



LES MENUS

Note : Tous nos plats sont épicés (thym, persil, oignon, ail, cébette,...), mais **pas pimentés**.

Le piment est servi à part, à la demande.

Le piment végétarien, présent dans les plats, a la particularité de les parfumer, mais **ne pique pas**.

Attention: All our dishes are spiced with thyme, parsley, onion, garlic, scallion etc but **not hot spicy**. Home-made hot pepper sauce is served separately upon your request.

Menu Terre/ *Landfood* : 30 €

Entrées / *Starters*

Accras, boudins ou pastels au choix / Choose from donut holes, puff pastry or blood sausage

Plats / *Main dishes*

Au choix dans les plats de viandes et végétarien / Choose a meat or vegetarian dish from the main menu

Desserts* / *Dessert**

Au choix dans la carte / Choose one from the main menu

Menu Mer/ *Seafood* : 34 €

Entrées / *Starters*

Accras, boudins ou pastels au choix / Choose from donut holes, puff pastry or blood sausage

Plats / *Main dishes*

Au choix dans carte, les plats de poissons et crustacés, hors lambi / Choose fish or shellfish from the main menu, exc queen conch

Desserts* / *Desserts**

Au choix dans la carte / Choose one from the main menu

Menu enfant, ≤12 ans : 12 €

Frites de patates douces ou riz, aiguillettes de poulet panées + soda + 1 boule de glace

Sweet potato fries or rice, breaded chicken tenders + soda + 1 scoop of ice cream

* Hors assiette exotique, 2,5€ de supplément pour trou nana et trou coco / *except Exotic fruit plate, +2,5€ for trou nana and trou coco*






Entrées / *Starters*



 Accras de morue, 6 unités <i>Cod fish donut holes</i>	8€
 Boudins antillais, 2 unités <i>Caribbean mildly spiced blood sausage</i>	8€
 Pastels au poisson, 3 unités <i>Fish puff-pastry</i>	8€
 Salade fresh tropical, pamplemousse, avocat, tomate, salade verte, sauce chien <i>Tropical fresh salad, grapefruit, avocado, tomato, green salad, dog sauce</i>	14€
 La salade du chef, œufs durs, patate douce, banane plantain, salade verte, sauce chien <i>Chef's salad, boiled eggs, sweet potato, plantain, green salad, dog sauce</i>	17€
 Plat végétarien, achards de légumes, banane plantain, patate douce, avocat etc <i>Vegetarian plate, spicy vegetable relish, plantain, sweet potatoes, etc</i>	16€
 Assiette créole, 6 accras, 2 boudins antillais, 2 pastels, achards de légumes, bananes frites. <i>Creole plate, 6 cod fish donut holes, 2 spiced blood sausage, 2 fish puff-pastry, spicy vegetable relish, fries banana</i>	22€

Plats / *Main dishes*


Viandes / *Meats*

 Poulet fermier braisé à l'antillaise (barbecue), sauce chien : oignon, ail, cébette, tomate, piment végétarien ... <i>Creole style braised chicken (with Creole sauce chien, garlics, scallions, tomatos...)</i>	19€
 Poulet fermier boucané (fumé), sauce chien : oignon, ail, cébette, tomate, piment végétarien ... <i>Creole style smoked chicken (with Creole sauce chien, garlics, scallions, tomatos...)</i>	20€
 Travers de porc boucané (fumé), sauce chien : oignon, ail, cébette, tomate, piment végétarien ... <i>Creole style smoked chicken (with Creole sauce chien, garlics, scallions, tomatos...)</i>	20€
 Colombo de poulet fermier, poudre à colombo, aubergine, pommes de terre, oignons, ail... <i>Chicken in colombo sauce (colombo spice mix, eggplant, potatos, onion, garlic)</i>	22€
 Brochette de bœuf, 200g env. sauce chien : oignon, ail, cébette, tomate... <i>Beef skewer (with Creole sauce chien, garlics, scallions, tomatos...)</i>	22€

Poissons / *Fishes*

 Blaff de poisson, dorade env. 300g, sauce claire : thym, oignon, ail, cébette, piment végétarien... <i>Caribbean poached fish, dorado 300g, sauce : thyme, onions, garlic, scallion</i>	24€
 Court bouillon de poisson, dorade env. 300g, sauce : tomate, thym, oignon, ail, cébette, piment végé... <i>Dorado in fish stock sauce, 300g, sauce : tomato, thyme, onions, garlic, scallion</i>	24€



-  Poisson braisé, bar env. 300g, sauce chien : oignon, ail, cébette, tomate, piment végétarien ... 24€
Creole style braised fish, entire sea 300g









Crustacés / Octopodidae - Shellfish / Octopus

-  Blaff de gambas, sauce claire : thym, oignon, ail, cébette, piment végétarien 24€
Creole style poached tiger prawns, sauce: thyme, onions, garlic, scallion
-  Gambas grillées, sauce à l'ail 24€
Grilled tiger prawns, with garlic sauce
-  Fricassée de chatrou – poulpe, haricots rouges, oignon, ail, cébette, piment végétarien 24€
Octopus fricassee, red beans, onions, garlic, scallion
-  Fricassée de lambi, oignons, ail, cébette, piment végétarien – **Sur commande uniquement** 38€
Queen conch fricassee, onions, garlic, spring onion, seasoning pepper - On order only

Accompagnement des plats : riz parfumé, banane plantain, patate douce, salade verte, tomate.
Side-dish : rice, plantain, sweet potatoes, lettuce, tomatoes

Suppléments à la demande : haricots rouges - 2,5€, légumes - 2€, riz - 1,5€, avocat - 1€
Additional side-dish on demand : kidney beans (2,5€), vegetables (2€), rice (1,5€), avocado (1€)

Desserts / Desserts

-  Gâteau d'ananas 7€
Pineapple cake
-  Gâteau de patates douces 7€
Sweet potatoes cake
-  Glaces exotiques – 3 boules, fruit de la passion, mangue, banane, vanille, coco, rhum raisin, chocolat 7€
Exotic ice cream - 3 scoops : passion fruit, mango, banana, vanilla, coconut, rum-raisin, dark chocolate
-  Banane flambée 8€
Flambéed banana
-  Blanc-manger coco 8€
Coconut blancmange
-  Trou Nana, 2 boules de glaces ananas et un shot de rhum vieux. 10€
2 scoops pineapple, 1 shot of old rum
-  Trou coco, 2 boules de glaces coco et un shot de rhum vieux. 10€
2 scoops coconut, 1 shot of old rum
-  Assiette de fruits frais exotique – à partager : ananas, grenade, mangue, fruit de la passion, banane, physalis... 22€
Exotic fruit plate: pineapple, pomegranate, mango, passion fruit, banana, ground cherry.




CARTE DES BOISSONS

Cocktails non-alcoolisés / *Non alcoholic cocktails*

 à base des jus des fruits / *with exotic fruit juice* - 25 cl 8€

Cocktails alcoolisés – maison / *Home-made alcoholic cocktails*

 Baby planteur (rhum 55°, jus de fruits exotiques, cannelle, fruits frais), 12 cl 6€

Baby planter punch (rum 55°, exotic fruit juice, cinnamon, fresh fruits), 10 cl

 Planteur, (rhum 55°, jus de fruits exotiques, cannelle, fruits frais), 25 cl 9€


Planter-punch (rum 55°, exotic fruit juice, cinnamon, fresh fruits), 25 cl

 Désire des îles, (rhum 55°, ananas, fraise, citron, menthe), 25 cl 9€

Island Desire (rum 55°, pineapple, strawberry, lemon, mint), 25 cl

 Passion hamac, (rhum 55°, banane, vanille, cannelle, citron), 25 cl 9€

Passion Hamac (rum 55°, banana, vanilla, lemon), 25 cl

 Caribbean bleu, (rhum 55°, ananas, coco, curaçao), 25 cl 10€

Caribbean blue (rum 55°, pineapple, coconut, curaçao), 25 cl

 Rhumantique, (rhum 55°, citron, passion, ananas, mangue, gingembre, curaçao), 25 cl 10€

Caribbean blue (rum 55°, pineapple, mango, curaçao), 25 cl

 Créole coffee (rhum, sucre de canne, café vanille, Chantilly) - 12 cl 8€

Kréole coffee (aged rum, cane sugar, vanilla coffee, whipped cream)

Cocktails alcoolisés – classique / *Classical alcoholic cocktails*

 Pina-colada (rhum 55°, ananas, coco), 25 cl 10€

 Mojitos classique (rhum 50° min, menthe), 25 cl 10€

 Mojitos passion (rhum 50° min, passion), 25 cl 10€


 Mojitos mangue (rhum 50°, mangue), 25 cl 10€

 Capirinia, (cachaga, jus de citron), 25 cl 10€

 Cuba libre, (rhum 50° min, coca cola), 25 cl 10€

 Margarita, (tequila, cointreau, jus de citron) 25 cl 10€



 Apérol Spritz, 25 cl 10€

 Irish coffee (whisky, sucre de canne, café, Chantilly) - 12 cl 8€

Irish coffee (whisky, cane sugar, coffee, whipped cream)



Rhum / *Rum drinks*

-  **ti-punch / CRS**- citron-rhum-sucre, 4 cl / *Rum-lime-sugar punch*
- 40° - 50° (bologne, dillon, clément, damoiseau, montébello, la favorite, J.M, la mauny) 6€
 - 55° - 59° (père Labat, bielle, trois rivières, HSE, dillon, domaine severin, neisson...) 8€
-  **punch a base de fruits** (rhums arrangés...pour les réunionnais) / *Infused rums*
- Parfums au choix (voir fût au bar) 4 cl / *pls see at the bar* 8€

Vins / *Wine*

rouge (Côte du Rhône), blanc (Ardèche), rosé (Clair Estel) / *red, white or rosé*

-  verre / *glass* 5€
-  quart / *quarter of a liter* 8€
-  demi / *half a liter* 16€

Vin bouteille / *Wine by bottle*

-  Rouge - Cotes du Roussillon - (Languedoc-Roussillon) 19€
-  Rouge - Haussmann - (Bordeaux Supérieur) 21€
-  Rouge bio - (Côte du Rhône) 23€
-  Rouge - Domaine Vaucroze - (Côte du Rhone) 23€
-  Rose - Saint Tropez - (Côte de Provence) 19€
-  Rose - D'aix - (Coteaux d'Aix en Provence) 23€
-  Rose - Estandon - (Côte de Provence) 30€
-  Rose - Berne GR - (Côte de Provence) 35€
-  Blanc- Le vieux Lavoir - (Côte du Rhône) 19€
-  Blanc - Chardonnay Sauvignon - (Val de Loire) 23€
-  Blanc - Château Latour- () 35€



Champagne verre / *Champaign by glass*

 Blanc de blanc – brut millésimé 12€

Champagne bouteille / *Champaign by bottle*

 Blanc de blanc – brut millésimé 60€

Boissons soft / *Soft drinks*

 eau gazeuse / *sparkling water* – 50 cl, S. Pellegrino 3€

 eau gazeuse / *sparkling water* – 100 cl, S. Pellegrino 5€

 eau plate / *non carbonated water* – 50 cl 2.5€

 eau plate / *non carbonated water* – 100 cl 4€

 soda (coca, coca zéro, minut maid orange et tropical, schweppes agrum / 4€

soda (orange, tropical, coka cola, cola zero, schweppes agrum) – 33 cl

 jus des fruits exotiques au verre / *exotic fruit juice* – 25 cl 5€

 grenadine, Menthe à l'eau / *grenadine, mint syrop with water* 3.5€

 supplément sirop (menthe, grenadine) / *additional syrop* 1€

Boissons soft des antilles / *Creole soft drinks*

 soda caraïbos (mangue, goyave) / *soda (mango, guava) – 33 cl* 4.5€

 kola champagne – 33cl / *cola champaign* 4.5€

 ordinaire – 25 cl / *anis lemonade* 4.5€


 vita malte – 33 cl / *vita malt* 5€

Boissons chauds / *Hots beverages*

 café / *coffee* 1.8€

 café arrangé / *rum coffee* 3.2€

 café noisette / *milk coffee* 2€

 café vanilla / *vanilla coffee* 2€

 café double / *double coffee* 3.2€

 café allongé / *american coffee* 2.2€

 café crème / *cream coffee* 3.2€

 cappuccino / *cappuccino* 4.5€






Thé / *Tea*

- | | |
|--|----|
|  infusion / <i>herbal infusion</i> | 4€ |
|  chocolat Van Houten / <i>hot chocolate</i> | 4€ |














Bières / *Beers*

- | | |
|---|------|
|  Bière blonde Antillaise - Corsaire, 0,33l / <i>Bottle beers</i> | 6,5€ |
|  Bière blonde Antillaise - Lauraine, 0,33l / <i>Bottle beers</i> | 6,5€ |
|  Bière bouteille - 1664, 0,25l / <i>Bottle beers</i> | 3,5€ |
|  Bière bouteille - Heineken 0,25 l / <i>Bottle beers</i> | 3,5€ |
|  Bière bouteille - Desperado, 0,33 l / <i>Bottle beers</i> | 5,5€ |

Rhum vieux 4 cl / *Aged rums - special vintage 4 cl*

- | | |
|--|-----|
|  AMATEUR - St. James ambré, Montebello,... | 11€ |
|  DEBUTANT - HSE-black sheriff, Damoiseau, VO - 4 ans d'âge, 4 cl, Severin VSOP, Dillon Très vieux,... | 14€ |
|  EXPERT - Bielle-millésime 2004, JM-VO, St. James XO, J. Bally 7ans, Depaz | 18€ |

Autres alcools / *Other alcohol*

- | | |
|---|-----|
|  Pastis de Marseille, 4 c | 4€ |
|  Ricard, 4 cl | 4€ |
|  Shot, | 4€ |
|  Shot, rhum vieux - Amateur | 6€ |
|  Shot, rhum vieux - Débutant | 8€ |
|  Shot, rhum vieux - Expert | 10€ |
|  Get Set. 4 cl | 6€ |
|  Cognac, 4cl | 6€ |
|  Martini 4cl | 8€ |
|  Baileys, 4 cl | 8€ |
|  Vodka, 4 cl | 8€ |
|  Whisky J&B, 4 cl | 8€ |
|  Whisky Glenfiddich, 4 cl | 10€ |