

Les entrées

Les accras de morue "sauce chien" <i>Cod fritters, creole sauce</i>	12,00
Gaspacho andalou <i>Gaspacho (chilled vegetables soup)</i>	13,00
Potage selon le marché <i>Soup of the day</i>	14,00
Bisque de langouste <i>Lobster bisque</i>	16,00
Duo de tomate et mozzarella «di buffala» <i>Sliced tomatoes and mozzarella</i>	15,00
Verrine de saumon fumé, tartare de tomate acidulé Crème fouettée <i>Sour tomato tartar with salmon, whipped cream with herbs</i>	18,00
Enfeuillé d'endives aux noix et roquefort <i>Endives salad with walnuts and blue cheese</i>	14,00
Émincé de concombre, crème et menthe fraîche <i>Cucumber salad with cream and fresh mint</i>	14,00
Tartare de concombre et manque au balsamique Crevettes sautées <i>Cucumber and mango tartar with sauteed shrimps</i>	17,00
Tartare de thon au wakame <i>Tuna tartar with wakame</i>	18,00
Calamars frits à la romaine <i>Fried calamaries «romana style»</i>	18,00
Tempura de crevettes et son chutney de tomate <i>Shrimps tempura with tomato chutney</i>	17,00
Foie gras de canard maison <i>Home-made foie gras with toast</i>	18,00

les salades composées

Méli-mélo de salade et chèvre chaud <i>Goat cheese salad with bacon</i>	16,00
Salade César au poulet <i>Chicken ceasar salad</i>	16,00
Petit tournedos de thon façon niçoise <i>Nicoise salad with fresh tuna</i>	18,00
Carpaccio de poissons crus marinés aux pamplemousses <i>Marinated raw fish with grapefruit</i>	18,00
Tarte fine aux légumes grillés et saumon fumé <i>Grilled vegetables tarte fine with smoked salmon</i>	18,00
Salade de langouste à la manque <i>Exotic salad with local lobster</i>	28,00

Service 13% compris

pâtes et risottos

Tagliatelles aux légumes, basilic et huile d'olive <i>Tagliatelle pasta with vegetables, basil and olive oil</i>	18,00
Tagliatelles à la langouste <i>Lobster tagliatelle pasta</i>	24,00
Tagliatelles, concassé de tomate et parmesan <i>Tagliatelle pasta with concassed tomatoes and parmesan</i>	18,00
Risotto aux champignons et huile de truffe <i>Mushrooms risotto with truffle oil</i>	22,00
Risotto de gambas au fumet de langouste <i>Tiger shrimps risotto, smoked lobster sauce</i>	24,00

les viandes

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with parmesan</i>	24,00
Steak tartare haché à la commande <i>Raw steak minced on request</i>	24,00
«Black Angus» burger haché à la commande <i>"Black angus" burger minced on request</i>	24,00
Entrecôte grillée, sauce béarnaise <i>Grilled chef's sirloin</i>	28,00
Filet de bœuf grillé ou au poivre concassé <i>Beef tenderloin, grilled or pan-fried with a pepper sauce</i>	28,00
Magret de canard au miel et aux épices <i>Duck breast with honey and spices</i>	24,00
Wok de légumes et poulet sauté au gingembre <i>Vegetables wok and sauteed chicken with ginger</i>	24,00
Émincé de volaille à la crème de champignons <i>Minced chicken with a creamy mushroom sauce</i>	24,00

les poissons

Escalope de daurade grillée, sauce vierge <i>Grilled mahi-mahi fillet with virgin sauce</i>	24,00
Filet de colas poêlé, émulsion de fumet de langouste et huile d'olive <i>Yellow tail snapper in a light lobster broth</i>	24,00
Pavé de thon rôti à la fleur de thym, riz thai Et légumes croquants <i>Roasted piece of tuna with thyme, thai rice and vegetables</i>	28,00
Brochette de gambas au citron vert et beurre blanc <i>Skewered prawns with lime and butter sauce</i>	27,00
Tataki de thon au miel et soja, riz blanc <i>Tuna tataki with honey soy sauce, basmati rice</i>	28,00
Langouste grillée (sur commande) <i>Local grilled lobster (to order in advance)</i>	7,00/100g

Service 13% compris

Snack (Seulement le midi)

Hamburger	12,00
Cheeseburger	13,00
Bacon cheeseburger	14,00
Club sandwich Salade, tomate, jambon, oeuf, bacon	14,00
Club saumon fumé salade, tomate, saumon fumé, citron	18,00
Club langouste salade, tomate, langouste, mayonnaise	24,00

les desserts

Moelleux au chocolat <i>soft melted chocolate cake</i>	10,00
Panacotta aux fruits de la passion <i>Passion fruit "panacotta"</i>	10,00
Crème brûlée au sucre roux <i>Brown sugar, Crème brûlée</i>	10,00
Tarte fine aux pommes caramélisées <i>Thin caramelized apple tart</i>	12,00
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	12,00
Assiette de fruits frais du moment <i>Fresh fruit plate</i>	13,00

les glaces

Café ou chocolat liègeois <i>Glace café ou chocolat, café ou chocolat chaud, chantilly</i>	10,00
Coupe framboise <i>Sorbet framboise, coulis de framboise, chantilly</i>	10,00
Coupe sunset <i>Glace vanille, coulis de fraise, chantilly</i>	0,00
Coupe des îles <i>Sorbet passion, mangue, citron vert</i>	10,00
Coupe alexandra <i>Glace vanille et chocolat, meringue, chocolat, chantilly</i>	10,00
Coupe colonel <i>Sorbet citron, vodka</i>	10,00
Coupe antillaise <i>Glace rhum raisin, rhum vieux</i>	10,00
Coupe de glace, au choix <i>Vanille, chocolat, café, rhum raisin</i>	10,00
Coupe de sorbet, au choix <i>Mangue, passion, citron, framboise, fraise</i>	10,00
Banana split <i>Glace, banane, chocolat chaud, chantilly</i>	10,00
Profiteroles au chocolat	10,00

Service 13% compris