



Rosalie Bay
ECO RESORT & SPA *Dominique*



Menu du dîner standard

ENTRÉES

- **Chaudrée de fruits de mer avec moules, crevettes et pétoncles** — EC\$35 / US\$13
- **Soupe de pois cassés au gingembre et à la cannelle (VG, SG)** — EC\$24 / US\$9
- **Beignets de banane verte et morue salée** — EC\$28 / US\$11

Rémoulade créole, concombre mariné

- **Houmous de potiron rôti, pita chaud (VG)** — EC\$24 / US\$9
- **Pétoncles poêlés, beurre blanc au fruit de la passion (SG)** — EC\$42 / US\$16

Servis avec une chips de banane plantain.

- **Crevettes croustillantes à la noix de coco** — EC\$36 / US\$14

Sauce tartare créole, citron vert

- **Brochettes de poulet satay (SG)** — EC\$32 / US\$12

Sauce cacahuète-citron vert, oignon vert grillé

SANDWICHES

(servis avec salade du jardin ou chips de vivres)

- **Sandwich de poisson créole** — EC\$38 / US\$14.00

Pêche locale légèrement frite, salade de chou épicée, tartare aux herbes, pain maison.

- **Ciabatta au poulet grillé et pesto** — EC\$36 / US\$13

Pesto basilic-noix, tomate, concombres, laitue.

- **Panini aux légumes rôtis et fromage de chèvre (V)** — EC\$40 / US\$15

Carottes, poivrons, champignons, oignons balsamiques.

PIZZAS (14 po)

- **Pizza au poulet BBQ** — EC\$48 / US\$18

Poulet grillé, oignon rouge, mozzarella.

- **Pizza aux légumes rôtis et feta (V)** — EC\$46 / US\$17

Poivrons, champignons, tomates, léger filet de miel.

Tous les prix sont en EC\$ et US\$ et incluent les taxes et le service. Veuillez informer votre serveur de toute allergie. Les groupes de 10 personnes et plus sont soumis à des frais de service supplémentaires de 5 %.



PLATS PRINCIPAUX

- **Steak grillé (SG)** — EC\$130 / US\$49

Glaçage au beurre aux herbes et à l'ail rôti.

- **Curry coco de fruits de mer des îles (SG)** — EC\$95 / US\$36

Crevettes, moules, pétoncles, potiron, callaloo ou épinards, épices parfumées.

- **Côtes de porc BBQ** — EC\$78 / US\$29

Mélange d'épices maison, glaçage BBQ au rhum.

- **Côtelettes de porc grillées (SG)** — EC\$75 / US\$28

Sauce chandonbeni et piment.

- **Bouchées de porc aigres-douces** — EC\$75 / US\$28

Sauce aigre-douce au citron et à l'ananas

- **Chèvre au curry des îles** — EC\$75 / US\$28

Sauce curry à la noix de coco

- **Poisson local grillé (SG)** — EC\$78 / US\$29

Au choix : beurre citron-câpres ou sauce créole tomate-herbes.

- **Quart de poulet rôti jerk (SG)** — EC\$68 / US\$26

Sauce tomate crémeuse au jerk.

- **Risotto au potiron et aux épinards (V, SG)** — EC\$65 / US\$25

Noix de cajou grillées, herbes fraîches.

- **"Steak" de chou-fleur grillé (VG)** — EC\$62 / US\$23

Purée de haricots noirs épicée, chapelure citronnée.

ACCOMPAGNEMENTS (choisissez-en deux avec les plats principaux; accompagnements supplémentaires disponibles)

- Riz au jasmin à la noix de coco (VG, SG) — EC\$18 / US\$7
- Haricots rouges fumés au bacon (SG) — EC\$18 / US\$7
- Purée de vivres locaux (V, SG) — EC\$18 / US\$7
- Purée de pommes de terre à l'ail rôti (V, SG) — EC\$18 / US\$7
- Légumes du marché sautés (VG, SG) — EC\$18 / US\$7
- Gratin de vivres locaux, crème à la muscade (V, SG) — EC\$20 / US\$8
- Bananes plantains frites ou patate douce (de saison) (VG, SG) — EC\$16 / US\$6.00

DESSERTS

- Glace du jour (V) — EC\$22 / US\$8
- Sorbet aux fruits tropicaux (VG, SG) — EC\$22 / US\$8
- Brownie chaud au chocolat, à la mode (V) — EC\$28 / US\$11
- Dessert du jour (V, SG) — EC\$24 / US\$9

Tous les prix sont en EC\$ et US\$ et incluent les taxes et le service.

Veuillez informer votre serveur de toute allergie.

Les groupes de 10 personnes et plus sont soumis à des frais de service supplémentaires de 5 %.