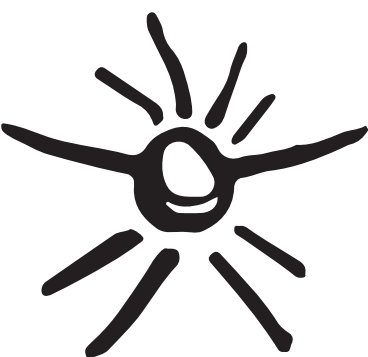


# Pinel Island

Saint-Martin French West Indies

yellow  
beach sxm

Restaurant  Beach Bar



+590 690 33 88 33



yellowbeach97150@gmail.com

Site naturel protégé  
Conservatoire du  
**littoral**

Apéritifs - Appetizers

|                                                                                                                                              | Petite<br>Small | Grande<br>Large |                                                                                                                     |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bâtonnets de calamars à la romaine (G,A,D)<br><i>Roman style squid sticks</i>                                                                | 8,00 €          | 15,00 €         | Escargots x12 Snails x12<br><i>- A l'ail (G,D) - garlic<br/>- A la crème de roquefort (G,D) - blue cheese cream</i> | 18,00€ |
| Accras maison (G,D,O)<br><i>Homemade codfish fritters</i>                                                                                    | 9,00 €          | 17,00€          | Rillettes maison de poisson frais (G,D,O,A,M,S)<br><i>Homemade fresh fish rillettes</i>                             | 18,00€ |
| Ribs apéro (SO)<br><i>Appetizer ribs</i>                                                                                                     |                 | 12,00€          | Camembert au lait cru roti au thym, flambé (G,D)<br><i>Whole roasted camembert cheese with thyme, flambé</i>        | 18,00€ |
| Nems de poulet (G,SO)<br><i>Fried chicken spring rolls</i>                                                                                   |                 | 16,00 €         |                                                                                                                     |        |
| Mix tapas (G,D,O,A)<br>Calamars frits, mozzarella sticks, accras maison<br><i>Fried squids, mozzarella sticks, homemade codfish fritters</i> |                 | 19,00€          | Tartine du jour<br><i>Toast of the day</i>                                                                          |        |

Salades - Salads

|                                                                                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Salade végétarienne (M)<br><i>Vegetarian salad</i>                                                       | 17,00 € |
| Salade César au poulet, anchois, parmesan (G,D)<br><i>Chicken Caesar salad, anchovies, parmesan</i>      | 21,00 € |
| Salade César aux crevettes, anchois, parmesan (G,D)<br><i>Shrimps Caesar salad, anchovies, parmesan</i>  | 24,00 € |
| Salade exotique au crabe, guacamole et fruits (M)<br><i>Exotic salad with crab, guacamole and fruits</i> | 26,00 € |

Burgers (D, G, S)

|                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Servis avec des frites / Served with french fries                                      |         |
| Cheeseburger 230 gr / 8 oz                                                             | 20,00 € |
| Bacon cheeseburger 230 gr / 8 oz                                                       | 21,00 € |
| Chèvre burger 230g / 8 oz<br><i>8 oz beef steak with goat cheese</i>                   | 21,00 € |
| Bacon chèvre burger 230 gr / 8 oz<br><i>8 oz beef steak with bacon and goat cheese</i> | 23,00 € |
| Big mérrou burger<br><i>Big fried grouper fillet burger</i>                            | 29,00 € |

Pizzas (D, G, S)

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MARGO<br>Tomate, fromage, olives<br><i>Tomato, cheese, black olives</i>                             | 15,00 € |
| CAPRI<br>Tomate, fromage, champignons frais<br><i>Tomato, cheese, fresh mushrooms</i>               | 17,00 € |
| VESUVIO<br>Tomate, fromage, jambon<br><i>Tomato, cheese, ham</i>                                    | 17,00 € |
| PINEL<br>Tomate, fromage, basilic, tomates fraîches<br><i>Tomato, cheese, basil, fresh tomatoes</i> | 18,00 € |
| REINE<br>Tomate, fromage, champignons frais, jambon<br><i>Tomato, cheese, fresh mushrooms, ham</i>  | 19,00 € |
| PEPPERONI<br>Tomate, fromage, pepperoni<br><i>Tomato, cheese, pepperoni</i>                         | 19,00 € |

PIZZA du jour  
*Pizza of the day*

Plat enfant - Kid plate (G,O,SO)

de 12 ans / under 12 yo  
Servis avec des frites / Served with French fries  
12,00 €

|                                             |                                                |          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|----------|
| Nuggets de poulet<br><i>Chicken nuggets</i> | Cuisse de poulet BBQ<br><i>BBQ chicken leg</i> | Ribs BBQ |
| Steak haché<br><i>Ground beef steak</i>     | Poisson pané<br><i>Pan fried fish</i>          |          |

POUR TOUTES ALLERGIES / IF YOU HAVE ANY ALLERGIES

veuillez vous référer au tableau des allergènes ou en informer votre serveur  
please refer to the allergen table or inform your waiter

|            |                                                                                      |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ALLERGENES | G : GLUTEN - D : PRODUIT LAITIER / DAIRY - O : OEUF / EGGS<br>A : ARACHIDE / PEANUT  |
| ALLERGENS  | S : SÉSAME - M : MOUTARDE / MUSTARD - SO : SOJA / SOYA<br>N : FRUITS A COQUES / NUTS |

Majoration de 4% sur les tarifs TAXE TGCA - Majoration de 0,50 € des tarifs en plage  
Over charge of 4% for TGCA tax - Over charge of 0,50 € per item service on the beach

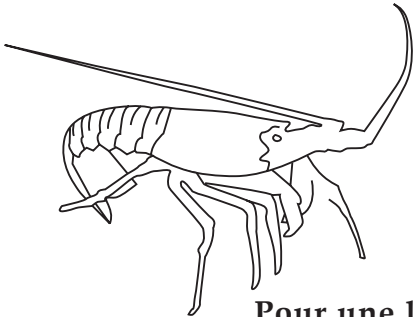
Plats - Main courses

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture au choix / All main courses are served with the choice of one side  
Pomme de terre au four ou sautées (+/- A), Frites (+/- A), Riz (+/- A), Salade, Ratatouille maison / Baked or Sauteed potatoes,  
French fries, Rice, Salad, Homemade mixed vegetables  
Suppléments garnitures / Extra sides + 6€

|                                                                                          |                |                                                                                                                                                   |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tartare de thon à la tahitienne (D)</b><br><i>"Tahitian style" raw tuna tartar</i>    | <b>27,00 €</b> | <b>Filet de mérrou, beurre citronné (D)</b><br><i>Grouper fillet, lime butter sauce</i>                                                           | <b>29,00 €</b> |
| <b>Tataki de thon (SO,M,S)</b><br><i>Tuna tataki</i>                                     | <b>28,00 €</b> | <b>Filet de vivaneau, crème de vanille et lait de coco (D)</b><br><i>Red snapper fillet, vanilla and coconut cream</i>                            | <b>31,00 €</b> |
| <b>Carpaccio de boeuf et sa burrata (D)</b><br><i>Beef carpaccio with burrata cheese</i> | <b>29,00 €</b> | <b>Jambonneau braisé de Pinel, sauce poivre ou roquefort (D)</b><br><i>"Pinel Island style" braised pork knuckel, pepper or blue cheese sauce</i> | <b>32,00 €</b> |
| <b>Tartare de crevettes cuites au court-bouillon</b><br><i>Boiled shrimps tartar</i>     | <b>29,00 €</b> | <b>Entrecôte ± 380g, sauce poivre ou roquefort (D)</b><br><i>Rib eye steak, pepper or blue cheese sauce</i>                                       | <b>34,00€</b>  |
| <b>Crevettes en persillade (D)</b><br><i>Garlic and parsley sauteed shrimps</i>          | <b>29,00 €</b> |                                                                                                                                                   |                |

BBQ Grill

|                                                                                             |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Cuisses de poulet à la St Martinoise (S,O)</b><br><i>"St Martin style" chicken legs</i>  | <b>21,00 €</b> |
| <b>Ribs de porc marinés (SO)</b><br><i>Marinated pork ribs</i>                              | <b>21,00 €</b> |
| <b>Combo du grillardin (ribs et poulet) (SO)</b><br><i>Grilled combo (ribs and chicken)</i> | <b>26,00 €</b> |

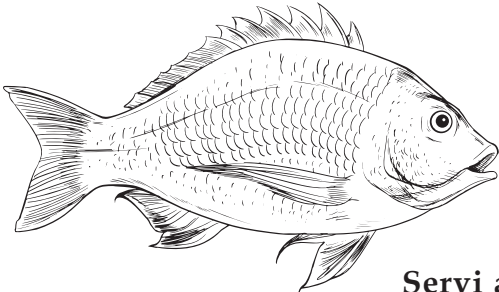


Langouste  
Fraiche du vivier (D)  
Fresh whole lobster

9,50€ / 100 gr  
1 pound = 450g ± 43,00€

Servi avec une sauce créole & beurre a l'ail  
Served with creole sauce & garlic butter

Pour une langouste au court-bouillon, merci de réserver en avance  
For boiled lobster cooking, exclusively on reservation



Poisson Entier  
Selon la pêche du jour (D)  
Fresh whole fish, catch of the day

7,00 € / 100 gr  
1 pound = 450 gr ± 32,50 €

Servi avec une sauce créole & beurre citronné  
Served with creole sauce & lime butter

Desserts

|                                                                                           |                |                                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Batonnet de glace (D,G,A,S,N)</b><br><i>Ice cream bar</i>                              | <b>7,00 €</b>  | <b>Assiette de pastèque et ananas</b><br><i>Watermelon and pineapple plate</i>                      | <b>15,00 €</b> |
| <b>Crème brulée (D,O)</b>                                                                 | <b>10,00 €</b> | <b>Carpaccio d'ananas et sa boule coco (D)</b><br><i>Pineapple carpaccio with coconut ice cream</i> | <b>16,00 €</b> |
| <b>Coupe colonel (sorbet citron, vodka) (A,N)</b><br><i>Lemon sorbet and vodka</i>        | <b>12,00 €</b> | <b>Plateau de fruits frais</b><br><i>Fresh fruits platter</i>                                       | <b>29,00 €</b> |
| <b>Fondant au chocolat fait maison (D,G,O)</b><br><i>Homemade hot chocolate lava cake</i> | <b>14,00 €</b> |                                                                                                     |                |

Majoration de 4% sur les tarifs TAXE TGCA - Majoration de 0,50 € des tarifs en plage  
Over charge of 4% for TGCA tax - Over charge of 0,50 € per item service on the beach

## Cocktails

### LES MOCKTAILS :

Virgin Mojito, Virgin Pina Colada 9,00 €

### LES INCONTOURNABLES :

Margarita 10,00 €

Tequila, triple sec, lime, sugar cane

Bam-Bam 11,00 €

Rum, passion fruit, lime sugar

Dark'n'Stormy 11,00 €

Captain Morgan Black, ginger beer, lime

Bloody Mary 12,00 €

Ketel One, tomato juice, lime, spices, tabasco

Mojito 12,00 €

Rum, fresh mint, lime, brown sugar, club soda

Moscow Mule 12,00 €

Ketel One, ginger beer, lime

The Fresh 13,00 €

Ketel One Botanicals, fresh grapefruit juice

Espresso Martini 13,00 €

Ketel One, Kalhwa, coffee

Negroni 13,00 €

Campari, Tanqueray, red vermouth

Hugo Spritz 13,00 €

Elderflower liquor, prosecco, mint, club soda

Aperol Spritz 13,00 €

Aperol, prosecco, club soda

### LES CLASSIQUES :

Planteur, Sex On the Beach, Kamikaze 10,00 €

Caipirinha, Pain killer 11,00 €

Cocktail Supérieur 14,00 €

### LES FROZENS:

Frozen Margarita 10,00 €

Frozen Mojito 12,00 €

Frozen Daiquiri 10,00 €

Rum, lime + mango/strawberry/banana/passion fruit

Lemon Ice 10,00 €

Ketel One and lemon

B.B.C 10,00 €

Baileys, banana, coconut cream

Frozen Colada 11,00 €

Rum, coconut cream + mango/strawberry/banana/passion fruit

Famous Pina Colada 12,00 €

Rum, coconut cream, fresh pineapple, cinnamon

Bushwacker 12,00 €

Rum, Baileys, Kalhwa, Malibu, coconut cream

Mudslide 12,00 €

Ketel One, Baileys, Kalhwa

## Champagnes

Coupe / by the glass 13,00 €

Laurent Perrier Brut 75 cl 99,00 €

Laurent Perrier Brut 1.5 L 209,00 €

Laurent Perrier Rosé 75 cl 185,00 €

Prosecco 10,00 € 50,00 €

Perriet-Jouët Blanc de Blanc 75 cl 165,00 €

Dom Perignon Brut 75 cl 320,00 €

Louis Roederer Brut 75 cl 500,00 €

"Cuvée Cristal"

## Vins / Wine list

### ROSÉ

Gris Blanc 7,00 € 34,00 € 69,00 €  
- Gérard Bertrand - IGP Pays D'Oc

Château Maïme 42,00 €  
- Côtes de Provence

Les Voiles de St Tropez 42,00 €  
- Côtes de Provence

Grand Beylesse 46,00 € 110,00 €  
- Côtes de Provence

Domaines OTT 75,00 € 149,00 €  
- Cru classé

Clos du Temple 390,00 €  
- Gérard Bertrand - AOP Languedoc Cabrieres  
"DEMETER" Elu "Meilleur Rosé du monde" en 2019, 2020, 2021, 2022 et 2023

### ROUGE / RED

Bordeaux Supérieur - "B" par Maucaillou 7,00 € 34,00 €

Côtes du Rhône - Bio 38,00 €

Pinot Noir - Saint Victor - Gérard Bertrand 39,00 €  
- IGP Pays D'Oc

Brouilly - Crêt des Garanches 42,00 €

Bordeaux Graves - Château Rahoul 49,00 €

Bourgogne - Mercurey 59,00 €

### BLANC / WHITE

Chardonnay 7,00 € 34,00 €

Pinot Grigio 34,00 €

Sauvignon 7,00 € 36,00 €  
Viognier la grande bleue - Gérard Bertrand  
- IGP méditerranée bio

Quincy 39,00 €

Petit Chablis 44,00 €

Domaines OTT Blanc de Blanc 69,00 €

## Boissons / Drinks

Petite eau 3,50 €  
Small bottle of water

Grande eau plate ou gazeuse 7,00 €  
Still or sparkling -1L

Sodas et jus 3,50 €  
Sodas and juices

Fruits frais pressés 8,00 €  
Fresh squeezed juice

Apéritif 5,50 €

Bière / Beer 4,00 €  
(Carib, Coors Light)

Shot - 4 cl 5,00 €

Shot supérieur - 4cl 8,00 €

Ma Doudou Rhum - 33cl 30,00 €

Ma Doudou Rhum - 75cl 60,00 €

Red Bull, Ginger Beer 5,00 €

Espresso 3,50 €

Décaféiné, allongé 4,00 €  
Decaf, americano

Ice Coffee, Latte 5,00 €

Cappuccino 5,50 €

Majoration de 4% sur les tarifs TAXE TGCA - Majoration de 0,50 € des tarifs en plage  
Over charge of 4% for TGCA tax - Over charge of 0,50 € per item service on the beach