

A Partager - To Share

Brie de Meaux à la Crème de Truffe Maison (150g) (D)

Homemade Brie de Meaux Stuffed with Truffle Cream

28

Nems de Poulet sauce aigre douce (G,N)

Chicken Spring Rolls, Sweet chili sauce

16

Chèvre Pané en deux textures, Pomme de terre Grenailles aux saveurs Provençales (G,D)

Breaded Goat cheese, Fingerling potatoes with Provençal flavors

22

Accras de Poisson Maison, sauce chien (G,D)

Caribbean Homemade Fish Fritter

13

Ballotine de Foie Gras de Canard Landais (A,G)

Ballotine de foie gras au Cognac,
Chutney d'Ananas aux baies roses, Pain d'épices moelleux
Homemade Duck Ballotine Foie Gras, Cognac,
Pineapple chutney with pink berries, soft gingerbread

26

Tempura de Crevettes aux Amandes & Mayonnaise Épicée (G,N,S)

Almonds Shrimps Tempura, spicy mayo

16

KONTIKI Platter (G,D,N,S)

Nems de Poulet, Tempura de Poulet, Accras, Tempura de Crevettes, Mini tartelettes de Poisson
Chicken Spring rolls, Fish Fritter, Chicken Crispy Tempura, Shrimps Tempura, Fish tartlets mini

31 / 60

Caviar

Sturia French Caviar

Un caviar riche et lacté, au goût iodé, caractéristique du caviar
A rich and milky caviar with an iodine taste, characteristic of caviar

Osciète 50g / 195

Salades & Entrées / Appetizers & Salads

Tarte Crousti'fine au Saumon (D,N,G) 22

Radis, gel citron, coulis de poivrons rouges aux piments
Salmon crispy tart, Radish, lemon gel, red pepper coulis with chilies

Tartare de Veau minute aux saveurs exotiques (D,N,G) 23

Mangue, Grenade, Citron vert, poivron
Veal tartar, exotic flavors, Mango, Pomegranate, Lime, Pepper

Carpaccio de Magret de Canard (N,G) 24

Huile d'Olive vanillée, pickles de légumes, caprons et croutons
Duck breast carpaccio, Vanilla olive oil, Vegetable pickles, Capers & croutons

Ravioles de Romans (G,D) 23

Ravioles à la crème de Truffes
Delicate French Ravioles Comte Cheese, Truffle Cream

Salade Caribéenne (S) 36

Mesclun, Langouste, Crevettes, Pomme Granny Smith, Avocat, Grenade,
Vinaigrette au citron vert et aux fruits de la Passion
Lobster Tail & Shrimps Salad with Granny Smith Apple, Avocado,
Pomegranate, lime & Passion fruits Dressing

Salade de Poulpe (S) 33

Roquette, Poulpe fondant, oignons, poivrons confits dans l'huile d'olive,
Papaye, choux rouge, vinaigre balsamique
Octopus Salad, Arugula, onions & peppers preserved in olive oil,
papaya, red cabbage, balsamic vinegar

Salade Caesar (G,D)

Cœur de Romaine, croutons grillés, copeaux de parmesan, anchois, chips de Bacon
Romaine heart Salad, grilled croutons, parmesan shavings, bacon chips

Poulet Roti / Roasted Chicken
22

or

Crevettes / Shrimps
24

Poisson Cru Local - Local Fish Raw

Tartare de Thon aux épices, sauce Antillaise (G,S,N) 25

Soja, Sésame, Gingembre & Oignon, sauce coco, gingembre, citron vert
Spice Tuna Tartare, Soy, Sesame, Ginger & onions, coco, ginger, lime sauce

Tataki de Wahoo (D,S) 26

Vinaigrette gingembre et échalotes, pousses de Roquettes, glace Wasabi
Wahoo Tataki, ginger & shallots dressing, Arugula sprout, Wasabi ice cream

La Mer / From the Sea

Le Poulpe Crousti Fondant (D,G)

Pomme de terre Grenailles au four, poivrons confits au piment d'Espelette
Crispy melting Octopus, baked Grenailles potatoes, peppers candied with espelette pepper
33

Risotto de Saint Jacques (D,S,A)

A la crème de truffes
Scallop risotto with truffle cream
37

Le Croustillant de Thon (G,N)

Steak de Thon crispy aux milles saveurs, wok de légumes aux saveurs asiatiques
Crispy Tuna steak with thousand flavors, wok-fried vegetables with Asian flavors
31

Sole Meunière 400/500g. Golfe de Gascogne (D,G)

Purée Maison, beurre meunière
Whole Meuniere Sole
Pêche Française - French Catch
75

Le Coin du Pêcheur (Selon Arrivage)

Bar entier - Daurade Royale Entière - Langouste Caraïbes - Homard du Maine

The Fisherman's Corner (Depending on Arrival)

Whole Sea Bass - Whole Royal Sea Bream - Caribbean Lobster - Maine Lobster

Les Pâtes Fraîches

Tagliatelles aux Palourdes (G,D,S)

Palourdes juste sautées, tagliatelle fraîche, sauce coco orange
Sautéed clams, fresh tagliatelle, orange & coconut sauce
29

Demi-queue de Langouste Rôtie, Pâtes Fraîches & sa bisque maison (G,S,D)

Half roasted Lobster tail, fresh pasta & homemade Lobster Bisque
53

Végétarien Vegan (V)

Légumes Fondants & Tofu grillé
Melting Vegetables & grilled Tofu
25

La Terre / From the Land

Pavé de Veau ^(G,D)

Cuit en basse température, mousseline de carottes au cumin,
Mini carottes glacées, jus de veau corse
Veal steak cooked at low temperature, carrot mousseline with cumin,
glazed mini carrots, full-bodied veal jus

42

Tartare de filet Bœuf au couteau préparé minute, Frites Maison ^(D,A)

Beef Filet Tartar knife prepare minute, Homemade French Fries

35

Travers de porc en deux cuissons ^(G)

Sauce caribéenne, légèrement épicée, Frites Maison
Ribs cooked twice, Caribbean sauce slightly spicy, homemade French fries

28

Ballotine de Suprême de Volaille ^(G,A,D)

Duxelles de champignons, mini légumes, sauce au thym
Chicken Supreme, mushroom duxelles, mini vegetables, thyme sauce

31

Filet de Bœuf Black Angus Rossini Foie Gras Poêlé & Sauce Périgourdine ^(G,D)

Écrasé de pomme de terre & Mini légumes
Beef Filet Black Angus, Seared Foie Gras & Perigourdine Sauce,
Homemade Mashed Potatoes & baby Veggie

49

Plat Enfant – Kids Meal ^(G)

(Jusqu'à 12 ans – Under 12 years)

Steak haché Black Angus - Tempura Croustillant de Poulet Maison - Filet de Poisson
Black Angus Beef Steak - Home Made Chicken Crispy Tempura - Fresh Fish Filet

14

Garnitures / Sides

Mesclun Salad 6

Purée Maison / Homemade Mashed Potatoes ^(D) 7

Frites Maison / Homemade French fries 6

Frites maison à la Truffe et Parmesan / Parmesan & Truffles French Fries ^(D) 10

Wok de Légumes / Vegetables Wok 12

Mousseline de carotte au cumin / Carrots Mousseline 12

Famous Burger

Cheeseburger à la Truffe, Frites Maison à la Truffe & Parmesan (D,G)

Pain Artisanal, Crème de Truffe, Bœuf Black Angus, Fromage à la Truffe,
Oignons Caramélisés, Salade, tomate
Homemade Bun, Truffle Cream, Ground Black beef Angus, Truffle Cheese,
Caramelized Onions, Salad, Tomato
W/ Parmesan Truffle French Fries

28

Cheeseburger (D,G)

Pain artisanal, Bœuf Black Angus, Cheddar, Salade, Tomate, Oignons Caramélisés, Cornichons
Homemade Bun, Ground Black Angus beef, Cheddar Cheese, Caramelized Onions, Salad,
Tomato, Pickles

24

Tuna Burger (D,G)

Pain artisanal, steak de Thon, salade, tomate, Oignons Caramélisés,
Sauce gingembre, citron & estragon
Homemade Bun, Tuna steak, caramelized onions, salad, tomato,
Ginger, Lemon & Taragon sauce

32

Add Bacon 4

Add Cheese (D) 2

Club Sandwich

Club Poulet (D,G)

Pain de Mie Artisanal, Filet de Poulet, Salade, Tomate, Œuf, Bacon, Mayonnaise Maison
Chicken Club
Homemade Soft Bread, Chicken Breast, Salad, Tomato, Egg, Bacon, Homemade Mayonnaise

23

Club Langouste (D,G)

Pain de Mie Artisanal, Langouste, Salade, Tomates, Œufs, mayonnaise maison au basilic
Lobster Club

Homemade Soft Bread, Lobster, Salad, Tomato, eggs, basil home made mayonnaise

39

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques (D)

Meringue & Chantilly vanillée, tartare de Mangue & d'ananas,
Glace coco, coulis de fruits de la passion
Meringue & vanilla whipped cream, mango & pineapple tartare,
Coconut ice cream, passion fruit coulis
14

Variation autour du chocolat (N,G)

Biscuit Sacher cacao, crémeux chocolat noir, espuma chocolat au lait, glace chocolat noir,
Tuile craquante au grue de cacao
Sacher cocoa biscuit, black chocolate creamy, milk chocolate foam,
black chocolate ice cream, crunchy cocoa nib tile
16

Coupe Tropicale

Sorbets Corossol, Mangue, Passion & Fruits Frais
Tropical Sorbet Mango, Passion Fruit, Corossol & Fresh Fruits
13

Pain Perdu Maison Caramel Beurre Salé & glace Vanille (D,G)

Homemade Artisanal French Toast Salted Butter Caramel & Vanilla Ice Cream
15

Banana Split la vraie... (D)

Glaces chocolat, fraise, vanille, banane, chocolat chaud
Chocolate, Strawberry & Vanilla ice cream, Fresh Banana, hot Chocolate
14

La Tatin des Caraïbes Minute (A,G,D)

Biscuit crumble croustillant, ananas roties, glace coco, caramel beurre sale, chips d'ananas
Crispy crumble biscuit, roasted pineapple, coconut shorbet, salted butter caramel, pineapple chips
15

Café Gourmand (D,G,A,N)

15

(G) GLUTEN (N) FRUITS A COQUE (A) ALCOOL (S) FRUITS DE MER (V) VÉGÉTARIEN (D) PRODUIT LAITIER

*LA CONSOMMATION DE VIANDE, DE VOLAILLE, DE FRUITS DE MER, DE CRUSTACÉS OU D'OEUFS CRUS OU INSUFFISAMMENT CUIITS PEUT AUGMENTER VOTRE RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE, OU SI VOUS SOUFFREZ DE CERTAINES CONDITIONS MÉDICALES.

MERCI DE PRÉVENIR VOTRE SERVEUR DE TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

SHELLFISH (S), NUTS (N), DAIRY (D), VEGETARIAN (V), GLUTEN (G), ALCOHOL (A)

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS