

# Les Poissons - Fish

<b>Dorade grillée marinée aux fines herbes</b> <i>Grilled mahi-mahi marinated in herbs</i>	19,00€
<b>Millefeuille de chatrou aux petits légumes</b> <i>Octopus and fine vegetables Napoléon</i>	23,00€
<b>Ouassous rôtis sauce à la bière</b> <i>Roasted river prawns in a beer sauce</i>	23,00€
<b>Court-bouillon de vivaneau</b> <i>Red snapper "court-bouillon"</i>	23,00€
<b>Poisson entier grillé sauce créole et beurre au gingembre</b> <i>Whole grilled local fish with créole and ginger butter sauce</i>	25,00€
<b>Poisson entier au paprika et curcuma</b> <i>Whole local fish with paprika and turmeric</i>	(1pers) 25,00€ (2pers) 38,00€
<b>Blaff de poisson et de langouste</b> <i>Fish and lobster local soup named "Blaff"</i>	25,00€
<b>Pavé de thon grillé au curry</b> <i>Grilled Curry Tuna Steaks</i>	25,00€
<b>Fricassée de lambi</b> <i>Conch fricassée</i>	25,00€
<b>Brochettes de gambas sauce verte</b> <i>Shrimp kebab with herbs sauce</i>	27,00€
<b>Gambas flambées au rhum vieux</b> <i>"Flambé" Mediterranean prawns in old rum</i>	27,00€
<b>Marmite du pêcheur (pour 2) vivaneau, langouste, ouassous</b> <i>Fisherman's pot (for two persons) snapper, lobster, river prawns</i>	44,00€
<b>Langouste grillée sauce créole et beurre au gingembre</b> <i>Grilled lobster with créole and ginger butter sauce</i>	6,50€ €/ 100g

## *Les Viandes - Meats*

**Brochettes de poulet sauce piquante** 16,00€  
*Chicken kebab in hot sauce*

**Poulet coco** 17,00€  
*Coconut sauce chicken*

**Brochette de bœuf auge BBQ Créole** 19,00€  
*Beef kebab with creole BBQ Sauce*

**Entrecôte grillée** 20,00€  
*Grilled rib eye steak*  
**Sauce au choix - Choice of sauce** 3,00€

**Coquelet rôti sauce au thym et romarin** 23,00€  
*Roasted chicken with thyme & rosemary sauce*

**Magret de canard au gingembre et vanille** 25,00€  
*Roasted duck breast with ginger and vanilla*

**Carré d'agneau aux épices curry** 28,00€  
*Spiced rack of lamb with curry*

## *Les Enfants - Kids Menu*

12,00€

**Steak haché, poulet, ou dorade et une boule de glace au choix pour le dessert**  
*Chopped steak, chicken, or mahi-mahi and your choice of ice cream for dessert*

## Les Desserts

<b>Ananas frais</b> <i>Fresh pineapple</i>	7,00€	<b>Gâteau ananas aux zestes de citron vert</b> <i>Pineapple cake with lime zest sauce</i>	8,00€
<b>Blanc mangé coco mangue</b> <i>Coconut and mango "blanc mangé"</i>	8,00€	<b>Gâteau au chocolat et sa boule de glace vanille</b> <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	8,00€
<b>Crème brûlée à la vanille</b> <i>Vanilla flavour "Crème brûlée"</i>	8,00€	<b>Tourment d'amour au coco</b> <i>Coconut créole pie</i>	10,00€

## Les Glaces Maison

**Coupe 2 boules** 8,00€  
*2 scoops of homemade ice-cream*

*Vanille, café, caramel, rhum-raisin, sorbets chocolat, framboise, fraise, coco, mangue-litchi, passion.  
Vanilla, rum-raisin, caramel, coffee, passion fruit, raspberry, coconut, strawberry, lychee-mango, chocolate sorbet*

**Supplément sauce chocolat** 1,00€  
*Extra chocolate sauce*

**Supplément chantilly** 1,00€  
*Extra whipping cream*

**La dame blanche** 9,00€  
*Glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

**Le café liégeois** 9,00€  
*Glace vanille, café expresso, chantilly*

**La créole** 9,00€  
*Glace coco, glace rhum-raisin, ananas frais*

**La moka** 12,00€  
*Glace vanille, sorbet chocolat, glace café, sauce chocolat, chantilly*

# Les Entrées - Appetizers

Assiette d'accras <i>Codfish fritters</i>	8,00€	Salade créole de poulet grillé <i>Créole grilled chicken salad</i>	16,00€
Christophine farcie à la morue <i>Christophine stuffed with codfish</i>	10,00€	Chou farci à la langouste et aux crevettes <i>Stuffed cabbage with lobster and shrimp</i>	16,00€
Salade de concombre et avocat à la morue <i>Cucumber, avocado &amp; codfish salad</i>	10,00€	Croustillant de crabe et son coulis de fruits de la passion <i>Crunchy crab pastry with passion fruit dressing</i>	17,00€
Duo de boudins <i>"Créole" Fish black sausages</i>	12,00€	Salade de bœuf à la citronnelle <i>Beef salad with lemongrass</i>	12,00€
Soupe de lentilles au poulet <i>Lentil and chicken soup</i>	13,00€	Salade de christophine, crevettes et lait de coco <i>Christophine salad, shrimp and coconut milk</i>	17,00€
Soupe z'abitant <i>Local shrimp &amp; veal soup</i>	13,00€	Chatrou à la vinaigrette, julienne de courgettes <i>Octopus in vinaigrette with zucchini julienne</i>	17,00€
Salade de lentilles au crabe <i>Lentil and crab salad</i>	14,00€	Rillettes de vivaneau et lambis avec son coulis de poireaux et tomates <i>Rillettes snapper and conch rillettes with leek and tomatoes coulis</i>	17,00€
Tartare de thon des îles <i>Tuna tartar</i>	15,00€		
Ravioles de ouassous <i>River prawns ravioles</i>	15,00€		