



A PARTAGER - TO SHARE

Accras de Morue
Cod fritters
15€

Tempura de Gambas, Mayonnaise Kimchee
Prawns Tempura, Kimchee Mayonnaise
29€

Sashimi de Poisson Selon Arrivage 
Fish Sashimi
33€

POUR COMMENCER - STARTERS

Burrata & Compotée de Légumes du Soleil
Burrata, Cold Vegetables
28€

Salade César, Tempura de Gambas ou Poulet Pané & Bacon
Cesar Salad, Prawns Tempura or Fried Chicken & Bacon
36€ / 32€


Tartare de Saumon, Crème de Coriandre & Ananas 
Salmon Fish Tartar, Cilantro & Pineapple Cream
30€

Ceviche de Mahi Façon Mojito 
Mahi Ceviche « Mojito style »
28€




POISSONS – FISH

Burger de Mahi & Frites
Fresh Mahi-Mahi Burger & French Fries
35€

Poke Bowl au Saumon 
Salmon Poke Bowl
32€

Mi-Cuit de Thon au Foie Gras Poêlé et Epinards, Sauce Teriyaki Maison 
Half-Cooked Tuna Steak, Foie gras, Spinach & Homemade Teriyaki Sauce
45€

Crevettes Sauvages Snackées, Riz Créole & Sauce Curry 
Giants Tiger Prawns Snacked, Rice & Curry Sauce
40€

Filet de Mérou Sauce Créole & Purée de Giraumon 
Grouper Filet with Signature Sauce, Squash Purée
36€

Club Sandwich à la Langouste & Frites
Lobster Club Sandwich & French Fries
38 €

Langouste Grillée, Riz Vénéré & Sauce Vierge 
Fresh Grilled Lobster, Black Rice & Virgin Sauce
18€ / 100Gr



VIANDES – MEATS

Wok de Bœuf, Nouilles de Canton & Sauces Nham Jin
Beef Wok, Chinese Pasta & Nham Jin Sauce
35€

Ribs de Bœuf, Sauce BBQ Maison, Purée de Maïs & Banane Plantain
Beef Ribs with BBQ Sauce, Corn Purée, Plantains
40€



Bavette Frites & Salade Verte
Flank Steak Salad & French Fries
38€

Tartare de Bœuf à l'Italienne (200gr), Salade de Roquette
Italian Beef Tartar & Arugula Salad
38€



Poulet Jerk, Poêlée de Légumes, Coleslaw Créole & Concassé Tomates Epicées
Jerk Chicken, Végétales, Creole Coleslaw & Spicy Crushed tomatoes
37€



Cheeseburger de Bœuf & Frites
Cheeseburger & French Fries
35€

Burger de Poulet Pané & Frites
Chicken Burger & French Fries
35€



DESSERTS

« Comme Un Cheesecake » Vanille & Myrtille
« Like a Cheesecake », Vanilla & Myrtille
14€

Douceur Exotique
Exotic Sweetness
14€

Churros, Sauce Chocolat
Churros Chocolate Sauce
12€

Finger Chocolat & Noisette
Hazelnuts & Chocolat Entremet
14€

Fraicheur Acidulée
Fresh & Sour
14€



Planche de Fruits
Fruits Plate
22€



Glaces & Sorbets Maison
Vanille, Chocolat, Coco, Exotique, Citron, Fraise
Homemade Ice Cream & Sorbet
Vanilla, Chocolate, Coconut, Exotic, Lemon, Strawberry
4€ / 1P
7€ / 2P
10€ / 3P

Prix Net et Service Compris



VEGETARIEN - VEGETARIAN

Salade de Tomates, Mangues & Avocats, Crème Balsamique Maison  
Mango, Avocado & Tomato Salad, Homemade Balsamic Cream
28€

Wok de Légumes Croquants, Nouilles de Riz & Sauce Nham Jin  
Fresh Vegetables Wok with Rice Noddles, Nham Jin Sauce
32€

Conchiglioni, Burrata & Sauce Tomato
Conchiglioni, Burrata & Tomato Sauce
28€

ENFANTS - KIDS

Filet de Mahi-Mahi Grillé
Fresh Grilled Mahi-Mahi
21€

Nuggets de Poulet & Frites
Chicken Nugets & Fries
21€

Steak Haché de Bœuf & Frites
Ground Beef Steak & Fries
21€

Tous les menus enfants incluent une glace
All children's menus include ice cream

Prix Net et Service Compris



ORIGINE DES POISSONS FISH ORIGIN

Morue
Cod

Saumon
Salmon

Wahoo / Thon / Mahi-Mahi / Langouste
Wahoo / Tuna / Mahi-Mahi / Lobster

Mérou
Grouper

Crevettes Géantes Tigrées
Cod

Gambas
Prawns

Canada
Canada

Norvège
Norway

Pêche Locale
Local Fish

Océan Indien
Indian Ocean

Australie
Australia

Océan Indien
Indian Ocean

ORIGINE DES VIANDES MEAT ORIGIN

Poulet
Chicken

Poulet Pané
Chicken Tenders

Boeuf
Beef

Steak Haché
Ground Beef

France
France

UE
Europe

Etats-Unis
USA

France
France

ALLERGIES

Pour toutes allergies ou restrictions alimentaires,
Renseignez-vous auprès d'un membre de notre équipe.

*Please advice us about any allergies or special dietary restrictions,
Our team members stay at your disposal for any request.*

Prix Net et Service Compris