

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, thés glacés et limonades artisanales : 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 and artisanal lemonades, our refreshing creations are sure to awaken your senses.

The Maison Mère Team





TAPAS TO SHARE
TAPAS DE PARTAGE

TEMPURAS DE CREVETTES À LA NOIX DE COCO ET SAUCE COLOMBO (X8) / 16

Prawns in coconut tempura, colombo sauce

GRAVLAX DE SAUMON AU RHUM ET ÉPICES / 18

Rum and spice cured salmon gravlax

TARTE FINE DE THON, AUBERGINE, CORIANDRE ET CITRON CONFIT / 19

Thin tuna tart with eggplant, coriander, and confit lemon

FOCACCIA « IBÉRIQUE » / 19

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

« Iberian » shoulder, tomato, artichokes, olives and burrata

PLANCHE « IBÉRIQUE » / 24

Soubressade, Lomo, Palette, pain de campagne toasté

« Iberian » platter with Sobrasada, Lomo, Paleta, and toasted country bread



TO START
POUR BIEN COMMENCER

ESCARGOTS EN COQUILLE, GRATINÉS AIL ET PERSIL X6 / 14

Snails in shell, gratinated with garlic and parsley

SASHIMI DE WAHOO AU CITRON VERT / 18

Mangue, coco et passion

Wahoo sashimi with lime, mango, coconut and passion fruit

CARPACCIO DE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO / 19

Câpres, parmesan et roquette

Veal carpaccio Vitello Tonnato style, capers, parmesan and arugula

ENCORNETS SAUTÉS À L'AIL / 21

Chorizo et piment d'Espelette

Sautéed squid with garlic, chorizo, and Espelette pepper

RAVIOLES DE QUEUE DE BOEUF BRAISÉE / 22

Oignons rouges confits, carottes, fèves

Braised oxtail ravioli candied red onions, carrots, broad beans



SEA SIDE
CÔTÉ MER

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD / 24

Sauce tartare

Cod fish and chips, tartar sauce

SAINT-JACQUES RÔTIES / 26

Risotto crémeux aux champignons et artichauts

Roasted scallops, creamy mushroom and artichoke risotto

POULPE SNACKÉ AUX POIVRONS ET CHORIZO / 29

Pulpe de Maïs

Snacked octopus with peppers and chorizo, corn pulp

FILET DE BALISTE CUIT EN TERRE D'ARGILE / 31

Riz parfumé et beurre blanc aux agrumes

Triggerfish fillet cooked in a clay shell, fragrant rice and citrus butter sauce

FETTUCCHINE DE LANGOUSTE ET SA BISQUE CRÉMÉE / 35

Lobster fettuccine with creamy bisque



EARTH SIDE
CÔTÉ TERRE

TARTARE DE BŒUF « ANGUS » AU COUTEAU / 27

Préparé à table, frites maison

« Angus » beef tartar, hand-chopped, prepared at the table with homemade fries

POITRINE DE COCHON DU CANTAL CROUSTILLANTE / 29

Polenta crémeuse aux champignons

Crispy pork belly from Cantal, creamy polenta with mushrooms

TAGLIATA DE BŒUF « ANGUS » AUX ARTICHAUTS / 29

Pommes de terre grenailles, olives et parmesan

« Angus » beef tagliata with artichokes, baby potatoes, olives, and parmesan

VOLAILLE FERMIÈRE À LA TARTUFATA / 29

Gnocchis de pommes de terre à la crème et champignons

Farm poultry with Tartufata, creamy gnocchis with mushrooms

ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE AUX ÉPICES DOUCES / 31

Macaronis au foie gras, céleri et échalotes confites

Braised lamb shoulder with mild spices, macaroni with foie gras, celery, and candied shallots

FILET DE BŒUF HEMINGWAY AU POIVRE NOIR / 33

Flambé au Bourbon, gratin de pommes de terre

Hemingway beef tenderloin with black pepper, bourbon flamed and potatoes gratin

RIS DE VEAU CROUSTILLANTS AUX MORILLES / 38

Purée de pommes de terre

Crispy veal sweetbreads with morels, mashed potatoes



VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN

SALADE CARIBÉENNE / 22

Roquette, feta, épinard, chou rouge, mangue, concombre, pickles d'oignons rouge, haricots rouges,
radis, noix de cajou, coriandre, menthe, vinaigrette grenade

*Caribbean Salad with arugula, feta, spinach, red cabbage, mango, cucumber, red beans, radish
pickled red onions, cashews, cilantro, mint, and pomegranate vinaigrette*

KIDS MENU

FORMULE PETIT MOUSSE

FISH AND CHIPS MAISON OU STEAK HACHÉ / 14

Accompagnement au choix et 1 boule de glace

Homemade fish and chips or ground beef patty, side of your choice and 1 scoop of ice cream



DESSERTS
CÔTÉ SUCRÉ

LE TIRAMISU « VÉRITABLE » SERVI À LA CUILLÈRE / 12

Authentic spoon-served tiramisu

LA MOUSSE AU CHOCOLAT / 12

Chocolate Mousse

L'ÎLE FLOTTANTE / 12

The floating island

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE / 14

Lemon meringue pie

LES DUNES BLANCHES / 14

Chou à la crème légère vanillée, chocolat et caramel

Puff pastry with light vanilla, chocolate and caramel cream

GLACES / 3,5 BOULE - SCOOP

Chocolat, vanille, café, pistache, rhum raisin

Ice cream : chocolate, vanilla, coffee, pistachio, rum raisin

SORBETS / 3,5 BOULE - SCOOP

Passion, mangue, citron vert, fraise, cassis

Sorbets : passion fruit, mango, lime, strawberry, cassis