

Entrées / Appetizers

Tataki de thon, légumes croquants aux saveurs asiatiques (<i>Tuna tataki, Row vegetables, Asian flavors</i>)		24€
Trilogie de Nems, Langouste, Thon et Daurade (<i>Lobster, Tuna and Mahi-Mahi nems</i>)		24€
Cassolette d'escargots au beurre d'ail (<i>Snails in garlic butter</i>)	X6 X12	10€ 18€
Aumônière de chèvre, pomme caramélisée et pain d'épices (<i>Goat cheese Aumonières, caramelized apple and gingerbread</i>)		22€
Assiette de mozzarella et concombre mariné au sésame (<i>Marinated Mozzarella and cucumber with sesame</i>)		18€
Poêlé de St Jacques, salsa de fruits exotiques (<i>Grilled Sea scallop with exotic fruits</i>)		24€
Salade César au poulet ou au thon (<i>Chicken or Tuna Caesar salad</i>)		20€
Salade de langouste aux agrumes, avocat et vinaigrette à l'orange (<i>Lobster salad with citrus, avocado and orange vinaigrette</i>)		28€
Tartare de thon, gingembre et coriandre (<i>Tuna tartar, ginger and coriander</i>)		25€
Assiette de calamars frits, sauce piquante (<i>Fried squid, spicy sauce</i>)		20€
Tiramisu au crabe et guacamole (<i>Crab and guacamole Tiramisu</i>)		24€
Ceviche de daurade, avocat au lait de coco (<i>Ceviche of Mahi-Mahi, avocado with coconut milk</i>)		25€

Les Soupes / Soups:

Soupe gratinée à l'oignon (<i>French onion soup</i>)		12€
Soupe de poissons de roches, rouille et croutons (<i>Fish Caribbean soup with rouille and croutons</i>)		15€
Bisque de langouste (<i>Creamy Lobster soup</i>)		15€
Gaspacho "Andalou" et sa garniture (<i>Gaspacho soup</i>)		12€
Velouté de petits pois (<i>Velvety peas</i>)		14€

Pâtes / Pastas :

Tagliatelles à la langouste et aux gambas (<i>Lobster and tiger prawns pasta</i>)		32€
--	--	-----

Pâtes sauce tomate et parmesan 15€
(*Tomato and parmesan cheese Pasta*)

Les Poissons / Fishs :

Daurade sur fondue de poireaux, sauce aux épices 26€
(*Local Mahi-Mahi on leek fondue, spice sauce*)

Vivaneau grillé, sauce fruit de la passion 26€
(*Red Snapper with passion fruit sauce*)

Poisson du jour grille entier 28€ à 35€
(*Local whole Grilled fish*)

Bar grille flambé au pastis beurre blanc citronné 28€
(*Grilled Sea bass flamed with pastis and a lemon butter*)

Langouste grillée 8€/100g
(*Grilled Lobster*)

Langouste «Thermidor» 9€/100g
(*« Thermidor » Lobster*)

Sole meunière, pommes de terre vapeurs 39€ à 55€
(*Dover Sole "Meunière" and steamed potatoes*)

Dos de cabillaud, croûte aux (herbes, amandes et parmesan), beurre citronnée 26€
(*Cod fish filet, crust with herbs, almonds, parmesan and lemon butter*)

Lotte en robe d'orange caramélisée 32€
(*Monkfish with caramelized orange sauce*)

Curry de st-jacques et gambas façon thaï 30€
(*Sea scallop and tiger prawns curry*)

Gambas géantes à la crème d'ail et piment d'Ésapelette 44€
(*Jumbo tiger prawns with garlic cream and Espelette pepper*)

Les viandes / meats:

Magret de canard, sauce framboise et menthe fraîche 28€
(*Duck breast with raspberry sauce and fresh mint*)

Filet de bœuf au poivre 39€
(*Beef filet with black pepper sauce*)

Souris d'agneau braisée pendant 8 heures, jus corsé 28€
(*Lamb shank 8 hours*)

Cocotte de poulet à la mangue 24€
(*Stewed chicken with mango*)

Jarret de veau aux champignons 28€
(*Veal shank with mushrooms*)

Les spécialités Créoles / Creole specialities

Les entrées / Appetizers

Accras de morue (Cod fritters, creole sauce)	14€
Crabes farcis à l'antillaise (Caribbean stuffed crabs)	19€
Assiette de boudins créoles et de boudins de lambis (Plate of creole sausages and conch sausages)	18€
Gratin de christophine aux légumes du pays (Squash cake with local vegetables)	18€

Les plats / Main courses

Le traditionnel Colombo de poulet (Traditional Creole chicken Colombo)	22€
La traditionnelle assiette Créole (Traditional Creole plate)	26€
Fricassée de Lambis (Conch Fricassee)	32€

Desserts / Sweets :

Crème brûlée au café (Coffee creme brulee)	11€
Palette de glaces, sauce chocolat (Ice cream assortment with chocolate sauce)	11€
Panaché de sorbets et fruits frais (Mixed sorbets and fresh fruits)	12€
Ile flottante et sa crème anglaise (Floating island with vanilla custard sauce)	11€
Moelleux au chocolat, cœur d'ivoire et glace pistache (Soft melted chocolate cake with ivory heart and pistachio ice cream)	14€
Carpaccio d'ananas flambé au vieux rhum (Pineapple Carpaccio flamed with old rum)	12€
Tarte fine aux pommes et glace vanille (Fine apple tart and vanilla ice cream)	13€
Mousse cheese-cake aux fruits rouges (Cheesecake mouss with red berries)	13€
Crêpe Suzette (Flamed Crepe with Grand Marnier)	14€
Profiteroles à la vanille sauce chocolat et chantilly (Vanilla profiteroles with chocolate sauce)	12€

Profiteroles sorbets fruits, coulis de framboises et Chantilly <i>(Exotic profiteroles with raspberry sauce)</i>	12€
<i>Café gourmand</i>	15€