



The JUNGLE

Restaurant & Pool Bar



[CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER](#)

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28

COCKTAILS

ALCOOL

SANS

AVEC

PLANTEUR MAISON

Rhum blanc, rhum ambré, nectar ananas, passion, goyave, orange, sirop de grenadine

10€

GWADA MULE

Rhum blanc, sirop de gingembre maison, jus de citron, Ginger Beer

12€

CAÏPIRINHA

Cachaça, sucre de canne, jus de citron
(classique, fraise, coco, framboise, passion, mangue, kiwi)

11€

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange tranchée

12€

PORNSTAR MARTINI

Vodka, punch maracuja, citron, nectar ananas, essence de vanille, shot de prosecco, purée de passion

14€

JUNGLE

Vodka, purée de framboise, jus de citron, soda

10€ 12€

MOJITO

Rhum blanc, rhum ambré, sucre, feuilles de menthe, citron vert, eau pétillante
(classique, fraise, coco, framboise, passion, mangue, kiwi)

9€ 12€

TROPICAL FIZZ

Rhum blanc, purée de fruit de la passion, jus d'orange, soda

9€ 12€

MARGARITA

Tequila Patron, triple sec, jus citron

13€

ESPRESSO MARTINI

Double espresso, vodka, liqueur café, sirop de canne

12€



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28



ALCOOLS

NOS RHUMS

PUNCH RHUM BLANC	5€	PUNCH RHUM VIEUX	7€
PUNCH COCO	6€	PUNCH MARACUDJA	6€
		CRÈME DE RHUM VIEUX	7€



RHUM DEGUSTATION

REIMONENQ 7 ANS
SAINTE ROSE - GUADELOUPE

12€

RHUM COMPLEXE, ÉLÉGANT, AVEC BELLE FRAÎCHEUR

Profil : Fruits, épices, bois, herbacé, vanille

Caractère : Puissant mais doux, très agréable

CANEROCK
JAMAÏQUE

12€

RHUM JAMAÏCAIN ÉPICÉ VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE

Profil : Vanille, fruits secs, tanins doux

Caractère : Gourmand, riche et équilibré

BLACK ALLIGATOR KARUKERA
CAPESTERRE - GUADELOUPE

14€

VIEILLI DANS DES FÛTS 'ALLIGATOR' TRÈS CHAUFFÉS.

Profil : Cassonade, caramel, agrumes, épices, fumé

Caractère : Rhum intense, profond, très aromatique

Bologne Old Black Cane

BASSE TERRE - GUADELOUPE

14€

100 % CANNE NOIRE, VIEILLI 3 À 6 ANS EN FÛTS EX-COGNAC

Profil : Pruneau, vanille, fruits confits, épices douces.

Caractère : Riche, rond, intensément aromatique

BIELLE BRUT DE FÛT 2016

MARIE GALANTE - GUADELOUPE

16€

VIEILLI EN FÛTS DE BOURBON ET CHÊNE À GRAIN FIN

Profil : Crème brûlée, tarte à l'orange, fruits secs, poivre

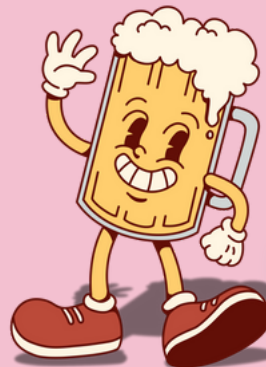
Caractère : Puissant, gourmand, sans réduction



JACK DANIELS	10€
GET 27	6€
RICARD	6€
AMARETTO	7€
VODKA	8€
HENNESSY	12€
TEQUILA PATRON	10€
BOMBAY SAPPHIRE	10€

BIÈRES

PRESSION



25CL 5€

50CL 8€

BOUTEILLES

HEINEKEN	4€
CARIB	5€
CORSAIRE	5€
DESPERADOS	6€



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28



CHAMPAGNES

LA BOUTEILLE

Tchin
Tchin!



MERCIER	69€
MOET&CHANDON BRUT	99€
MOET&CHANDON NECTAR IMPÉRIAL	119€
RUINART BLANC DE BLANC	159€

VIINS



LA BOUTEILLE

ULTIMATE PROVENCE 75CL	39€
POMEROL 75 CL	39€
CHABLIS 75 CL	39€
VIN DU MOMENT 75 CL	25€

1 Litre

SANGRIA ANTILLAISE



24€

PROSECCO 75 CL 29€

LE VERRE

PROSECCO	5€
ROSÉ	6€
ROUGE	6€
BLANC	6€



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28

SANS ALCOOLS

SOFTS

3,5€

FANTA ORANGE

COCA COLA

COCA ZÉRO

OASIS

FUZE TEA

ORANGINA

PERRIER

ORDINAIRE

SPRITE

JUS DE FRUITS

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2,5€

CAFÉ ALLONGÉ 3,5€

CAPPUCCINO 4€

CHOCOLAT CHAUD 4€

THÉ 4€

EAUX

CAPES PLATE 3,5€

CAPES GAZEUSE 4€

SAN PELLEGRINO 4,5€

RED BULL 4,5€

NEW!

FRAPUCCINO

7€



VANILLE , CARAMEL , CHOCOLAT

Prix et service compris



[CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER](#)

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28

TAPAS

A PARTAGER OU PAS !

ACCRAES DE MORUE MAISON

Recette traditionnelle des Antilles et sauce créole
(6 pièces)

9€

POULETS "CRISPY BALL" MAISON

Poulet marinade secrète, panure maison, sauce
au choix (5 pièces)

11€

RILLETES DE POISSON MAISON

Rillettes de Marlin recette Caraïbéenne,
accompagné de ses toasts en persillade

12€

CREVETTES À LA JAPONAISE

Tempura de crevettes à la japonaise
(Mayo Wasabi, sauce spicy ou sauce du chef) 6 pièces

12€

PETIT TARTARE DE POISSON MAISON

Tartare de thon ou poisson du jour recette créole

15€

CHICKEN WINGS

(sauce barbecue, spicy ou sauce du chef) 5 pièces

9€



QUÉSADILLAS

3 FROMAGES

12€

JAMBON DUO FROMAGE

13€

CHORIZO DUO FROMAGE

13€



Accompagnées de confit d'oignons et de sauce spicy ou
sauce du chef

Prix et service compris



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

**DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28**

PLANCHES À PARTAGER

MIXTE



KRÉYOL



MORTADELLE

BRIE

25€

ROSETTE

CAMEMBERT

JAMBON CRU

CHÈVRE

PATÉ DE CAMPAGNE

BLEU D'Auvergne

Accompagné de ses toasts, cornichons,
beurre, confit d'oignon, noix,
confiture locale

Prix et service compris



ACCRAS

29€

RILLETTE DE POISSON MAISON

POISSON FUMÉ

BOUDIN NOIR ET DE POISSON

ALLOCOS

Accompagné de ses toasts,
sauce chien et beurre



[CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER](#)

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28

LES SALADES

LA BIQUETTE

16€

Salade verte, toasts chèvre-miel, tomates, confit d'oignons, noix, choux rouge, olives noires

NEW!

LA KRÉYOL

17€

Salade verte, poisson fumé, accras maison, chiquetaille de poisson, tomates, choux rouge, carottes, olives noires

LA LOUISIANE

16€

Salade verte, poulet croustillant mariné, tomates, cheddar, crispy d'oignons, choux rouge, olives noires

**ACCOMPAGNEZ
VOIRE SALADE**

PORTION DE FRITES MAISON

4€

PORTION DE FRITES DE PATATE DOUCE

4.5€

PORTION D'ALLOCS

5€

Prix et service compris



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28

NEW!

PROPOSITIONS DU CHEF

CÔTÉ MER

TARTARE DE POISSON FRAIS SELON
ARRIVAGE (RECETTE CREOLE)

25€

PAVÉ DE THON MI-CUIT AU SÉSAME
(servi avec sa mayonnaise Wasabi maison)

25€

CÔTÉ TERRE

NOIX D'ENTRECOTE BLACK ANGUS (250 G)
(servi avec sa sauce Aïoli maison)

29€



RIBS RECETTE SECRETE "TATA SIMONE"
(marinade secrète caramélisé de Tata Simone)

23€

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade composée
et d'un accompagnement au choix

Accompagnements : frites maison, gratin maison de légumes,
frites de patate douce ou allocos

Prix et service compris



[CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER](#)

DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28

LES FAMEUX BURGERS

Découvrez les fameux burgers du Jungle
réputés pour leur onctuosité incomparable.

Nos pains sont faits maison avec du lait entier.

Notre viande est un pur bœuf Black Angus 100 % de qualité supérieure.

Un goût authentique, une expérience unique.



CHEESY EASY

17€

Pain boulanger maison, steak Black Angus 150gr, double cheddar, salade, oignons, sauce au choix

NEW!

MONTAGNARD

18€

Pain boulanger maison, steak Black Angus, lardon, emmental, cheddar, salade, confit d'oignons, sauce au choix

EL CHAPO

18€

Pain boulanger maison, steak Black Angus 150gr, double cheddar, chorizo, salade, crispy oignons, sauce au choix

BIQUETTE MIELEUSE

18€

Pain boulanger maison, steak Black Angus 150gr, chèvre, miel, salade, confit d'oignons, sauce au choix

NEW!

LE GWADABOY

18€

Steack haché, cheddar, salade, tomates, oignons confits, sauce au choix

NEW!

VEGAN

17€

Pain boulanger maison, steak de protéines de soja, salade, confit d'oignons, cornichons, piment végétarien, sauce au choix

Accompagnements au choix :

frites maison/frites de patate douce et allocos (+1€)

Sauces au choix : chef, spicy, mayonnaise, ketchup, barbecue

Prix et service compris



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

**DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28**

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

10€

+ BOULE AU CHOIX

VANILLE / COCO / PASSION / CHOCOLAT / ANANAS

+ NAPPAGE AU CHOIX

COULIS DE CHOCOLAT, CARAMEL, FRUITS ROUGES,
TROPICAL

NEW!



CHEESE CAKE

10€

OREO

FRUIT ROUGE

PASSION

GAÛFRE

10€

+ BOULE AU CHOIX

VANILLE / COCO / PASSION / CHOCOLAT / ANANAS

+ NAPPAGE AU CHOIX

COULIS DE CHOCOLAT, CARAMEL, FRUITS ROUGES,
TROPICAL

SUPPLÉMENT NUTELLA +1€

COUPE DE GLACE

5€

(2 boules)

+ BOULE AU CHOIX

VANILLE / COCO / PASSION / CHOCOLAT / ANANAS

+ NAPPAGE AU CHOIX

COULIS DE CHOCOLAT, CARAMEL, FRUITS ROUGES,
TROPICAL

(+1.50/boule supplémentaire)

FLOUP

2.5€

(GRENADINE / MENTHE / EXOTIC / COCO)



CLIQUEZ ICI POUR COMMANDER

**DISPONIBLE EN ROOM
SERVICE 06 90 38 07 28**

CÔTÉ DOUCEUR

NEW!



ICE BOKIT

ÉTAPES

12€



BEIGNET FRT FAÇON BOKIT SUCRÉ FAIT MAISON



CHOISIS TON PARFUM DE GLACE :

VANILLE / COCO / PASSION / CHOCOLAT / ANANAS



CHOISIS TON NAPPAGE :

**COULIS DE CHOCOLAT / Caramel / FRUITS ROUGES
/ TROPICAL**

SUPPLÉMENT NUTELLA +1€

Prix et service compris



ÉVÈNEMENTS À LA CARTE

Anniversaire

Venez souffler vos bougies au bord de la piscine dans une de nos paillottes privatisées! Gâteau, cocktail, restauration, tout est à disposition.



Buffet sur mesure

Nous organisons vos réceptions festives sur mesure selon vos demandes. Nous mettons à disposition buffet, barbecue, paillottes privatisées et espace jeux.

Pack amour

Surprenez votre moitié avec une attention toute particulière : champagne, chocolat, macarons, décoration de la suite et une bonne dose d'amour.



Comité d'entreprise

Nous organisons vos réunions d'affaire à la carte selon votre demande: espace privatisé, vidéo projecteur, restauration, cocktail dinatoire...

Et bien plus encore...



Nos ÉVÈNEMENTS

Vous aimez chanter et danser?

Vous êtes amateur de sport et souhaitez partager cette passion dans une ambiance conviviale?

Participez à nos évènements qui animeront vos soirées au Jungle Bar!

Concert Live

Tous les vendredis soir au Jungle Bar



Soirées Karaoké

Tous les mercredis soir au Jungle Bar



Retransmission d'évènements Sportifs

Selon les plannings

