

Entrées / Appetizers

Tataki de thon et salade chinoise (Tuna tataki, Chinese salad)		22€
Trilogie de nems, Langouste, Thon et Daurade (Lobster, Tuna and Mahi-Mahi nems)		23€
Poêlée de Calamars en persillade épicée (Squid with spicy Chopped parsley)		18€
Cassolette d'escargots au beurre d'ail (Snails in garlic butter)	X6 X12	10€ 18€
Aumônière de chèvre et pain d'épices (Crispy goat cheese pastry and gingerbread)		18€
Trilogie de tomates mozzarella au pesto (Tomatoes and mozzarella cheese, pesto dressing)		18€
Salade de Gambas et St Jacques, julienne de mangue (Sea Scallops and tiger prawns salad complimented with mangoes)		23€
Duo de Tartare de poisson en verrine (Two fish tartar)		25€
Salade César au poulet grillé ou au thon (Chicken or Tuna Caesar salad)		18€
Méli-mélo de salade de langouste aux agrumes et gingembre confit (Mixed lobster salad, citrus fruits and candied ginger)		25€
Salade d'aiguillettes de canard poêlées, pignons de pain et croutons (Duck filet salad, pine nuts of bread and croutons)		22€

Les Soupes / Soups:

Soupe gratinée à l'oignon (French onion soup)		10€
Soupe de poissons de roches, rouille et croutons (Fish Caribbean soup with « rouille » sauce and croutons)		13€
Bisque de langouste (Lobster soup)		13€
Gaspacho "Andalou" et sa garniture (Gaspacho soup)		12€
Velouté de petits pois, poireaux et St Jacques poêlées (Soup of peas, leeks and grilled St Jacques)		13€

Pâtes / Pastas :

Tagliatelles à la langouste et aux gambas (Lobster and tiger prawns pasta)	29€
Pâtes au basilic et parmesan (Basil and parmesan cheese Pasta)	13€

Les Poissons / Fish :

Filet de daurade du pays sauce aigre douce (Local Mahi-Mahi fillet with sweet and sour sauce)	24€
Vivaneau grillé, sauce fruit de la passion (Red Snapper with passion fruit sauce)	24€
Poisson du jour, grillé entier (Fish of the day)	26€ à 32€
Bar grille flambé au pastis beurre blanc au romarin (Grilled Sea bass flambéed with pastis and a rosemary white butter)	25€
Langouste grillée (Grilled Lobster)	6,50€/100g
Langouste «Thermidor » (« Thermidor » Lobster)	8, 50€/100g
Sole meunière, pommes de terre vapeur (Dove Sole « meunière and steamed potatoes)	39€
Filet de cabillaud en bouillabaisse (Fillet of Cod in fish soup)	23€
Tajine de lotte aux graines de sésame (Monkfish Tajine with sesame seeds)	24€
Brochette de Saint-Jacques et gambas à l'ananas (Sea scallop and tiger prawns skewer with pineapple)	26€
Papillote de Mérrou à la provençale (Papillote of grouper, Provençale style)	22€

Les viandes / meats:

Magret de canard sauce au miel et agrumes (Duck breast with a honey and citrus fruits sauce)	25€
Filet de bœuf aux trois poivres (Beef filet, three peppers sauce)	25€
Souris d'agneau braisée pendant 8 heures, jus corsé (Lamb shank 8 hours)	25€
Parmentier de confit de canard parfumé aux truffes (Parmentier of duck confit perfumed in truffles)	25€
Goujonnette de veau à la crème et aux morilles (Veal with morels and cream sauce)	25€
Cari de poulet aux raisins secs (Chicken cari with raisins)	20€

Les spécialités Créoles / Creole specialities

Les entrées / Appetizers

Accras de morue (Cod fritters, creole sauce)	11€
Crabes farcis à l'antillaise (Caribbean stuffed crabs)	17€
Assiette de boudins créoles et de boudins de lambis (Plate of creole blood and conch sausage)	16€
Gratin de christophines parfumé aux légumes du pays (Squash cake with local vegetables)	17€

Les plats / Main courses

Le traditionnel colombo de poulet (Traditional creole chicken colombo)	20€
La traditionnelle assiette créole (Traditional creole plate)	23€
Fricassée de Lambis (Conch Fricassee)	25€
Court-bouillon de poissons (Fish court-bouillon)	26€

Desserts / sweets :

Crème brûlée au miel et pains d'épices (Crème brûlée with Honey and gingerbread)	10€
Palette de glaces, sauce chocolat (Ice cream assortment with chocolate sauce)	10€
Panaché de sorbets et fruits frais (Mixed sorbets and fresh fruits)	12€
Ile flottante et sa crème anglaise (Floating island with vanilla custard sauce)	10€
Moelleux au chocolat, cœur d'ivoire et glace pistache (Soft melted chocolate cake with ivory heart and pistachio ice cream)	12€
Crumble ananas, fruits rouges (Pineapple crumble with red fruits)	12€
Carpaccio d'ananas flambé au vieux rhum (Pineapple Carpaccio with old rum)	12€
Tarte fine à la mangue, coulis de pêche de vigne (Fine mangoes tart with peach sauce)	13€
Bourse des Flibustiers (Fresh fruit flambéed with rum in a crêpe)	13€
Panacotta chocolat blanc et coulis abricot (White chocolate panacotta with apricot sauce)	10€