

# 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



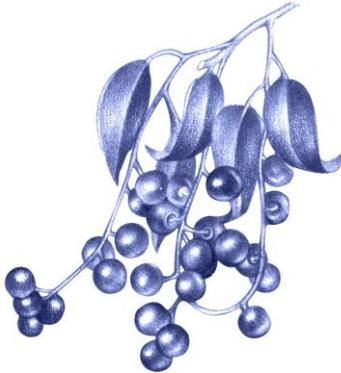
Lactose



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

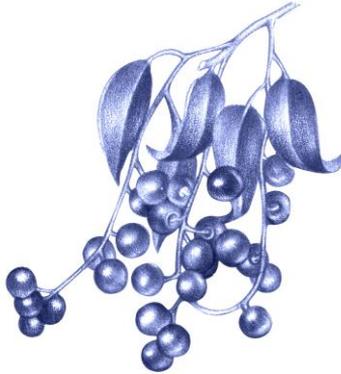


Dairy



Sesame

# DESSERT



## ROASTED PINEAPPLE

Flambéed with Rhum / Coconut Sorbet 24€

## EXOTIC SOUFLÉ

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