

Entrées / Appetizers

Tataki de thon, légumes croquants aux saveurs asiatiques (<i>Tuna tataki, Row vegetables, Asian flavors</i>)	24€
Trilogie de Nems, Langouste, Thon et Daurade (<i>Lobster, Tuna and Mahi-Mahi nems</i>)	24€
Cassolette d'escargots au beurre d'ail (<i>Snails in garlic butter</i>)	X6 10€ X12 18€
Aumônière de chèvre, pomme caramélisée et pain d'épices (<i>Goat cheese Aumonières, caramelized apple and gingerbread</i>)	22€
Assiette de mozzarella et concombre mariné au sésame (<i>Marinated Mozzarella and cucumber with sesame</i>)	18€
Poêlé de St Jacques, salsa de fruits exotiques (<i>Grilled Sea scallop with exotic fruits</i>)	24€
Salade César au poulet ou au thon (<i>Chicken or Tuna Caesar salad</i>)	20€
Salade de langouste aux agrumes, avocat et vinaigrette à l'orange (<i>Lobster salad with citrus, avocado and orange vinaigrette</i>)	28€
Tartare de thon, gingembre et coriandre (<i>Tuna tartar, ginger and coriander</i>)	25€
Assiette de calamars frits, sauce piquante (<i>Fried squid, spicy sauce</i>)	20€
Tiramisu au crabe et guacamole (<i>Crab and guacamole Tiramisu</i>)	24€
Ceviche de daurade, avocat au lait de coco (<i>Ceviche of Mahi-Mahi, avocado with coconut milk</i>)	25€

Les Soupes / Soups:

Soupe gratinée à l'oignon (<i>French onion soup</i>)	12€
Soupe de poissons de roches, rouille et croutons (<i>Fish Caribbean soup with rouille and croutons</i>)	15€
Bisque de langouste (<i>Creamy Lobster soup</i>)	15€
Gaspacho "Andalou" et sa garniture (<i>Gaspacho soup</i>)	12€
Velouté de petits pois (<i>Velvety peas</i>)	14€

Pâtes / Pastas :

Tagliatelles à la langouste et aux gambas (<i>Lobster and tiger prawns pasta</i>)	32€
--	-----

Pâtes sauce tomate et parmesan 15€
(*Tomato and parmesan cheese Pasta*)

Les Poissons / Fishs :

Daurade sur fondue de poireaux, sauce aux épices 26€
(*Local Mahi-Mahi on leek fondue, spice sauce*)

Vivaneau grillé, sauce fruit de la passion 26€
(*Red Snapper with passion fruit sauce*)

Poisson du jour grille entier 28€ à 35€
(*Local whole Grilled fish*)

Bar grille flambé au pastis beurre blanc citronné 28€
(*Grilled Sea bass flamed with pastis and a lemon butter*)

Langouste grillée 8€/100g
(*Grilled Lobster*)

Langouste «Thermidor» 9€/100g
(*« Thermidor » Lobster*)

Sole meunière, pommes de terre vapeurs 39€ à 55€
(*Dover Sole “Meunière” and steamed potatoes*)

Dos de cabillaud, croûte aux (herbes, amandes et parmesan), beurre citronnée 26€
(*Cod fish filet, crust with herbs, almonds, parmesan and lemon butter*)

Lotte en robe d'orange caramélisée 32€
(*Monkfish with caramelized orange sauce*)

Curry de st-jacques et gambas façon thaï 30€
(*Sea scallop and tiger prawns curry*)

Gambas géantes à la crème d'ail et piment d'Éspelette 44€
(*Jumbo tiger prawns with garlic cream and Espelette pepper*)

Les viandes / meats:

Magret de canard, sauce framboise et menthe fraîche 28€
(*Duck breast with raspberry sauce and fresh mint*)

Filet de bœuf au poivre 39€
(*Beef filet with black pepper sauce*)

Souris d'agneau braisée pendant 8 heures, jus corsé 28€
(*Lamb shank 8 hours*)

Cocotte de poulet à la mangue 24€
(*Stewed chicken with mango*)

Jarret de veau aux champignons 28€
(*Veal shank with mushrooms*)

Les spécialités Créoles / Creole specialities

Les entrées / Appetizers

Accras de morue (<i>Cod fritters, creole sauce</i>)	14€
Crabes farcis à l'antillaise (<i>Caribbean stuffed crabs</i>)	19€
Assiette de boudins créoles et de boudins de lambis (<i>Plate of creole sausages and conch sausages</i>)	18€
Gratin de christophine aux légumes du pays (<i>Squash cake with local vegetables</i>)	18€

Les plats / Main courses

Le traditionnel Colombo de poulet (<i>Traditional Creole chicken Colombo</i>)	22€
La traditionnelle assiette Créole (<i>Traditional Creole plate</i>)	26€
Fricassée de Lambis (<i>Conch Fricassee</i>)	32€

Desserts / Sweets :

Crème brûlée au café (<i>Coffee creme brulee</i>)	11€
Palette de glaces, sauce chocolat (<i>Ice cream assortment with chocolate sauce</i>)	11€
Panaché de sorbets et fruits frais (<i>Mixed sorbets and freshs fruits</i>)	12€
Ile flottante et sa crème anglaise (<i>Floating island with vanilla custard sauce</i>)	11€
Moelleux au chocolat, cœur d'ivoire et glace pistache (<i>Soft melted chocolate cake with ivory heart and pistachio ice cream</i>)	14€
Carpaccio d'ananas flambé au vieux rhum (<i>Pineapple Carpaccio flamed with old rum</i>)	12€
Tarte fine aux pommes et glace vanille (<i>Fine apple tart and vanilla ice cream</i>)	13€
Mousse cheese-cake aux fruits rouges (<i>Cheesecake mouss with red berries</i>)	13€
Crêpe Suzette (<i>Flamed Crepe with Grand Marnier</i>)	14€
Profiteroles à la vanille sauce chocolat et chantilly (<i>Vanilla profiteroles with chocolate sauce</i>)	12€

Profiteroles sorbets fruits, coulis de framboises et Chantilly
(Exotic profiteroles with raspberry sauce) 12€

Café gourmand 15€