



À partager - To Share

Ventrière de thon Albacore à l'huile d'olive, pain grillé...22€

Albacore's tuna ventresca with oil and grilled rustic bread

Boîte de sardines, beurre piment, pain grillé...22€

Canned sardines in olive oil, spicy butter and grilled bread

Accras de morue...19€

Caribbean salt cod fritters

Croquetas chorizo et parmesan...24€

Chorizo and parmesan fritters

Tzatziki, tarama d'oursin et houmous...23€

Tzatziki, sea urchin tarama and hummus

Entrées - Starters

Salade de melon et halloumi grillé... 23 €

Melon and grilled halloumi

Crudo de poisson selon la pêche... 27 €

Daily catch raw fish selection

Pastèque, feta et roquette... 19 €

Signature watermelon with feta and arugula

Mozzarella Di Buffala, betteraves confites, pignon de pin... 24 €

Mozzarella Di Buffala, candied beetroot and pine nuts

Mozzarella Di Buffala, tomates cerises, jambon de parme...32 €

Mozzarella Di Buffala, cherry tomatoes, Parma ham

Crèmeux d'avocat à la langouste ... 32 €

caribbean lobster guacamole

Taboulé de chou-fleur à la menthe, grenade, dukkah ... 25 €

Cauliflower taboulé with mint, pomegranate and dukkah

Salade Pampelonne : concombres, féta, tomates... 26 €

Pampelonne salad: cucumbers, feta cheese, tomatoes

Salade Gyp Sea : kale, avocat, gomasio... 26 €

Gyp sea salad :Kale, avocado, gomasio

Le coin des pâtes - Pasta Corner

Linguine à la poutargue et au parmesan ... 32 €

Parmiggiano and poutargue linguine

Penne sauce pomodoro et burratina ... 29 €

Pomodoro and burratina penne



Viandes au BBQ - BBQ meats

Volaille fermière grillée comme un boucané, légumes au Colombo, sauce chien
Organic roasted farm poultry, vegetables colombo, "sauce chien"
Demi - Half... 33 € / Entière - Whole... 66 €

Paillard de veau grillé, tomates cerises et roquette, caponata... 29 €
Grilled veal, cherry tomatoes and arugula, caponata

Baby back ribs Texan style, salade de chou BBQ ... 38 €
Baby back ribs Texan style with coleslaw

Le Charolais burger : cheddar et bacon, frites... 33 €
"Le Charolais" bacon cheeseburger, french fries

Pulled pork roll, épi de maïs grillé... 28 €
Pulled pork roll, grilled corn cob

Poissons - Fish

Pêche du jour au BBQ, salsa de maïs grillé, légumes au colombo...PM
Daily catch on our BBQ, grilled corn vegetables colombo

Langouste grillée au citron confit, légumes au colombo ... 10€/100 gr
Grilled spiny lobster lemon confit and vegetables colombo

Pavé de thon grillé, mangue et avocat ... 32€
Grilled tuna with mango and avocado

Brochettes de crevettes marinées miel curcuma, sauce cacahuètes, riz parfumé ... 40€
Honey marinated grilled shrimp skewers, curcuma and peanut sauce, flavored rice

Tentacule de poulpe grillée, sauce chimichurri, maïs grillé ... 38€
Grilled octopus, grilled corn, chimichurri

Calamar entier sur le grill, salsa sriracha, riz parfumé ... 32€
Whole grilled squid, sriracha salsa, flavored rice

Accompagnements - Side dishes

Caponata ... 9€
Eggplant, celery and tomatoes

Légumes grillés au Colombo ... 12€
Grilled vegetables colombo sauce

Salade de chou Gyp Sea ... 10€
Gyp Sea coleslaw salad

Frites, feta et origan ... 10€
French fries topped with feta and oregano

Maïs grille ... 9€
Grilled corn

Riz parfumé ... 8€
Flavored rice



Gyp Sea
St-Barth

Desserts

Beignets de banane à la noix de coco, sauce chocolat... 13 €
Coconut banana fritters and chocolate dip

Plateau de fruits à partager... 38€
Caribbean fruit platter

Crèmeux passion et croustillant sarrasin... 14 €
Passion curd and crispy sarasin

Pan cookie au chocolat , glace coco... 15 €
Pan chocolate cookie and coconut ice cream

Pastèque fraîche ¼ ... 20 € ½ ... 40€ Entière ... 80 €
Fresh watermelon

Plateau de fruits et Desserts... 15€/pers (min. 3pers.)
Fruits and dessert plate

Glaces et sorbets maison... 12 €
Vanille, banane & citron vert , Gianduja, noix de Coco, citron, yaourt, exotique
Homemade ice creams and sorbets
Vanilla, Gianduja, coconut, citron, yogurt, exotic, banana/lime