

DINER / DINNER

19h – 22h30 Mardi au Samedi

Les Entrées / Starters

Assiette d'accras 11 €
Codfish fritters

Christophine farcie à la morue 15 €
Christophine stuffed with codfish

Salade de concombre et avocat à la morue 15 €
Cucumber, avocado & codfish salad

Salade de lambis 20 €
Green salad, lambs

Duo de boudins 14 €
Fish & black sausages

Soupe de lentilles au poulet 14 €
Lentil and chicken soup

Soupe z' habitant 16 €
Local shrimp & veal soup

Soupe de lambis 16 €
Lamb shank with spices

Salade de lentilles au crabe 14 €
Lentil and crab salad

Ravioles de ouassous 18 €
River prawns ravioles

Tartare de thon des îles 17 €
Tuna tartar

Salade créole de poulet grillé 17 €
Créole grilled chicken salad

Chou farçi à la langouste et aux crevettes 19 €
Stuffed cabbage with lobster and shrimps

Croustillant de crabe et son coulis de fruit de la passion 19 €
Crunchy crab pastry with passion fruit dressing

DINER / DINNER

19h – 22h30 Mardi au Samedi

Les Plats / Main course

Poissons / Fish

Dorade grillée marinée aux fines herbes 22€
Grilled mahi-mahi marinated in herbs

Ouassous rôtis sauce à la bière 29€
Roasted river prawns in a beer sauce

Court-bouillon de vivaneau 26€
Red snapper « court-bouillon »

Millefeuille de chatrou aux petits légumes 28€
Octopus and fine vegetables napoléon

Vivaneau ou œil de bœuf grillé sauce créole et beurre au gingembre 450 gr 29€
Whole local fish with créole & ginger butter sauces

Vivaneau ou œil de bœuf grillé au paprika et curcuma 25€
Snapper with paprika and turmeric (38! /2 pers.)

Pavé de thon grillé au curry 27€
Grilled tuna steak with curry sauce

Blaff de poisson et de langouste 28 €
Fish and lobster local soup called «Blaff»

Fricassée de lambi 28 €
Conch fricassée

Brochettes de gambas sauce verte 28 €
Shrimp skewer with green herbs sauce

Gambas flambées au rhum vieux 28 €
'Flambé' Mediterranean prawns in old rum

Marmite du pêcheur (pour 2) 2 filets de vivaneau, 74 €
1 langouste, 2 ouassous
Fisherman's pot (for two persons) 2 snapper, 1 lobster, 2 river prawns

Langouste grillée sauce créole et beurre 7 €/100gr au gingembre
Grilled lobster with Créole & ginger butter sauces

LE GRAIN DE SEL – SAINT BARTHELEMY

DINER / DINNER

19h – 22h30 Mardi au Samedi

Les Plats / Main course

Viandes / Meats

Poulet coco, riz et légumes pays 20€

Chicken breast in coconut sauce, rice and local vegetables

Entrecôte grillée et gratin de pommes de terre 25 €

Grilled rib eye steak, potato gratin

Sauce au choix : Poivre, Echalotte, Beurre maître d'hôtel

Coquelet rôti sauce au thym et romarin, riz et légumes pays 27 €

Roasted chicken with thyme and rosemary sauce, rice and local vegetables

Magret de canard sauce vanille gingembre et son gratin de pomme de terre 29 €

Duck breast with it's vanilla and ginger sauce, potato gratin

Porcelet sauce Jack Daniels et son gratin de pomme de terre 25 €

Suckling pig stuffed, rolled crispy Jack Daniels sauce, potato gratin

Pavé de veau sauce champignons, riz et légumes pays 25 €

Veal mushroom sauce, rice and local vegetables

Supplément au choix : Riz et Légumes / Salade Verte / Gratin de pomme de terre 6€

Menu Enfants / Kids Menu 15€

Steak haché, poulet, ou daurade riz

et une boule de glace au choix pour le dessert

Chopped steak, chicken, or mahi-mahi with rice and one scoop of homemade ice-cream

Nos Desserts / Desserts

Ananas frais 9€
Fresh pineapple

Blanc mangé coco mangue 10€
Coconut and mango 'blanc mangé'

Crème brûlée à la vanille 10€
Vanilla flavour «Crème brûlée»

Gâteau ananas au zeste de citron vert 12€
Pineapple cake with lime zest sauce

Gâteau au chocolat et sa boule de glace vanille 12€
Chocolate cake with vanilla ice cream

Tourment d'amour au coco 12€
Coconut créole pie

Nos Glaces Maison / Homemade ice-cream

La Créole (Glace coco, glace rhum-raisin, ananas frais) 9€
Coconut ice cream, rum-grapes ice-cream, fresh pineapple dices

Coupe 2 boules (Vanille, café, caramel, rhum-raisin, sorbets
Chocolat, framboise, fraise, coco, mangue-litchi, passion) 8€
2 scoops of homemade ice-cream
(Vanilla, rum-raisin, coffee, passion fruit, raspberry, coconut, Lychee mango, chocolate sorbets)

La Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat, chantilly) 9€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Le Café liégeois (Glace vanille, café expresso, chantilly) 9€
Vanilla ice cream, coffee, whipped cream

La Moka (Glace vanille, sorbet chocolat, glace café sauce chocolat, chantilly) 12€
Vanilla ice cream, chocolate sorbet, coffee ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Supplément sauce chocolat ou chantilly 1€
Extra chocolate sauce or whipped cream