

29

(Selon arrivage) Sauce vierge mangue-passion, piments végétariens, mousseline de patate douce, tomates cerises confites au vin rouge et sirop de batterie

DORADE MARINÉE 🍷

29

Marinée au vin rosé de Provence et épices caraïbes, jus réduit au porto, gratiné de banane plantain

LANGOUSTE GRILLÉE

(Selon l'arrivage et sur commande 48h à l'avance)

SUPPLÉMENT FRITES MAISON OU ACCOMPAGNEMENTS

5

Truffes de Soulière de Pierre Laubert
&
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

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