

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.

Tempura de crevettes à la noix de coco et sauce colombo (x8) <i>Shrimp tempura with coconut and Colombo sauce</i>	16€
Focaccia "Ibérique" Épaule "Ibérique", tomate, artichauts, olives et burrata <i>Iberian shoulder, tomato, artichokes, olives and burrata</i>	23€
Gravlax de saumon aux aromates Crème à l'aneth <i>Salmon gravlax with herbs and dill cream</i>	18€
Saint Félicien rôti au miel Compotée d'oignons et noix <i>Roasted Saint Félicien with honey, onion compote and walnuts</i>	21€

Entrées. Starters

Encornets sautés à l'ail Chorizo et piment d'Espelette <i>Garlic sautéed squid, chorizo and Espelette pepper</i>	21€
Escargots en coquille, gratinés ail et persil (x6) <i>Snails in shell, gratinated with garlic and parsley</i>	14€
Sashimi de Wahoo passion et agrumes <i>Wahoo sashimi with passion fruit and citrus</i>	18€
Œuf parfait avec sa quenelle de caviar Espuma de pommes de terre, crème de champignons <i>Perfect egg with caviar quenelle, potato foam and mushroom cream</i>	19€
Marbré de foie gras mi-cuit Cacao croustillant et gelée de passion <i>Half-cooked foie gras terrine, crispy cocoa and passion fruit jelly</i>	27€

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

Tuna tartare with soy, ginger, onion and scallion

Tartare de boeuf au couteau

28€

Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, jaune d'œuf, sauce Worcestershire

Hand-cut beef tartare with capers, pickles, shallots, mustard, egg yolk and Worcestershire sauce

Viandes. *Meats*

Véritable cordon bleu maison et ses gnocchis aux champignons 28€

Comté affiné 18 mois, Bellota et jus corsé

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

Côtelettes d'agneau persillées 34€

Poêlée de légumes et jus d'agneau

Herb-crusted lamb chops, 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 26€

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 26€

Riz parfumé et sauce beurre blanc calamansi

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

Noix de Saint-Jacques poêlées 28€

Risotto crémeux aux champignons

Seared scallops, creamy mushroom risotto

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"

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 : Chocolat noir et croustillant praliné

Dessert: Dark chocolate and praline crisp

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

Glaces

3,5€

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

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