



## APPETIZERS / ENTRÉES

Green chickpea hummus, thai basil Pine nut and harissa dip, dried apricot Smoky eggplant, tomato chutney, yogurt, mint Served with market vegetables and fresh pita <i>Hummus de pois chiche vert, basilic thaï Harissa aux pignons de pins, abricots séchés Caviar d'aubergine, chutney de tomates, yaourt, menthe Accompagnés d'une assiette de légumes du marché</i>	32
Watermelon & goat cheese salad, Crête olive oil <i>Cubes de pastèque et fromage de chèvre frais, huile d'olive de Crête</i>	23
Crispy salmon sushi, chipotle emulsion & soy glaze <i>Sushis croustillants au saumon, mayonnaise au piment chipotle, sauce soja miel</i>	29
Crispy calamari, basil, citrus chili dip <i>Calamars croustillants, basilic, émulsion citron épicée</i>	24
Burrata 125gr, passion fruit, arugula <i>Burrata 125gr, fruit de la passion, roquette</i>	28
Kale & broccoli salad, soft boiled egg and parmesan <i>Salade de chou frisé &amp; brocoli, œuf bio cuit 6 minutes, croûtons et parmesan</i>	28
Tomato, mango & avocado salad, jalapeño, basil, red wine vinegar and Crete olive oil <i>Salade de tomate, mangue, avocat, jalapeños et basilic vinaigre de vin rouge et huile d'olive de Crête</i>	26
Local fish and pineapple ceviche, citrus, chili and cilantro <i>Ceviche de poisson pays et ananas, agrumes, piment rouge et coriandre</i>	27
Classic Caesar salad, croutons & parmesan <i>Salade César, croûtons et parmesan</i>	22
Add chicken <i>Supplément poulet</i>	37
Shrimp salad, avocado, tomato, truffle vinaigrette, champagne dressing <i>Salade de crevettes, avocat, tomate, vinaigrette truffe et soja &amp; beurre blanc au champagne</i>	42
Tuna tartare, ginger marinade, avocado & radish <i>Tartare de thon, marinade au gingembre, avocat &amp; radis</i>	32

## SANDWICHES

Grilled mahi-mahi burger, coleslaw, chipotle mayonnaise French fries <i>Burger de mahi-mahi, coleslaw, mayonnaise au piment chipotle et frites</i>	36
Gruyère cheeseburger au jus, crunchy onions Dijon chili mayonnaise, French fries <i>Cheeseburger au gruyère, oignons frits, mayonnaise épicée, frites</i>	36

## PIZZAS

Black truffle & fontina cheese pizza <i>Pizza truffe noire &amp; fontina</i>	45
Tomato, mozzarella & basil pizza <i>Pizza sauce tomate, mozzarella &amp; basilic</i>	26
Spinach pizza, fontina, mozzarella, feta, herbs <i>Pizza épinards, fontina, mozzarella, fêta &amp; fines herbes</i>	28
Prosciutto San Daniele, three cheese & arugula pizza <i>Pizza jambon San Daniele, trois fromages &amp; roquette</i>	30
Spicy chorizo, broccoli & three cheese pizza <i>Pizza chorizo, brocolis &amp; trois fromages</i>	29

## CAVIAR

Sturia Malossol caviar origin France 50gr, warm blinis, crème fraîche, chives <i>Caviar Sturia Malossol origine France 50gr, blinis et crème fraîche, ciboulette</i>	210
---	-----

## MAIN COURSE / PLATS

Sauteed local fish, mashed potatoes, bok choy, ginger vinaigrette <i>Filet de poisson pays, purée, bok choy et condiments asiatiques</i>	39
Salmon, lemon turmeric emulsion, roasted carrots <i>Saumon, émulsion de curcuma citronnée, carottes rôties</i>	39
Dover sole Meunière, mashed potatoes <i>Traditionnelle sole Meunière et sa purée de pommes de terre</i>	72
Parmesan crusted organic chicken, brocolis, lemon basil sauce <i>Poulet biologique en croûte de parmesan, brocoli, beurre citronné au basilic</i>	42
Grilled Beef filet, chimichurri sauce and lime (Side of your choice) <i>Filet de bœuf grillé, sauce chimichurri, citron vert (Garniture aux choix)</i>	49
Penne pasta with tomato sauce, mozzarella parmesan & basil <i>Pâtes fraîches à la sauce tomate, mozzarella parmesan &amp; basilic</i>	35
Penne pasta with shrimp, tomato sauce & pickled chilies <i>Penne aux crevettes, sauce tomate parfumée et piments marinés</i>	44

## SIDES / GARNITURES

Broccoli, pistachio, mint & chilies <i>Brocolis, pistaches, menthe et piments</i>	12
Mesclun salad, truffle vinaigrette <i>Mesclun, vinaigrette truffe</i>	12
Jasmine rice <i>Riz jasmin</i>	10
French fries <i>Frites</i>	10
Mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre</i>	10

## DESSERTS

Açaï bowl : Coconut, banana, peanut butter and granola 15  
*Bol d'Açaï : Noix de coco, bananes, beurre de cacahuètes et granola*

Salted caramel ice cream Sundae candied peanuts & popcorn, whipped cream, fudge sauce 17  
*Sundae au caramel, cacahuètes, popcorn, sauce chocolat et chantilly*

Vanilla Pannacotta, exotic fruits, mascarpone icecream 18  
*Pannacotta à la vanille, fruits exotiques et glace mascarpone*

Cheese cake with Gariguetta strawberry and strawberry sorbet 16  
*Cheese cake à la fraise Gariguetta et sorbet fraise*

Fresh fruit plate 22  
*Assiette de fruits frais*

Cookie plate 15  
*Assiette de cookies*

Or ... just an Espresso Martini 18  
*Ou ... juste un Espresso Martini*

### HOMEMADE ICE CREAM / *GLACE MAISON* 5/scoop 5/boule

Vanilla, salted caramel, lemon, milk chocolate  
*Vanille, caramel salé, citron, chocolat au lait*

### HOMEMADE SORBET / *SORBET MAISON* 5/scoop 5/boule

Exotic fruit, raspberry, dark chocolate, orange-coconut, mascarpone  
*Fruits exotiques, framboise, chocolat noir, orange-noix de coco, mascarpone*



Jean-Georges Vongerichten, world-class and just fabulous chef renowned for his healthy yet extra gourmet cuisine, endlessly works his magic within the Sand Bar's menu. He is involved in every culinary aspect of our project at Eden Rock – St Barths from concept and menu to design and plate decoration to staff leadership and training and more... His rules of thumb: generosity, warmth and sharing around the table.

*Aux commandes du Sand Bar, le Chef étoilé Jean-Georges Vongerichten régale les gourmets en recherche de plaisirs sains. Le Master Chef est impliqué dans les moindres détails du restaurant de la conception jusqu'aux menus, en passant par la nouvelle décoration, la formation de nos Eden Rockers et bien plus encore... Ses mots d'ordres : générosité, convivialité et partage autour de la table.*



FOOD & FUN

S A N D

BAR & LIBRARY

B A R

WITH JEAN-GEORGES