

BIENVENUE CHEZ MAISON MÈRE

Nous sommes ravis de vous accueillir dans une ambiance conviviale et chaleureuse, où chaque détail est pensé pour sublimer votre expérience culinaire. Pour commencer votre repas ou simplement profiter d'un instant de détente, laissez-vous tenter par notre sélection de boissons. Cocktails maison, jus fraîchement pressés et thés glacés: des créations rafraîchissantes qui sauront éveiller vos sens.

WELCOME TO MAISON MÈRE

We are delighted to welcome you to a warm and inviting atmosphere, where every detail is designed to enhance your culinary experience. To begin your meal or simply enjoy a moment of relaxation, indulge in our selection of beverages. From signature cocktails and freshly squeezed juices to iced teas, our refreshing creations are sure to awaken your senses.

The Maison Mère Team



Tapas à partager. *Tapas to share*

Tempura de crevettes à la noix de coco et sauce colombo (x8) 16€

Shrimp tempura with coconut and Colombo sauce

Focaccia « Ibérique » 23€

Épaule « Ibérique », tomate, artichauts, olives et burrata

Iberian shoulder, tomato, artichokes, olives and burrata

Gravlax de saumon aux aromates 18€

Crème à l'aneth

Salmon gravlax with herbs and dill cream

Saint Félicien rôti au miel 21€

Compotée d'oignons et noix

Roasted Saint Félicien with honey, onion compote and walnuts

Entrées. *Starters*

Encornets sautés à l'ail 21€

Chorizo et piment d'Espelette

Garlic sautéed squid, chorizo and Espelette pepper

Escargots en coquille, gratinés ail et persil (x6) 14€

Snails in shell, gratinated with garlic and parsley

Sashimi de Wahoo passion et agrumes 18€

Wahoo sashimi with passion fruit and citrus

Œuf parfait avec sa quenelle de caviar 19€

Espuma de pommes de terre, crème de champignons

Perfect egg with caviar quenelle, potato foam and mushroom cream

Marbré de foie gras mi-cuit 27€

Cacao croustillant et gelée de passion

Half-cooked foie gras terrine, crispy cocoa and passion fruit jelly

Assiette de fromages 18€

Saint-Félicien, Comté affiné 18 mois, chèvre cendré

Cheese plate with Saint-Félicien, 18-month aged Comté, ash-coated goat cheese

Salades César. *Caesar salads*

Classique

18€

Salade, parmesan, œuf mollet, anchois, sauce César
Salad, parmesan, soft-boiled egg, anchovies, Caesar dressing

Poulet. *Chicken*

20€

Salade, parmesan, œuf mollet, anchois, sauce César
Salad, parmesan, soft-boiled egg, anchovies, Caesar dressing

Langouste. *Lobster*

28€

Salade, parmesan, œuf mollet, anchois, sauce César
Salad, parmesan, soft-boiled egg, anchovies, Caesar dressing

Tartares.

Tartare de thon

27€

Soja, gingembre, oignon cébette, frites maison
Tuna tartare with soy, ginger, green onion, homemade fries

Tartare de boeuf au couteau

28€

Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, jaune d'œuf, sauce Worcestershire, salade verte, frites maison, pain toasté
Hand-cut beef tartare with capers, pickles, shallots, mustard, egg yolk and Worcestershire sauce

Surf and Turf

61€

Filet de bœuf Angus et langouste
Gratin de pommes de terre
Angus beef fillet with lobster, potato gratin

Viandes. *Meats*

Véritable cordon bleu maison et ses gnocchis aux champignons 29€

Comté affiné 18 mois, Bellota

Homemade cordon bleu with mushroom gnocchi, 18-month aged Comté, Bellota ham

Carré d'agneau 43€

Poêlée de légumes et jus d'agneau

Rack of lamb, sautéed vegetables and lamb jus

Filet de bœuf Angus Hemingway flambé au bourbon 38€

Gratin de pommes de terre

Angus beef tenderloin Hemingway flambéed with bourbon, potato gratin

Supplément Rossini 12 € / Supplément. sauce morilles 6 €

Rossini supplement 12€ / Morel sauce supplement 6€

Joue de bœuf confite 28€

Purée de carottes au cumin et polenta croustillante à l'orange

Braised beef cheek, carrot and cumin purée, crispy orange polenta

Jambonneau cuit à basse température 38€

Poêlée de légumes et sauce moutarde à l'ancienne

Slow-cooked pork knuckle, sautéed vegetables and old-fashioned mustard sauce

Cheeseburger Maison Mère 24€

Steak Black Angus, bacon, Comté affiné 18 mois, compotée d'oignons et frites maison

Maison Mère cheeseburger, Black Angus steak, bacon, 18-month aged Comté cheese, onion compote and homemade fries

MAISON MÈRE

Restaurant & Cocktail Bar
Orient Bay, Saint-Martin

Food

Poissons. *Fish*

Mahi-Mahi en croûte d'agrumes

27€

Riz parfumé et sauce beurre blanc calamansi

Citric-crusted Mahi-Mahi, fragrant rice and calamansi butter sauce

Filet de Baliste en croûte d'argile

32€

Riz parfumé et beurre blanc aux agrumes

Clay-crusted triggerfish fillet, fragrant rice and citrus butter sauce

Mi-cuit de thon croustillant

29€

Fondue de poireaux et sauce vierge

Crispy seared tuna, leek fondue and "sauce vierge"

Noix de Saint-Jacques poêlées

29€

Risotto crémeux au riz vénéré

Seared scallops, creamy risotto with venere rice

Fettuccine de langouste et sa bisque crémée

37€

Lobster fettuccine with creamy bisque sauce

Menu enfants. *Kids menu*

Tenders de poulet ou poisson blanc

14€

Frites / Riz / Pâtes / Pâtes tomates

Chicken tenders or white fish — Fries / Rice / Pasta / Tomato pasta

Dessert : 1 boule de glace

Dessert: 1 scoop of ice cream

MAISON MÈRE

Restaurant & Cocktail Bar
Orient Bay, Saint-Martin

Food

Desserts.

Assiette de fromages

18€

Saint-Félicien, Comté affiné 18 mois, chèvre cendré

Cheese plate with Saint-Félicien, 18-month aged Comté, ash-coated goat cheese

Tiramisu « véritable » servi à la cuillère

13€

Authentic tiramisu served by the spoon

Royal Chocolat

16€

Ganaches montées au chocolat blanc et au lait, bavaroise chocolat noir et croustillant praliné

Royal Chocolate, whipped white and milk chocolate ganache, dark chocolate bavaroise, and crunchy praline

Tarte citron meringuée Maison Mère

14€

Maison Mère lemon meringue tart

Tatin revisitée Maison Mère

15€

Maison Mère's revisited tarte Tatin

Dunes Blanches

14€

Choux garnis de crème légère à la vanille, coulis chocolat et caramel

Dunes Blanches, choux filled with light vanilla cream, chocolate and caramel coulis

Carpaccio d'ananas

15€

Grenade et une boule de glace au choix

Pineapple carpaccio, pomegranate, and a scoop of ice cream of your choice

Glaces

3,5€

Chocolat, vanille, rhum raisin, fraise, mangue, citron

Ice cream — chocolate, vanilla, rum raisin, strawberry, mango, lemon