

## AWESOME APPETIZER ADVENTURE



**AWESOME APPETIZER ADVENTURE 34 €**  
Un assortiment de Chicken Strips, Camembert croustillant, Chimi-Cha-Chas, gratin d'épinards et artichauts, chips de tortillas, boom boom sauce, coco curry et ranch

**BEEF LAVA NACHOS 21 €**  
Chips de tortillas, chili con carne, Cheddar, pico de gallo, oignons nouveaux, jalapeños, crème aigre

**BLT FLATBREAD PIZZA 21 €**  
Pain pinsa garni de sauce tomate, Mozzarella, crispy bacon, tomates cerises, roquette

## ENTRÉES

- GARLIC BREAD 6,5 €**  
Baguette grillée au beurre d'ail  
Supplément fromage 1 €
- SPINACH & ARTICHOKE DIP 10€**  
Gratin d'épinards et artichauts au cream cheese et Parmesan AOP, servi avec des chips de tortillas
- BIG 'O' ONION RINGS 11 €**  
Panier de beignets d'oignons frits et sauce barbecue
- OOZY CEMBERT 12 €**  
Camembert croustillant, sauce boom boom
- CHICKEN STRIPS 14 €**  
Poulet croustillant, sauce coco curry
- CHICKEN QUESADILLAS 16 €**  
Tortillas de blé garnies de poulet mariné aux épices cajun, Cheddar et Mozzarella, pico de gallo, sauce salsa et crème aigre
- MOZZARELLA FLATBREAD PIZZA 19,5 €**  
Pain pinsa garni de sauce tomate, Mozzarella, roquette

## BURGERS & SANDWICH

TOUS NOS BURGERS ET SANDWICH SONT SERVIS AVEC DES FRITES

- FRENCH BURGER VEGGIE 23,5 €**  
Galette de potiron, Comté AOP, avocat, sauce ranch, crispy onions, roquette, germes de betterave, pousses de moutarde
- CHICKEN LOUISIANA BURGER 24,5 €**  
Poulet pané aux épices cajun, beignet d'oignon frit, fromage Monterey Jack, tomate, avocat, batavia, mayonnaise Louisiana
- PULLED PORK BURGER 25 €**  
Steak haché, porc effiloché et mariné à la sauce barbecue, coleslaw, crispy onions et sauce barbecue
- RAINFOREST BURGER 25 €**  
Steak haché, Cheddar, bacon, beignet d'oignon frit, tomate, batavia et sauce safari
- THE BEASTLY BURGER 29,5 €**  
Double steak haché, Cheddar, bacon, beignet d'oignon frit, tomate, batavia et sauce safari
- BLUE MOUNTAIN CHICKEN SANDWICH 25 €**  
Filet de poulet mariné au citron, bacon, Comté AOP, roquette, poivrons piquillos, boom boom sauce

### THE BEASTLY BURGER



## SALADES & BOWL

**TACO SALAD 26 €**  
Poulet mariné ou bœuf haché épicé, salade de jeunes pousses, Cheddar et fromage Monterey Jack, guacamole, tomates, oignons rouges, haricots noirs, crème aigre et vinaigrette balsamique, servi dans une chips de tortilla XXL

**POWER BOWL VEGGIE 22 €**  
Boullgour aux herbes, falafels, patate douce rôtie, mangue, carottes râpées, avocat, edamame, chou kale frits, tomates cerises, roquette, vinaigrette soja sésame

**BIG ISLANDER CAESAR SALAD 24 €**  
Salade romaine, poulet mariné, copeaux de Parmesan AOP, croûtons, sauce César

### TACO SALAD



## BŒUF, PORC & POULET

- MOJO BONES 29 €**  
Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue, coleslaw, frites
- PRIMAL STEAK 32 €**  
Onglet de bœuf "Scotch Beef IGP" grillé, pommes de terre au four à la crème et Cheddar, poêlée de légumes et beurre aux épices cajun
- AMAZON FAJITAS 29 €**  
Poulet mariné, oignons, poivrons, accompagné de crème aigre, Cheddar, guacamole, sauce salsa et tortillas de blé
- JUNGLE STEAK & SHRIMP 36 €**  
Onglet de bœuf grillé, brochette de gambas, crevettes sauce beurre blanc, poêlée de légumes, sauce barbecue à la mangue
- BOMBAY CHICKEN & SHRIMP 27 €**  
Poulet mariné et crevettes sautées, brocolis, carottes, poivrons, oignons nouveaux, coriandre, oignons frits, riz basmati, sauce butter chicken
- KOREAN FRIED CHICKEN LETTUCE WRAPS 30 €**  
Poulet frit mariné à la sauce Gochujang, salade asiatique, salsa d'ananas, servi avec laitue et sauce sweet chili

### KOREAN FRIED CHICKEN LETTUCE WRAPS



## PÂTES

- LEMON BURRATA PASTA 27 €**  
Linguine aux crevettes et poulet mariné, Burrata, tomates cerises, pousses d'épinards, pesto au citron, vin blanc, basilic
- RASTA PASTA 25 €**  
Pâtes cavatappi, poulet mariné, pousses d'épinards, brocolis, poivrons rouges, copeaux de Parmesan AOP, crème à l'ail et pesto
- ANACONDA PASTA 22 €**  
Penne sans gluten, courgettes, poivrons rouges, champignons, pousses d'épinards, tomates, sauce tomate au vin blanc, ail, copeaux de Parmesan AOP et basilic

**CREOLE MAC & CHEESE 26 €**  
Pâtes cavatappi, saucisses cajun, crevettes, tomate, poivrons vert, oignons, beure créole épicé, crumble de chili, sauce Cheddar

### CREOLE MAC & CHEESE



## POISSONS

- FISH'N CHIPS 24,5 €**  
Beignets de filet d'églefin, frites, coleslaw et sauce tartare
- RASPBERRY GLAZED SALMON 27,5 €**  
Pâtes orzo, pavé de saumon glacé aux framboises, poivrons, asperges, tomates cerises, Feta AOP, pousses d'épinards, oignons nouveaux, sauce vinaigrette aux agrumes

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES  
POMME DE TERRE AU FOUR

MÉLANGE DE LÉGUMES  
SALADE CÉSAR  
SALADE COLESLAW

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE POUR 5€

## DESSERTS

- SPARKLING VOLCANO 26 €**  
Un brownie au chocolat et un crémeux au chocolat, avec de la glace à la vanille, une crème mascarpone fouettée, des sauces au chocolat et au caramel, des éclats de caramel, des morceaux de cookies, et des vermicelles  
Parfait pour deux ou plus !
- ETON MESS AUX FRUITS EXOTIQUES 9 €**  
Ananas, mangue, purée de fruits de la passion\*\*, crème mascarpone et yaourt grec, meringue
- BAMBA'S PANCAKES 12 €**  
Pancakes tièdes, glace vanille, bananes caramélisées, sirop d'érable, sauce chocolat et crème fouettée

**COOKIE DOUGH® SUNDAE 12 €**  
Glace cookie dough, sauce caramel et chocolat, crème fouettée et morceaux de cookies

**CHOCOLATE FUDGE BROWNIE® SUNDAE 13 €**  
Glace chocolat brownie, sauce chocolat, crème fouettée, morceaux de brownie

**FRENCH TOAST AUX FRUITS 12 €**  
Brioche perdue, compotée de fruits, fruits frais

**RAINFOREST COFFEE 11 €**  
Mini Eton Mess aux fruits exotiques, mini cheesecake, mini brownie aux noix de pécan, boisson chaude

### FRENCH TOAST



VÉGÉTARIEN

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LA CARTE SANS GLUTEN

LES SPÉCIALITÉS

ÉPICÉ

\*\*Préparation concentrée à base de purée de fruits. Photos non contractuelles. Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant. IGP : Indication Géographique Protégée AOP : Appellation d'Origine Protégée. Pour tout renseignement : un guide est disponible à l'accueil. Il est possible pour nos clients de demander de l'eau potable gratuitement. Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition (hors viande crue, poisson cru, oeufs crus). Prix nets, service inclus. Les cartes bancaires, American Express, Tickets Restaurants, Chèques Vacances, sont acceptés.  
RAINFOREST CAFE FLO EVERGREEN SAS 421 263 500 RCS Nanterre - 08/2025, Rainforest Café Paris est une franchise. La marque Rainforest Café appartient entièrement à Landry's Inc.  
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

# Rainforest Cafe

A WILD PLACE TO SHOP AND EAT®

## BOISSONS

### COCKTAILS

🍹 **PICHET DE MARGARITA 90cl 32 €**  
Tequila Cazadores Blanco, Triple Sec, jus de citron vert frais

🍹 **CORONARITA 58cl 21 €**  
Margarita frozen avec une bouteille de Corona Extra

**MANGO MULE 18cl 13 €**  
Rhum Planteray Original Dark, purée de mangue\*\*, jus de citron vert\*, premium ginger beer Fever-Tree

🍹 **PINK MONKEY 16cl 13 €**  
Vodka 42 Below, liqueur de fraise des bois, sirop d'hibiscus, jus de citron vert\*, nectar de cranberry

**VOLCANIC ISLAND 17cl 13 €**  
Rhum Planteray Pineapple, crème de banane, jus de citron vert\*, purée de fruit de la passion\*\*, nectar de mangue

🍹 **TROPICAL STORM 17cl 13 €**  
Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto roasted Adriatico, purée de fruit de la passion\*\*, jus de citron vert\*, jus d'ananas

**ENCHANTED FOREST 17cl 13 €**  
Gin Bombay Citron Pressé, limoncello Mamma Mia, sirop de jasmin, jus de citron vert\*, jus d'Aloe Vera, menthe fraîche

**MOJITO 14cl 13 €**  
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

**FRUITY MOJITO 14cl 13 €**  
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, Perrier, purée de fraise\*\* ou purée de framboise\*\* ou purée de fruit de la passion\*\* ou purée de mangue\*\*

🍹 **RAINBOW COLADA 18cl 13 €**  
Rhum Bacardi Carta Oro, banane, jus d'ananas, purée de noix de coco\*\*, sirop de fraise

**APEROL SPRITZ 14cl 13 €**  
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

**ST-GERMAIN SPRITZ 14cl 13 €**  
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune frais

**ITALICUS SPRITZ 14cl 13 €**  
Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune frais, romarin frais

### MOCKTAILS

#### SANS ALCOOL

**VIRGIN MOJITO 14cl 9,5 €**  
Citron vert, jus de pomme, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

**FRUITY VIRGIN MOJITO 14cl 9,5 €**  
Purée de fraise\*\* ou purée de framboise\*\* ou purée de fruit de la passion\*\* ou purée de mangue\*\*, citron vert, menthe fraîche, Perrier

**FLOWER MULE 17cl 9,5 €**  
Distillat botanique Nolow n°4, sirop de fleurs de sureau, jus de citron vert\*, premium ginger beer Fever-Tree

🍹 **VIRGIN COLADA 18cl 9,5 €**  
Nectar d'ananas\*\* et purée de noix de coco\*\*

**RED FROG 20cl 9,5 €**  
Fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger, pomme, orange

**GINGER RIVER 20cl 9,5 €**  
Gingembre, ananas, fruit de la passion, pomme, citron, curcuma

🍹 **GREEN PANDA 20cl 9,5 €**  
Pomme, concombre, citron, gingembre

### BIÈRES & CIDRE

#### PRESSION

**1664** 25cl 6 € 50cl 10 €

**BROOKLYN DEFENDER IPA** 7 € 11 €

#### BOUTEILLES 33cl

**ANOSTEKE** 8,5 € **CORONA EXTRA** 9,5 €

**CARLSBERG** 8,5 € **1664 0.0%** 8 €

**1664 BLANCHE** 8,5 € **MAGNERS ORIGINAL, IRISH CIDER** 8 €

### VINS & BULLES

#### LES BULLES

JACQUART BRUT MOSAÏQUE AOP	15cl 12,5 €	75cl 65 €
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	9 €	42 €

#### BLANCS

AOP CÔTES-DU-RHÔNE "SIGNATURE" FRANCE	20cl 9 €	75cl 34 €
Famille Perrin (vin biologique)		

PETIT CHABLIS	9,5 €	38 €
Domaine Christophe		

SAUVIGNON BLANC NOUVELLE-ZÉLANDE (MARLBOROUGH)	8 €	32 €
Endless River		

CHARDONNAY USA (CALIFORNIA)	9 €	34 €
Lenwood		

#### ROSÉS

AOP CÔTES DE PROVENCE "SOIF DE PAMPA" FRANCE	20cl 8 €	75cl 32 €
(vin biologique)		

AOP CÔTES DE PROVENCE "PRESTIGE" FRANCE	10 €	40 €
Minuty		

#### ROUGES

AOP BOURGOGNE "GAMAY" FRANCE	20cl 10 €	75cl 40 €
Jean Loron		

AOP LUSSAC ST-EMILION FRANCE	8,5 €	33 €
Haut de Ségur		

SHIRAZ AUSTRALIE	7,5 €	30 €
Down Under		

CABERNET SAUVIGNON CHILI	8 €	32 €
Atama		

### APÉRITIFS

VERMOUTHS MARTINI BIANCO,		
MARTINI ROSSO, NOILLY PRAT DRY 6cl		8 €

CAMPARI, MARTINI RISERVA BITTER 6cl		8 €
-------------------------------------	--	-----

AMERICANO 8cl		8 €
---------------	--	-----

Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva Bitter, orange fraîche

PASTIS 4cl		8 €
------------	--	-----

KIR VIN BLANC 20cl		8 €
--------------------	--	-----

Cassis, mûre, pêche ou framboise

KIR CHAMPAGNE 15cl		13 €
--------------------	--	------

Cassis, mûre, pêche ou framboise

### BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

VITTEL	50cl 5 €	1l 7,5 €
--------	----------	----------

SAN PELLEGRINO	5 €	7,5 €
----------------	-----	-------

	33cl 5 €	50cl 7,5 €
--	----------	------------

	5 €	7,5 €
--	-----	-------

	5 €	7,5 €
--	-----	-------

	20cl 6 €	33cl 7 €
--	----------	----------

CAFÉ FRAPPÉ		6 €
-------------	--	-----

		7 €
--	--	-----

JUS D'ORANGE ou JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS		7 €
---	--	-----

### BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO MASSAYA BIO, DÉCAFÉINÉ		4 €
---------------------------------	--	-----

CAFÉ ALLONGÉ		4 €
--------------	--	-----

CAPPUCCINO		5,5 €
------------	--	-------

LATTE MACCHIATO, CAMEL MACCHIATO		5,5 €
----------------------------------	--	-------

THÉS & INFUSIONS BIO LA ROUTE DES COMPTOIRS		5 €
---	--	-----

Sencha, Jasmin, Menthe, Earl-Grey, Darjeeling, Breakfast, Ceylan, fruits rouges, rooibos aux épices

CHOCOLAT CHAUD		5,5 €
----------------	--	-------

🍹 RAINFOREST CAPPUCCINO		10 €
-------------------------	--	------

Cappuccino avec amaretto roasted Adriatico, crème fouettée, amandes effilées

🍹 WHITE TIGER CAPPUCCINO		10 €
--------------------------	--	------

Cappuccino avec amaretto bianco Adriatico, copeaux de chocolat, crème fouettée

## AWESOME APPETIZER ADVENTURE



# APPETIZERS

- GARLIC BREAD** 6,5 €  
Toasted baguette with garlic butter  
Extra cheese + 1€
- SPINACH & ARTICHOKE DIP** 10€  
Spinach and artichoke gratin  
with cream cheese and melted  
PDO Parmesan cheese, tortilla chips
- BIG 'O' ONION RINGS** 11 €  
Onion rings, BBQ sauce
- OOZY CAMEMBERT** 12 €  
Crispy Camembert, boom boom sauce
- CHICKEN STRIPS** 14 €  
Crispy chicken strips,  
coconut curry sauce
- CHICKEN QUESADILLAS** 16 €  
Wheat tortillas garnished with grilled  
Cajun chicken, melted cheddar and  
mozzarella cheese, pico de gallo,  
salsa and sour cream
- MOZZARELLA  
FLATBREAD PIZZA** 19,5 €  
Pinsa bread topped with tomato  
sauce, mozzarella cheese and arugula

**AWESOME APPETIZER  
ADVENTURE** 34 €  
An assortment of Chicken Strips,  
crispy Camembert, Chimi-Cha-Chas,  
Spinach & Artichoke Dip, tortilla  
chips, boom boom sauce,  
coconut curry & ranch dressing

**BEEF LAVA NACHOS** 21 €  
Tortilla chips, chilli con carne,  
cheddar cheese, pico de gallo, spring  
onions, jalapeños, sour cream

**BLT FLATBREAD PIZZA** 21€  
Pinsa-style flatbread topped  
with tomato sauce, mozzarella  
cheese, crispy bacon, cherry  
tomatoes and arugula

# BURGERS & SANDWICH

ALL SERVED WITH SAFARI FRIES

- FRENCH VEGGIE BURGER** 23,5 €  
Pumpkin patty, PDO Comté cheese,  
avocado, ranch sauce, crispy onions,  
arugula, beet sprouts, mustard shoots
- CHICKEN LOUISIANA BURGER** 24,5 €  
Cajun spiced chicken, onion ring,  
Monterey Jack cheese, tomato, avocado,  
batavia lettuce, Louisiana mayonnaise
- PULLED PORK BURGER** 25 €  
Ground beef patty with BBQ pulled pork,  
coleslaw, crispy onions, BBQ sauce
- RAINFOREST BURGER** 25 €  
Ground beef patty, cheddar cheese, bacon,  
onion ring, tomato, batavia lettuce  
and Safari sauce
- THE BEASTLY BURGER** 29,5 €  
Two ground beef patties, cheddar cheese, bacon, onion ring, tomato, batavia  
lettuce,  
Safari sauce
- BLUE MOUNTAIN CHICKEN SANDWICH** 25 €  
Lemon-marinated chicken fillet, bacon, PDO Comté cheese,  
arugula, piquillo peppers, boom boom sauce

## THE BEASTLY BURGER



# SALADS & BOWL

**TACO SALAD** 26 €  
Marinated chicken or ground  
beef with spices, mixed greens,  
cheddar and Monterey Jack cheese,  
guacamole, tomatoes, red onions,  
black beans, sour cream and  
balsamic dressing, served in a giant  
wheat tortilla shell

**POWER BOWL VEGGIE** 22 €  
Bulgur with herbs, falafel, roasted  
sweet potato, mango, grated carrot,  
avocado, edamame, crispy kale,  
cherry tomatoes, arugula,  
sesame soy dressing

**BIG ISLANDER  
CAESAR SALAD** 24 €  
Grilled chicken, romaine lettuce,  
PDO Parmesan shavings, croutons,  
Caesar dressing

## TACO SALAD



# BEEF, PORK & CHICKEN

**MOJO BONES** 29 €  
Pork ribs caramelized with BBQ  
sauce, coleslaw and Safari fries

**PRIMAL STEAK** 32 €  
Grilled "Scotch Beef PGI" hanger  
steak, baked potato topped  
with sour cream and cheddar  
cheese, sautéed vegetables,  
Cajun spiced butter

**AMAZON FAJITAS** 29 €  
Marinated chicken, onions,  
peppers, served with sour cream,  
cheddar cheese, guacamole,  
salsa, and wheat tortillas

**JUNGLE STEAK & SHRIMP** 36 €  
Grilled hanger steak, grilled shrimp  
skewer, shrimp with beurre blanc  
sauce, sautéed vegetables,  
and mango BBQ sauce

**BOMBAY CHICKEN  
& SHRIMP** 27 €  
Sautéed chicken and shrimp,  
broccoli, carrot, peppers, spring  
onions, cilantro, crispy onions,  
butter chicken sauce served  
with basmati rice

**KOREAN FRIED  
CHICKEN LETTUCE WRAPS** 30 €  
Fried chicken marinated  
in Gochujang sauce, Asian salad,  
pineapple salsa, served with lettuce  
and sweet chili sauce

## KOREAN FRIED CHICKEN LETTUCE WRAPS



# PASTAS

**LEMON BURRATA PASTA** 27 €  
Linguine pasta, marinated shrimp and  
chicken, Burrata cheese, cherry tomatoes,  
spinach, lemon pesto, white wine, basil

**RASTA PASTA** 25 €  
Cavatappi pasta, sautéed chicken, spinach,  
broccoli, red peppers, PDO Parmesan  
shavings, garlic Alfredo sauce and pesto

**ANACONDA PASTA** 22 €  
Gluten free penne, zucchinis,  
red peppers, mushrooms, spinach shoots,  
tomatoes, white wine tomato sauce, garlic,  
PDO Parmesan shavings and basil

**CREOLE MAC & CHEESE** 26 €  
Cavatappi pasta, Cajun sausages,  
shrimp, tomato, green peppers,  
onions, spicy Creole butter,  
chili crumble and cheddar cheese sauce

## CREOLE MAC & CHEESE



# SEAFOOD

**FISH'N CHIPS** 24,5 €  
Battered haddock fillet, Safari fries,  
coleslaw, tartare sauce

**RASPBERRY  
GLAZED SALMON** 27,5 €  
Orzo pasta, salmon pavé glazed with raspberries,  
peppers, asparagus, cherry tomatoes, Feta PDO,  
baby spinach, spring onions, citrus vinaigrette sauce

## SIDES

SAFARI FRIES  
BAKED POTATO  
CAESAR SALAD

SEASONAL  
VEGETABLES  
COLESLAW

ADD AN ADDITIONAL SIDE FOR 5 €

# DESSERTS

**SPARKLING VOLCANO** 26 €  
A rich chocolate brownie and chocolate cake stacked up  
high, with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate  
and caramel sauces, caramel and cookies pieces, sprinkles  
Enough for two or more!

**ETON MESS WITH EXOTIC FRUITS** 9 €  
Mango, pineapple, passion fruit purée\*\*,  
mascarpone and greek yoghurt cream, meringue

**BAMBA'S PANCAKES** 12 €  
Warm pancakes, vanilla ice cream, caramelized bananas,  
maple syrup, chocolate sauce and whipped cream

**COOKIE DOUGH® SUNDAE** 12 €  
Cookie dough ice cream, caramel and chocolate sauces,  
whipped cream and pieces of cookie

**CHOCOLATE FUDGE BROWNIE® SUNDAE** 13 €  
Chocolate fudge brownie ice cream, chocolate sauce,  
whipped cream and pieces of brownie

**FRENCH TOAST WITH FRUIT** 12 €  
Brioche French toast, fruit compote, fresh fruits

**RAINFOREST COFFEE** 11 €  
Mini Eton Mess with exotic fruits, mini cheesecake,  
mini pecan brownie with a hot drink of your choice

## FRENCH TOAST



VEGGIE FRIENDLY

ASK YOUR WAITER FOR THE GLUTEN SENSITIVE MENU

HOUSE FAVORITES

SPICY

\*\*Based on concentrated juice. Non contractual photos. Information on allergens is available in your restaurant. For further information: a guide is available at reception. PGI: Protected Geographical Indication. PDO: Protection Designation of Origin. For any information: a guide is available at the reception. Customers can request drinking water free of charge. To help reduce food waste, doggy bags are available (excluding raw meat, raw fish, and raw eggs). Net prices, service included. Credit Cards, American Express, Luncheon vouchers and Chèques Vacances, are accepted. RAINFOREST CAFE FLO EVERGREEN SAS 421 263 500 RCS Nanterre - 08/2025 Rainforest Café Paris is a franchise location. The Rainforest Café brand is wholly owned by Landry's Inc. FOR YOUR HEALTH, PRACTICE REGULAR PHYSICAL ACTIVITY. WWW.MANGERBOUGER.FR

# Rainforest Cafe

A WILD PLACE TO SHOP AND EAT®

## DRINKS

### COCKTAILS

🍹 **PITCHER OF MARGARITA** 90CL 32 €  
Cazadores Blanco Tequila, Triple Sec, lime juice

🍹 **CORONARITA** 58CL 21 €  
Our frozen margarita topped with a thirst quenching Corona Extra!

**MANGO MULE** 18CL 13 €  
Planteray Original Dark Rum, mango purée\*\*, lime juice\*, Fever-Tree Ginger Beer

🍹 **PINK MONKEY** 16CL 13 €  
42 Below Vodka, wild strawberry liqueur, hibiscus syrup, lime juice\*, cranberry nectar

**VOLCANIC ISLAND** 17CL 13 €  
Planteray Stiggin's Fancy Pineapple Rum, banana liqueur, lime juice\*, passion fruit purée\*\*, mango nectar

🍹 **TROPICAL STORM** 17CL 13 €  
Bacardi Carta Oro Rum, Walcher Amaretto Biologico, passion fruit purée\*\*, lime juice\*, pineapple juice

**ENCHANTED FOREST** 17CL 13 €  
Bombay Citron Pressé Gin, Mamma Mia Limoncello, jasmine syrup, lime juice\*, Aloe Vera Juice, fresh mint

**MOJITO** 14CL 13 €  
Bacardi Carta Oro Rum, fresh lime, fresh mint, cane sugar and Perrier sparkling water

**FRUITY MOJITO** 14CL 13 €  
Bacardi Carta Oro Rum, fresh lime, fresh mint, Perrier sparkling water, strawberry purée\*\* or raspberry purée\*\* or passion fruit purée\*\*

🍹 **RAINBOW COLADA** 18CL 13 €  
A chilling combination of Bacardi Carta Oro Rum, banana, pineapple juice, coconut purée\*\* and strawberry syrup

**APEROL SPRITZ** 14CL 13 €  
Aperol, Riccadonna Prosecco, Perrier, orange slice

**ST-GERMAIN SPRITZ** 14CL 13 €  
St-Germain Elderflower Liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier sparkling water, fresh lemon

**ITALICUS SPRITZ** 14CL 13 €  
Italicus Rosolio di Bergamotto Liqueur, Riccadonna Prosecco, Perrier Sparkling Water, fresh lemon, rosemary

### MOCKTAILS

#### WITHOUT ALCOHOL

**VIRGIN MOJITO** 14CL 9,5 €  
Fresh lime, apple juice, fresh mint, cane sugar and Perrier Sparkling Water

**FRUITY VIRGIN MOJITO** 14CL 9,5 €  
Strawberry purée\*\* or raspberry purée\*\* or passion fruit purée\*\*, fresh lime, fresh mint, Perrier Sparkling Water

**FLOWER MULE** 17CL 9,5 €  
Nolow n°4 Botanical Distillate, elderflower syrup, lime juice, Fever-Tree Ginger Beer

🍹 **VIRGIN COLADA** 18CL 9,5 €  
A combination of pineapple nectar\*\* and coconut purée\*\*

**RED FROG** 20CL 9,5 €  
Strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom, apple, orange

**GINGER RIVER** 20CL 9,5 €  
Ginger, pineapple, passion fruit, apple, lemon, turmeric

🍹 **GREEN PANDA** 20CL 9,5 €  
Apple, cucumber, lemon, ginger

### BEERS & CIDER

#### DRAFT

1664

BROOKLYN DEFENDER IPA

#### BOTTLES

CARLSBERG

ANOSTEKE

1664 BLANCHE

25CL 50CL

6 € 10 €

7 € 11 €

8,5 € 9,5 €

8,5 € 8 €

8,5 € 8 €

### WINES & SPARKLINGS

#### SPARKLINGS

	15CL	75CL
CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAÏQUE PDO	12,5 €	65 €
PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	9 €	42 €

#### WHITES

	20CL	75CL
PDO CÔTES-DU-RHÔNE "SIGNATURE" FRANCE Famille Perrin (organic wine)	9 €	34 €

🍷 **PETIT CHABLIS** 9,5 € 38 €  
Domaine Christophe

**SAUVIGNON BLANC** NEW-ZEALAND (MARLBOROUGH) 8 € 32 €  
Endless River

**CHARDONNAY** USA (CALIFORNIA) 9 € 34 €  
Lenwood

#### ROSÉS

	20CL	75CL
PDO CÔTES DE PROVENCE "SOIF DE PAMPA" FRANCE (organic wine)	8 €	32 €

**PDO CÔTES DE PROVENCE "PRESTIGE" FRANCE** 10 € 40 €  
Minuty

#### REDS

	20CL	75CL
PDO BOURGOGNE "GAMAY" FRANCE Jean Loron	10 €	40 €

**PDO LUSSAC ST-EMILION** FRANCE 8,5 € 33 €  
Haut de Ségur

**SHIRAZ** 7,5 € 30 €  
Autralia Down Under

**CABERNET SAUVIGNON** CHILE 8 € 32 €  
Atama

### APERITIFS

**VERMOUTHS MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, NOILLY PRAT DRY** 6CL 8 €

**CAMPARI, MARTINI RISERVA BITTER** 6CL 8 €

**AMERICANO** 8CL 8 €

Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva Bitter, fresh orange

**PASTIS** 4CL 8 €

**KIR WHITE WINE** 20CL 8 €

Blackcurrant, Blackberry, Raspberry or Peach

**KIR CHAMPAGNE** 15CL 13 €

Blackcurrant, Blackberry, Raspberry or Peach

### REFRESHING DRINKS

**VITTEL** 50CL 5 € 1L 7,5 €

**SAN PELLEGRINO** 5 € 7,5 €

**Coca-Cola** 33CL 5 € 50CL 7,5 €

**Fanta** 5 € 7,5 €

**Sprite** 5 € 7,5 €

**Fuze tea** 5 € 7,5 €

**ICED COFFEE** 20CL 6 €

**FRESH ORANGE or GRAPEFRUIT JUICE** 33CL 7 €

### HOT DRINKS

**ESPRESSO ORGANIC MASSAYA, DECAF** 4 €

**AMERICAN COFFEE** 4 €

**CAPPUCCINO** 5,5 €

**LATTE MACCHIATO, CARAMEL MACCHIATO** 5,5 €

**TEA, INFUSION** 5 €

Sencha, Jasmin, Mint, Earl-Grey, Darjeeling, Breakfast, Ceylan, Red fruit, Rooibos with spices

**HOT CHOCOLATE** 5,5 €

🍷 **RAINFOREST CAPPUCCINO** 10 €

Cappuccino with Roasted Adriatico Amaretto, whipped cream and flaked almonds

🍷 **WHITE TIGER CAPPUCCINO** 10 €

Cappuccino with Adriatico Amaretto Bianco, chocolate shavings and whipped cream

\*Pure juice \*\*Based on concentrated juice. 🍷 "House Favorites". Our lime juices are based on Monin Rantcho concentrate Monin fruit purees and syrups / Net prices, service included. 08/25 PGI: Protected Geographical Indication - PDO: Protection Designation of Origin  
ALCOHOLIC BEVERAGES SHOULD BE CONSUMED WITH MODERATION.