

LA CASE

BY JEAN IMBERT

MENU DÉJEUNER
DU 24 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

LES SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES


L'AVOCAT DE JEAN  
Piment / Agrumes 36€

STRACIATELLA / TRUFFE  
Focaccia 95 €

MELON DE GUADELOUPE / CONCOMBRE
Verveine 36€



LES POISSONS LOCAUX

THON JAUNE / TARTARE 
Riz croustillant / Basilic 44€
Au caviar Golden Impérial 134€

CHATROU / GRILLÉ
Ananas / Quinoa 41€

WAHOO / TATAKI
Kiwi / Grenade 40€



LES CARAÏBES

BURGER DE LA CASE  
Epices Créoles 55€

FISH AND CHIPS DE LANGOUSTE
Frites de patate douce / Condiments Agrumes 78€

THON DES PECHEURS 
Plantain / Tamarin 52€

OUASSOUS GRILLÉS  
Spaghetti / Bois d'Inde 60€

BAR DES CARAÏBES LAQUÉ  
Pamplemousse / Fenouil / Carotte 58€

POULARDE COLOMBO  
Riz créole / Légumes 65€

EPICES JERK / FILET DE BOEUF 
Avocat 72€

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

HERBES DE L'ILE / GNOCCHI  
Parmesan 42€



Gluten



Fruits à Coques



Arachides



Lactose



Sésame



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

LA CASE

BY JEAN IMBERT

LUNCH MENU

FROM DECEMBER 24th TO JANUARY 2nd

LES SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

AVOCADO / CHILI PEPPER  
Citrus Fruits 36€

STRACIATELLA / TRUFFLE  
Focaccia 95 €

MELON FROM GUADELOUPE / CUCUMBER
Verbena 36€



LES POISSONS LOCAUX

YELLOWFIN TUNA / TARTARE 
Crispy Rice / Basil 44€
Add caviar Golden Impérial 134€

CHATROU / GRILLED
Pineapple / Quinoa 41€

WAHOO / TATAKI
Kiwi / Grenade 40€



LES CARAÏBES

LA CASE BURGER  
Créoles Spices 55€

LOBSTER FISH AND CHIPS
Sweet potatoes fries / Citrus Fruits 78€

LOCAL TUNA 
Plantain bananas / Tamarin 52€

GRILLED OUASSOUS  
Spaghetti / Local laurel 60€

CARAÏBEAN LAQUERED BRANZINO  
Grapefruit / Fennel / Carots 58€

POULTRY COLOMBO  
Créole Rice / Vegetables 65€

JERK SPICES / BEEF FILET 
Avocado 72€

SAINT BARTH THYME / VEAL CHOP  
Sweet Potatoes 78€

HERBS FROM THE ISLAND / GNOCCHI  
Parmesan 42€



Gluten



Nuts



Peanuts



Milk



Sesame



Net price in €, service included
Allergen list on request