

Bienvenue à **Amis St. Barth**, destination gastronomique au cœur de la baie de Grand Cul-De-Sac. Ici, nous vous invitons à plonger dans une expérience culinaire exceptionnelle, ancrée dans une philosophie d'hospitalité Haute Couture centrée sur l'humain.

Sous l'égide de Champagne Hospitality - réputé pour créer des boutiques hôtels aussi uniques que leurs emplacements et tous dévoués à préserver et à célébrer la culture et le patrimoine local - Le Barthélemy incarne le luxe en parfaite harmonie avec la durabilité. Nous nous engageons envers une cuisine zéro déchet et éthique, où la qualité, la saveur et l'innovation ne sont jamais compromis. Nos viandes et produits sont soigneusement sélectionnés, privilégiant les sources locales et les méthodes d'importation durables. Découvrez également notre sélection exceptionnelle de vins et Champagnes, dont ceux de notre maison Champagne Hospitality, Leclerc Briant.

Que vous recherchiez une pause en milieu de journée en bord de mer, une bouchée rapide et savoureuse sur le sable doré ou un déjeuner mémorable, notre cuisine saura émerveiller vos papilles gustatives. Dirigée par le Chef étoilé Michelin Jérémy Czaplicki et son équipe passionnée, notre cuisine marie les saveurs de la Méditerranée avec la douceur ensoleillée de notre emplacement privilégié. Bon Appétit!

*Welcome to Grand Cul-De-Sac and to **Amis St. Barth**, the on-property dining destination at Le Barthélemy Hotel & Spa. Our award-winning resort is built on a philosophy of human-centered, couture hospitality and our dining experience is no different. Under the wing of Champagne Hospitality – known for creating luxury boutique hotels as distinct as their locations, and all with the purpose of preserving and celebrating local culture and heritage – Le Barthélemy prioritizes luxury in tandem with sustainability. At Amis St. Barth, we take pride in our zero-waste kitchen, serving ethical cuisine without sacrificing quality, flavor, or innovation. Our meat and produce are sourced locally and imported sustainably, and our wines and champagnes are the very best including Champagne Hospitality's very own Champagne house, Leclerc Briant.*

*A mid-day respite from the sun, a quick and salty bite off the sand, a lunch at Amis St. Barth. From your seat at this table, let your tastebuds carry you through the air of the Caribbean. Our kitchen, led by Michelin Starred Chef Jérémy Czaplicki and his team, melds the flavors of the Mediterranean with the sunny goodness of our rarified St. Barth location. Bon Appetit!*

# Le Bar du Turquoise – Turquoise bar

10h à 18h – 10am to 6pm

## Cocktails signatures – Signature cocktails (15cl)

**Le Turquoise** 22€  
Gin Ki No Bi, Curaçao bleu, eau de coco, jus de citron vert, sprite  
*Ki No Bi gin, blue Curaçao, coco water, lime, sprite*

**The Spicy Jungle** 22€  
Rhum Bacardi épicé, Amaretto, passion, citron vert, ginger ale  
*Spicy Bacardi rum, Amaretto, passion fruit, lime, ginger ale*

**Green Island** 22€  
Vodka Elyx, kiwi, Saint-Germain, citron vert, pomme  
*Elyx vodka, kiwi, Saint-Germain, lime, apple*

**Bloody Malfy** 22€  
Gin Malfy, Italicus, citron, jus de tomate, thym, assaisonnements  
*Malfy gin, Italicus, lemon, tomato juice, thyme, seasoning*

**L'Obsession** 22€  
Tequila 818, hibiscus, marasquin, pêche, citron vert, ginger beer  
*818 tequila, hibiscus, maraschino, peach, lime, ginger beer*

**Star Fish Slush** 22€  
Granité vodka Elyx, vanille, citron vert, passion  
*Vodka Elyx granita, vanilla, lime, passion fruit*

**Cocktail du jour - Cocktail of the day** 22€  
Demandez à votre serveur  
*Ask your waiter*

**Ultimate Pina Colada XXL (30cl)** 30€  
Cocktail XXL, dans un ananas frais des Caraïbes  
Rhum infusé à la cannelle, coco, ananas, vanille, épices  
*XXL cocktail in a fresh Caribbean pineapple  
Cinnamon-infused rum, coco, pineapple, vanilla, spices*

## Cocktails classiques – Classic cocktails (7cl ou 15cl)

Disponibles sur demande - Available on request 22€  
Liste non exhaustive – Non-exhaustive list:  
Bloody Mary, Caïpirihna, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic, Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned, Piña Colada, Spritz...

## Nos sangrias – Our sangrias

Sangria rouge ou blanche au verre (15cl) 22€  
*Red or white sangria by the glass*

Sangria au litre (1L) 75€  
*Sangria by the liter*

## Nos cocktails sans alcool – Our virgin cocktails (15cl)

**L'Innocente Verdoyante** 18€  
Concombre frais, citron vert, pomme, menthe fraîche, soda  
*Fresh cucumber, lime, apple, fresh mint, soda*

**Amor de Fresa** 18€  
Purée de fraise, cranberry, thé maison, ginger ale  
*Strawberry puree, cranberry, homemade tea, ginger ale*

**Milk Shake Cookie** 18€  
Glace vanille ou chocolat, lait, sirop de vanille, cookie  
*Vanilla or chocolate ice cream, milk, vanilla syrup, cookie*

**Cocktails sans alcool classiques – Virgin classic cocktails** 18€  
Disponibles sur demande - Available on request  
Liste non exhaustive – Non-exhaustive list:  
Bloody Mary, Mojito, Piña Colada, Cocktail de fruits..

## Nos transats – Our sunbeds

Transat selon disponibilité 50€  
*Sunbed upon availability*

## *Selection au verre – Selection by the glass* (15cl)

### **Champagne & Vin pétillant – Champagne**

|                             |  |  |  |     |
|-----------------------------|--|--|--|-----|
| Coupe de Prosecco           |  |  |  | 18€ |
| Leclerc Briant Brut Réserve |  |  |  | 25€ |
| Leclerc Briant Rosé         |  |  |  | 30€ |

### **Vin rosé – Rose wine**

|                           |                        |                 |      |     |
|---------------------------|------------------------|-----------------|------|-----|
| La Vie en Rose de Roubine | <i>Château Roubine</i> | <i>Provence</i> | 2022 | 18€ |
| Miraval                   | <i>Château Miraval</i> | <i>Provence</i> | 2021 | 20€ |

### **Vin blanc – White wine**

|              |                        |                  |      |     |
|--------------|------------------------|------------------|------|-----|
| Pouilly Fumé | <i>Domaine Veneau</i>  | <i>Loire</i>     | 2022 | 16€ |
| Chablis      | <i>Domaine Vauroux</i> | <i>Bourgogne</i> | 2022 | 20€ |

### **Vin blanc liquoreux – Sweet white wine**

|               |                  |              |      |     |
|---------------|------------------|--------------|------|-----|
| Vouvray ½ Sec | <i>J-M Gilet</i> | <i>Loire</i> | 2020 | 20€ |
|---------------|------------------|--------------|------|-----|

### **Vin rouge – Red wine**

|                     |                                 |                        |      |     |
|---------------------|---------------------------------|------------------------|------|-----|
| Grignan-les-Adhémar | <i>Domaine Serre des Vignes</i> | <i>Vallée du Rhône</i> | 2021 | 16€ |
| Sancerre Rouge      | <i>Domaine Crézancy</i>         | <i>Loire</i>           | 2022 | 18€ |

## Apéritifs et Liqueurs

### Aperitifs and Liquors

|                              | 5cl | 75cl |
|------------------------------|-----|------|
| Amaretto                     | 12€ | 120€ |
| Aperol                       | 12€ | 120€ |
| Bailey's                     | 12€ | 120€ |
| Campari                      | 12€ | 120€ |
| Cointreau                    | 12€ | 120€ |
| Get 27                       | 12€ | 120€ |
| Get 31                       | 12€ | 120€ |
| Italicus                     | 12€ | 120€ |
| Kahlua                       | 12€ | 120€ |
| Frangelico                   | 12€ | 120€ |
| Lilet Blanc                  | 12€ | 120€ |
| Limoncello                   | 12€ | 120€ |
| Malibu                       | 12€ | 120€ |
| Manzana                      | 12€ | 120€ |
| Mancino Bianco, Rosso, Secco | 12€ | 120€ |
| Ricard                       | 12€ | 120€ |
| Sambucca                     | 12€ | 120€ |
| Saint Germain                | 12€ | 120€ |
| Suze                         | 12€ | 120€ |

### Rhum – Rum

|                        |     |      |
|------------------------|-----|------|
| Plantation Three Stars | 14€ | 120€ |
| Bielle Blanc           | 14€ | 120€ |
| Havana 3 ans           | 14€ | 120€ |
| Wray & Nephew          | 14€ | 120€ |
| Bacardi 8 ans          | 16€ | 140€ |
| Gosling Black Seal     | 16€ | 140€ |
| Mount Gay Eclipse      | 16€ | 140€ |
| Clairin Valal          | 18€ | 160€ |
| Clement Vieux XO       | 22€ | 200€ |
| Santa Teresa 1796      | 26€ | 240€ |
| Zacapa                 | 26€ | 240€ |
| Reimonenq Vieux 7 ans  | 28€ | 260€ |
| Hee Joy 2008           | 28€ | 260€ |
| Bielle Vieux 2011      | 36€ | 340€ |
| Mont Gay XO 15 ans     | 50€ | 600€ |

## Whisky – Whiskey

| Américain – American | 2cl | 5cl | 75cl |
|----------------------|-----|-----|------|
| Jack daniel's        |     | 14€ | 120€ |
| Bulleit Bourbon      |     | 16€ | 140€ |

### Écossais – Scotch

|                                |  |     |      |
|--------------------------------|--|-----|------|
| Johnnie Walker Red Label       |  | 14€ | 120€ |
| Laphroaig 10 ans               |  | 18€ | 160€ |
| Glenmorangie 12 ans Lasanta    |  | 22€ | 200€ |
| Glenfiddich 15 ans Solera      |  | 24€ | 220€ |
| Dalmore 12 ans                 |  | 28€ | 260€ |
| Balvenie Caribbean Cask 14 ans |  | 30€ | 280€ |
| Macallan 12 ans                |  | 32€ | 300€ |
| Royal Salute                   |  | 55€ | 500€ |
| Johnnie Walker Blue Label      |  | 60€ | 550€ |

### Irlandais – Irish

|                            |  |      |       |
|----------------------------|--|------|-------|
| Jameson                    |  | 14€  | 120€  |
| <b>Japonais – Japanese</b> |  |      |       |
| Karuizawa 1999-2000        |  | 500€ | 3000€ |

### Cognac – Armagnac

|                        |      |      |       |
|------------------------|------|------|-------|
| Martell Blue Swift     |      | 18€  | 160€  |
| Remy Martin VSOP       |      | 20€  | 180€  |
| L'Apothicaire 1990     |      | 30€  | 280€  |
| Martell XO             |      | 50€  | 500€  |
| Remy Martin XO         |      | 60€  | 550€  |
| Remy Martin Louis XIII | 300€ | 650€ | 5000€ |

### Gin – Gin

|                        |  |     |      |
|------------------------|--|-----|------|
| Bombay Sapphire        |  | 14€ | 120€ |
| Tanqueray Ten          |  | 16€ | 140€ |
| Malfy Gin Original     |  | 18€ | 160€ |
| Azur                   |  | 20€ | 180€ |
| Botanist               |  | 20€ | 180€ |
| Hendrick's             |  | 20€ | 180€ |
| Matsui Craft Gin T.H.P |  | 20€ | 180€ |
| Monkey 47              |  | 24€ | 220€ |
| Ki No Bi               |  | 26€ | 250€ |

## Vodka – Vodka

|                  | 5cl | La bouteille |
|------------------|-----|--------------|
| Tito's           | 14€ | 120€         |
| Ketel One        | 14€ | 120€         |
| Absolut Elyx     | 18€ | 160€         |
| Guillotine       | 18€ | 160€         |
| Grey Goose       | 22€ | 200€         |
| Stolichnaya Elit | 26€ | 240€         |

### Tequila – Tequila

|                        |      |       |
|------------------------|------|-------|
| Avion Silver           | 18€  | 160€  |
| Casamigos Blanco       | 18€  | 160€  |
| Codigo Blanco          | 18€  | 160€  |
| 818 Blanco             | 22€  | 200€  |
| Avion Reposado         | 22€  | 200€  |
| Codigo Rosa            | 22€  | 200€  |
| Maestro Dobel Diamante | 22€  | 200€  |
| Casamigos Reposado     | 22€  | 200€  |
| 818 Reposado           | 26€  | 240€  |
| Casamigo Anejo         | 28€  | 260€  |
| Cincoro Blanco         | 30€  | 280€  |
| 818 Anejo              | 30€  | 280€  |
| Avion 44               | 32€  | 300€  |
| Avion Cristalino       | 32€  | 300€  |
| Codigo Anejo           | 32€  | 300€  |
| Clase Azul Reposado    | 38€  | 870€  |
| Don Julio 1942         | 42€  | 400€  |
| Jose Cuervo Reserva    | 42€  | 400€  |
| Codigo Extra Anejo     | 55€  | 500€  |
| Eight Reserved         | 55€  | 500€  |
| Clase Azul Anejo       | 185€ | 2700€ |

### Mezcal – Mezcal

|                       |     |      |
|-----------------------|-----|------|
| Nuestras Soledad      | 16€ | 140€ |
| Del Maguey Vida       | 18€ | 160€ |
| Del Maguey Crema      | 22€ | 200€ |
| Del Maguey Chichicapa | 36€ | 340€ |
| Del Maguey Tobala     | 55€ | 350€ |
| Del Maguey Pechuga    | 66€ | 500€ |

## *Rafraichissements - Refreshment (20cl à 33cl)*

|  |     |
|--|-----|
| Coca Cola 33cl   | 9€  |
| Coca Cola Zero 33cl  | 9€  |
| Coconut Water 33cl   | 9€  |
| Fanta 33cl   | 9€  |
| Ice Tea 33cl   | 9€  |
| Sirop à l'eau 25cl   | 9€  |
| Sprite 33cl  | 9€  |
| Heineken 0% 25cl   | 9€  |
| Swiss Moutain Club Soda 20cl   | 10€ |
| Swiss Moutain Ginger Ale 20cl  | 10€ |
| Swiss Moutain Ginger Beer 20cl   | 10€ |
| Swiss Moutain Tonic 20cl   | 10€ |
| Red Bull 25cl  | 10€ |
| Carib  | 10€ |
| Corona   | 10€ |
| Sélection de jus de fruits (Pomme, ananas, passion, mangue..)*<br><i>Selection of fruit juices (apple, pineapple, passion, mango..)*</i> | 12€ |

## *Eaux minérales - Mineral waters (75cl)*

|                |     |
|----------------|-----|
| Acqua Panna    | 10€ |
| San Pellegrino | 10€ |
| Aquachiara     | 10€ |

## *Boissons chaudes - Hot drinks\**

|   |    |
|---|----|
| Expresso, décaféiné, allongé<br><i>Expresso, decaffeinated, americano</i> | 6€ |
| Thé et infusion<br><i>Tea and infusion</i>                                | 7€ |
| Café avec du lait, café frappé<br><i>Coffee with milk, iced coffee</i>    | 8€ |
| Chocolat chaud<br><i>Hot chocolate</i>                                    | 8€ |
| Café double<br><i>Double espresso</i>                                     | 9€ |

\*Prix valable pour les produits dérivés  
*Price valid for derivative products*

# Amis St. Barth Déjeuner – Lunch Amis St. Barth

12h à 16h – 12pm to 4pm

## Apér'ean – Appetizers

|   |   |     |
|---|---|-----|
| Gambas croustillantes kuro « 4 pièces »<br><i>Crispy prawns kuro « 4 pieces »</i>   | ⊗ | 22€ |
| Crabes balls au piment doux et noix de coco<br><i>Crab balls with sweet chili and coconut</i>   |   | 26€ |
| Cubes de mahi-mahi marinés à la citronnelle, puis grillés, salsa mangue<br><i>Grilled mahi-mahi cubes, marinated with lemongrass, served with mango salsa</i> | ⊗ | 19€ |
| Calamars frits à la fine semoule<br><i>Fried calamari, coated in fine semolina</i>  |   | 24€ |
| Trio apéritif - <i>Aperitif trio</i> :  | ✓ | 28€ |
| • Houmous de pois chiches - <i>Chickpeas hummus</i>   | ✓ | 16€ |
| • Guacamole aux baies de grenade - <i>Guacamole with pomegranate berries</i>  | ✓ | 18€ |
| • Tzatziki au yaourt Grec & éclats de framboises - <i>Tzatziki with Greek yogurt &amp; raspberries chips</i>  | ✓ | 18€ |
| Mini-ceviche de poulpe, vinaigrette de pomme au jalapeno<br><i>Mini octopus ceviche with jalapeno apple vinaigrette</i>                                       | ⊗ | 28€ |

## Les entrées – Starters

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Salade « Healthy », vinaigrette mangue et moutarde, pickles d'oignons, avocat, tomate, feta<br><i>« Healthy » salad, mango and mustard vinaigrette, onion pickles, avocado, tomato, feta cheese</i>        |     |       |
| • Poulet grillé – <i>Grilled chicken</i> ⊗ 39€   • Gambas grillées – <i>Grilled shrimps</i> ⊗ 42€   • Langouste grillée – <i>Grilled lobster</i> ⊗ 59€ *   |     |       |
| Tataki de thon aux graines de sésames, cécina de bœuf, vinaigrette de pêche à l'huile d'olive<br><i>Tuna tataki with sesame seeds, beef cecina, peach vinaigrette with olive oil</i>                       |     | 34€   |
| Burrata des Pouilles, collection de tomates cerises, crème d'avocat au yaourt Grec, huile de basilic<br><i>Burrata from Puglia, cherry tomatoes collection, avocado cream with Greek yogurt, basil oil</i> |     | 39€   |
| La salade César au poulet fermier à ma façon, préparée sous vos yeux<br><i>Caesar salad with farmhouse chicken, prepared tableside</i>   |     | 39€   |
| Carpaccio de gambero à l'ail noir, fraises, pastèque, yuzu<br><i>Carpaccio of gambero with black garlic, strawberries, watermelon, yuzu</i>  |     | 45€ * |
| Salade d'asperges au chèvre frais, fraises « pickles » sabayon aux zestes de citron vert<br><i>Asparagus salad with fresh goat's cheese, sabayon strawberry pickles and lime zest</i>                      | ⊗ ✓ | 39€   |

## Street Food – Hand helds

|  |       |
|--|-------|
| Burger de bœuf Black Angus, cheddar, oignons caramélisés, sauce barbecue<br><i>Black Angus beef burger, topped with cheddar cheese, caramelized onions and barbecue sauce</i>  | 39€   |
| Tacos « Contemporain », tartare de thon à l'avocat, aioli au piment doux fumé<br><i>Tacos with avocado, tuna tartare, smoked sweet pepper aioli</i>  | 39€   |
| Tacos « Contemporain », gambas grillées à l'avocat, aioli au piment doux fumé<br><i>Tacos with avocado, grilled prawns, smoked sweet pepper aioli</i>  | 42€   |
| Tacos « Contemporain veggie » à l'avocat, tomates cerises, olives, feta, aioli au piment doux fumé<br><i>Tacos with avocado, cherry tomatoes, olives, feta, smoked sweet pepper aioli</i>                                | ✓ 36€ |
| Club sandwich volaille tradition au bacon grillé<br><i>Chicken club sandwich with grilled bacon</i>  | 38€   |
| Panuzzo, « Pizza roulée comme un sandwich », burrata, sauce pesto, roquette, artichaut, tomates cerises<br><i>Panuzzo « Pizza rolled up like a sandwich », burrata, pesto sauce, arugula, artichoke, cherry tomatoes</i> | ✓ 38€ |

## Les Pizz' – Pizzas

|   |       |
|---|-------|
| <b>Margherita:</b> tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », basilic, huile d'olive<br><i>Margherita : Marinara, fresh mozzarella, basil and olive oil</i>   | ✓ 24€ |
| <b>Rucola:</b> Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », roquette, tomates cerises au vinaigre balsamique, pesto à la Genovese<br><i>Rucola: Marinara, fresh mozzarella, arugula, cherry tomatoes with balsamic vinegar, Genovese pesto</i>      | ✓ 28€ |
| <b>Quatre fromages:</b> Ricotta, mozzarella « Fior di Latte », parmesan, gorgonzola, chutney de poire au basilic<br><i>Four-cheese : Ricotta, fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pear chutney with basil</i>   | ✓ 28€ |
| <b>Spianata Piccante :</b> Sauce tomate « Mère », mozzarella di Buffala, spianata piccante, artichaut poivrade, pesto à la Genovese<br><i>Spianata Piccante : Marinara, Buffalo mozzarella, spicy Calabrian salami, pepper artichoke and Genovese pesto</i> | 32€   |
| <b>Asian:</b> Fromage blanc au wasabi, tartare de thon aux graines de sésame noir « Asian style »<br><i>Asian: White cheese with wasabi, tuna tartare with black sesame seeds « Asian style »</i>   | 28€   |
| <b>Poulpe:</b> Sauce tomate et poivrons, mozzarella « Fior di Latte », poulpe, artichaut, parmesan Reggiano « Vache Rouge »<br><i>Octopus: Tomato and pepper sauce, fresh mozzarella, octopus, artichoke, « Vache Rouge » parmesan Reggiano</i>             | 29€   |

## Les plats – Main courses

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Gambas Black Tiger grillées à l'origan, sauce kare kare, feuille de sucrine au bagoong, pomme paille<br><i>Tiger prawns with oregano, Kare Kare peanut sauce, little gem lettuce with bagoong and shoestring potatoes</i>                          | ⊗ | 42€   |
| Pêche du jour grillée suivant nos arrivages, jeunes pousses d'épinards mi-cuites, sauce vierge aux baies de grenade et citron vert<br><i>Grilled fresh fish (catch of the day), wilted spinach, virgin sauce with pomegranate berries and lime</i> | ⊗ | 45€   |
| Orecchiettes au basilic pistou, saumon fumé pignons de pins torréfiés, ricotta salata<br><i>Orecchiettes with basil pesto, smoked salmon, roasted pine nuts and ricotta salata</i>   |   | 36€   |
| Wok de faux filet de bœuf parfumé à la citronnelle, gingembre, chou pack choy<br><i>Wok of beef tenderloin flavoured with lemongrass, ginger, pack choy cabbage</i>  | ⊗ | 49€ * |
| Côte de veau grillée aux morilles et à la crème, purée de pommes de terre<br><i>Veal chop with morels and cream, mashed potatoes</i>   | ⊗ | 56€ * |

## Les desserts – Desserts

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Fraises cuisinées au vinaigre balsamique, crème vanille, meringue au citron vert, sorbet menthe basilic<br><i>Strawberries cooked in balsamic vinegar, vanilla cream, lime meringue, mint basil sorbet</i> | ⊗ ✓ | 18€   |
| Clafoutis aux abricots rôtis, sorbet abricot pleine maturité<br><i>Roasted apricot clafoutis, fully ripened apricot sorbet</i>   | ✓   | 15€   |
| Fleur à l'ananas « Sand Dollar », croustillant de pecan au spéculos, sorbet à l'ananas<br><i>Sand Dollar" pineapple flower, pecan crisp with speculos, pineapple sorbet</i>                                | ✓   | 16€   |
| Profiterole à la noix de coco, sauce chocolat Grand Cru « Caraïbes »<br><i>Coconut profiterole with Caribbean Grand Cru chocolate</i>  | ✓   | 21€   |
| Cookies XL aux pépites de chocolat noir et framboises, sauce praliné pistaches, sorbet framboise<br><i>XL Cookies with dark chocolate and raspberries chips, pistachio praline sauce, raspberry sorbet</i> | ✓   | 18€   |
| Assiette de fruits frais de saison<br><i>Seasonal fresh fruits plate</i>   | ⊗ ✓ | 25€ * |



*Nos glaces et nos sorbets élaborés par notre équipe de pâtisserie*

⊗ ✓ 7€ / la boule, 13€ / 2 boules, 18€ / 3 boules

*Our ice cream and our sorbet home-made by our pastry team*

7€ / scoop, 13€ / 2 scoops, 18€ / 3 scoops

Vanille, chocolat « Grand Cru », mangue, açai, ananas, citron vert, fraise, framboise, fruits exotiques, noix de coco, caramel, café, yaourt, banane, menthe et basilic

*Vanilla, chocolate, mango, açai, pineapple, lime, strawberry, raspberry, exotic fruit, coconut, caramel, coffee, yoghurt, banana, mint & basil*

*Nos toppings – Our toppings*

✓ 2€ / Topping - 2€ / Each

Éclats de cookie, noisettes, noix de pécan caramélisées, chantilly aux gousses de vanille, sauce dulce de leche, sauce chocolat

*Cookie crumbs, hazelnuts, caramelized pecans, vanilla beans, dulce de leche sauce, chocolate sauce*

⊗ Sans gluten – *Gluten free*

✓ Végétarien – *Vegetarian*

\* Produits non inclus dans l'offre Daypass – \* *Products non included in Daypass*

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris - *Net Prices in Euro - Taxes and Service included*

La liste des allergènes est disponible sur demande - *Allergens list is available on request*



## Provenance des viandes – Meat origins

Boeuf – États-Unis  
*Beef – United States*

Poulet – France  
*Chicken (poultry) - France*

Porc – Europe et États-Unis  
*Pork – Europe and United States*

## Provenance des poissons – Fish origins

Mahi Mahi – Issus de la pêche locale ou États-Unis  
*Mahi Mahi - Local fishery or United States*

Thon – Issus de la pêche locale ou Océan Pacifique  
*Tuna - Local fishery or Pacific Ocean*

Bar – France  
*Sea bass – France*

Vivaneau – Issus de la pêche locale ou États-Unis  
*Red snapper – Local fishery or United States*

Langouste – Issus de la pêche locale ou États-Unis  
*Lobster - Local fishery or United States*

Crabe – États-Unis  
*Crab – United States*

Saint Jacques – États-Unis  
*Scallop – United States*

Gambero – Méditerranée  
*Gambero – The Mediterranean*

Gambas – Océan Indien  
*King prawn – Indian Ocean*

Calamar – Patagonie  
*Calamari - Patagonia*

Poulpe – Italie  
*Octopus - Italy*