

LA CASE

BY JEAN IMBERT

LES SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

L'AVOCAT DE JEAN  
Piment / Agrumes 36€

AUBERGINE CONFITE 
Condiment Citron / Herbes de l'île 32€

PASTÈQUE / STRACIATELLA  
Epices Caraïbéennes 40€

PATATE DOUCE / TARTE  
Café de Saint Domingue 36€

MELON DE GUADELOUPE / CONCOMBRE
Verveine 35€



LES POISSONS LOCAUX

THON JAUNE / TARTARE 
Riz croustillant / Basilic 42€
Au caviar Golden Impérial 132€

MAHI-MAHI / MARINÉ
Maracuja / Piment 36€

CHATROU / GRILLÉ
Ananas / Quinoa 38€

WAHOO / TATAKI
Kiwi / Grenade 38€



LES CARAÏBES

MAHI-MAHI
En feuille de bananier
Papaye / Gingembre
Pour 2 personnes 130€

LANGOUSTE DES CARAÏBES  
En Cocote lutée
Ravioles au piment végétarien 84€

THON DES PECHEURS 
Au Barbecue
Plantain / Tamarin 52€

OUASSOUS GRILLÉS 
Ravioles à la Christophine / Chèvre 58€
Option végétarienne 46€

BAR DES CARAÏBES LAQUÉ 
Pamplemousse / Fenouil / Carotte 58€

POULARDE COLOMBO 
En Croûte de sel
Riz créole / Légumes
Pour 2 personnes 145€

EPICES JERK / FILET DE BOEUF 
Gombo / Artichauts 82€

THYM DE SAINT BARTH / CÔTE DE VEAU  
Patate douce 78€

GIRAUMON / GNOCCHI  
Noix de coco / Curcuma 42€



Gluten



Fruits à Coques



Arachides



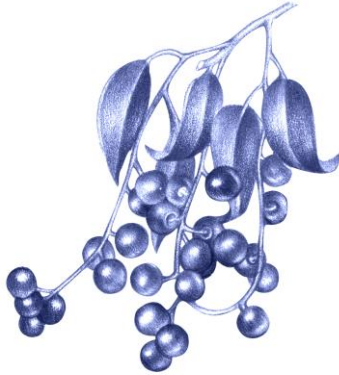
Lactose



Sésame

Prix nets en €, service compris
La carte des allergènes est disponible sur demande

DESSERT



ANANAS RÔTI

Flambé au Rhum / Sorbet Coco 24€

SOUFFLÉ EXOTIQUE

Mangue / Passion / Coriandre 23€

MARACUJA

Passion / Yaourt / Vanille 25€

SABLE DE FLAMANDS

Vanille / Praliné / Caramel Citron 26€

CHOCOLAT CARAIBES

Gavotte / Cigare / Tamarin 26€


Gluten


Fruits à coque


Arachides


Lactose


Sésame

Prix nets en €, service compris
La carte des allergènes est disponible sur demande

LA CASE

BY JEAN IMBERT

LES SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

JEAN'S AVOCADO  
Local Chilli Pepper / Citrus Fruits 36€

EGGPLANT CONFIT 
Lemon Condiment / Herbs from the Island 32€

WATERMELON / STRACIATELLA  
Caribbean Spices 40€

SWEET POTATOE / TART  
Coffee from Saint Domingue 36€

MELON / CUCUMBER
Verbena 35€



LES POISSONS LOCAUX

YELLOWFIN TUNA / TARTARE 
Crispy Rice / Basil 42€
With Caviar Golden Impérial 132€

MAHI-MAHI / MARINATED
Maracuja / Chilli Pepper 36€

OCTOPUS / GRILLED
Pineapple / Quinoa 38€

WAHOO / TATAKI
Kiwi / Pomegranate 38€



LES CARAÏBES

MAHI-MAHI
Banana Leaf
Papaya / Ginger
For 2 persons 130€

CARIBBEAN LOBSTER  
Pot Pie
Ravioli Pasta / Local Sweet Chili Pepper 84€

LOCAL YELLOWFIN TUNA 
On the BBQ
Plantain Banana / Tamarind 52€

GRILLED OUASSOUS  
Ravioli Pasta / Local Zucchini / Goat cheese 58€
Vegetarian Option 46€

CARIBBEAN BRANZINO  
Grapefruit / Fennel / Carrot 58€

POULTRY COLOMBO  
Salt Crust
Creole Rice / Vegetables
For 2 persons 145€

JERK SPICES / BEEF FILLET 
Okra / Artichoke 82€

LOCAL THYME / VEAL SHOP  
Sweet Potatoe 78€

GIRAUMON / GNOCCHI 
Coconut / Turmeric 42€


Gluten

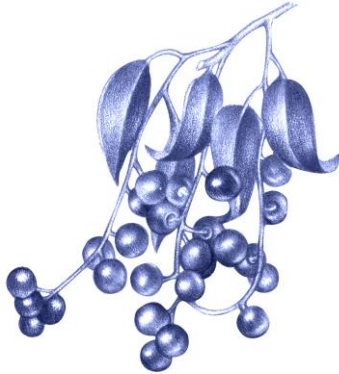

Nuts


Peanuts


Dairy


Sesame

DESSERT



ROASTED PINEAPPLE

Flambéed with Rhum / Coconut Sorbet 24€

EXOTIC SOUFFLÉ

Mango / Passion Fruit / Coriander 23€

MARACUJA

Passion Fruit / Yogurt / Vanilla 25€

SAND FROM FLAMANDS

Vanilla / Praliné / Lemon Caramel 26€

CARIBBEAN CHOCOLATE

Gavotte / Cigar / Tamarind 26€


Gluten


Nuts


Peanuts


Dairy


Sesame

Net prices in €, service included
Complete allergens list available upon request