

Suggestions du Chef

Nos entrées :

Assiette Caraïbes (boudins, accras, crudités, crabe farci)	18,00€
Ceviche de Poisson aux « Ti piments »	13,00€
Velouté de Giraumon aux Crevettes	12,00€
Gambas en Tempura	16,00€
Camembert Pané au Manioc et son Chutney d'Ananas	12,00€
Poke Bowl de Légumes façon « Thaï » et Poisson Fumé (carotte, poireau, céleri, courgette, aubergine à l'huile de sésame)	18,00€
Carpaccio de Bœuf	16,00€

Nos plats :

Colombo de poulet	20,00€
Entrecôte Grillée ou Poêlée et son beurre Maitre d'Hôtel	24,00€
Magret de Canard Sauce Passion	25,00€
Burger « Squash » (Steak haché de bœuf ou Steak de Poisson grillé, œuf au plat, fromage, frites...)	20,00€
Côte de Veau aux Champignons	23,00€
Pavé de Saumon à l'Aneth	23,00€
Filet de loup des Caraïbes à la vapeur sauce au Basilic	26,00€
Linguine de la Mer (poisson fumé, noix de st jacques, queue de crevette)	26,00€
½ Langouste Sauce Créole, Mayonnaise maison	45,00€

Accompagnements:

Racine des Bois « péyi », Légumes verts, Riz, Gratin du Jour, Frite maison (2 choix)

Nos desserts :

Profiteroles au chocolat et ses amandes grillées	10,00€
Corolle de Sorbets et Glaces	10,00€
Coupe de Fruits Frais à la Menthe	10,00€
Gourmandises « Kréyol » (gâteau de patate douce, nougat « péyi », doucelette coco)	12,00€
Moelleux au Chocolat Maison et sa crème anglaise (prévoir 10mn)	10,00€
Crème Brulée au Coco	10,00€

Menu Enfant :

Crudités - Steak de bœuf ou Nuggets ou Wings – Boule de glace	14,00€
---	--------

CHEF'S SUGGESTIONS

Starter :

Caribbean plate (blood sausage, accras, raw vegetables, stuffed crab)	18,00€
Fish Ceviche with "Little Chilli"	13,00€
Cream of "giraumon" soup with shrimps	12,00€
Shrimp in Tempura	16,00€
Breaded "Camembert" with Cassava and Pineapple Chutney	12,00€
Poke Bowl of Thai Vegetables and Smoked Fish (carrot, leek, celery, zucchini, eggplant with sesame oil)	18,00€
Beef Carpaccio	16,00€

Main Course:

Chicken Colombo	20,00€
Grilled or pan-fried Entrecote with Maitre-D butter	24,00€
Duck Breast with Passion Sauce	25,00€
"Squash" Burger (Grilled beef or fish steak, fried egg, cheese, fries...)	20,00€
Veal chop with mushrooms	23,00€
Salmon Steak with Dill	23,00€
Steamed Caribbean bass filet with Basil sauce	24,00€
Sea Food Linguine (smoked fish, scallops, shrimp tail)	26,00€
Lobster with Creole sauce and homemade mayonnaise	45,00€

Dish Side:

Root of the wood " péyi ", Green vegetables, Rice, Scallop of the day, Home fries (2 choices)

Desserts :

Chocolate "Profiteroles"	10,00€
Sorbet and Ice Cream Corolla	10,00€
Fresh Fruit Cup with Mint	10,00€
"Kreyol" delicacies (sweet potato cake, "péyi" nougat, coconut sweet)	12,00€
Homemade chocolate cake and its custard (10mn)	10,00€
"Crème Brulée" with Coconut	10,00€

Children's menu :

Salad- Beef steak or Nuggets or Wings - Ice cream scoop	14,00€
---	--------