

## DEJEUNER / LUNCH

12h – 15h Mardi au Dimanche

### Les Entrées / Starters

Salade de tomates, oignons et câpres 13€  
Tomatoes salad with parsley and shallot dressing

Salade mixte 12€  
Green salad, tomatoes, onions, and shallot dressing

Assiette d'accras 11€  
Cod Fritters

Christophine farcie à la morue 15€  
Christophine (local vegetable) stuffed with codfish

Duo de boudins 14€  
Creole black and fish sausages

Tomate mozzarella au pistou 16€  
Tomatoes and mozzarella with basil sauce

Salade Créole de poulet grillé 17€  
Créole grilled chicken salad

Crottin de chavignol grillé au thym et miel salade aux fruits secs 16€  
Green salad with dry fruits, hot goat cheese grilled with thyme and honey

Salade de lentilles et magret mariné aux épices 16€  
Crab and lentil salad

Croustillant de crabe et son coulis au fruit de la passion 18€  
Crunchy crab pastry with passion fruit dressing

Salade thaï au thon mi-cuit 20 €  
Thaï style fresh tuna and noodles salad

Salade Grain de sel 20€  
Salad, gin cooked shrimp, exotic fruits, tomatoes, palm hearts

Salade de chou et noodles au poulet épicé 19€  
Cabbage salad and spiced noodles chicken

## DEJEUNER / LUNCH

12h – 15h Mardi au Dimanche

### Les Plats / Main Courses

#### Poissons / Fish

Tartare de thon aux deux gingembres (petit/grand) 16€ / 21€  
Tuna tartar, ginger flavor with garlic toasts (small/large)

Daurade sauce Créole 22€  
Mahi-mahi with Créole sauce

Tataki de thon 25€  
Tuna Tataki

Fricassée de lambi 27€  
Conch fricassée

Fricassée de chatrou 25€  
Octopus fricassée

Vivaneau ou œil de bœuf grillé sauce Créole et beurre au gingembre 450gr. 28€  
Vivaneau / oeil de boeuf grilled local fish with créole and ginger butter sauces

Vivaneau ou œil de bœuf au paprika et curcuma 29€  
Vivaneau / oeil de boeuf with paprika and turmeric

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

Brochettes de crevettes sauce verte 28€  
Shrimps skewer with herbs sauce

Crevettes sautées à la tomate et à la menthe épicée 28€  
Sauted shrimps in spicy mint sauce

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

## DEJEUNER / LUNCH

12h – 15h Mardi au Dimanche

### Les Plats / Main Courses

#### Viandes / Meats

Poulet coco, riz et légumes pays 20€  
Chicken breast in coconut sauce, rice and local vegetables

Entrecôte grille, frites maison et salade verte 25€  
Grilled rib eye steak served with homemade fries and salad  
Sauce au choix : Poivre, Echalotte, Beurre maître d'hôtel

Tartare de boeuf (300g) et sa salade verte 24€  
Beef tartar (10 oz) served with salad

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 / Frites maison 6€

#### Menu Enfants / Kids Menu 15€

Steak haché, poulet, ou daurade frites  
et une boule de glace au choix pour le dessert  
Chopped steak, chicken, or mahi-mahi with fries 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