



# AUTOUR DU VIVIER

## « *SPECIAL LOBSTER* »

### **Salade Fraicheur à la Langouste, Vinaigrette Exotique**

*Lobster Freshness Salad with Exotic Vinaigrette*

39€



### **Paccheri à la Langouste et sa Bisque Tomatée au Paprika Fumé**

*Lobster Paccheri and Tomato Bisque with Smoked Paprika*

41€

### **Burger Brioché à la Langouste & Frites**

*Lobster Bun Burger & French Fries*

39€

### **Langouste Grillée, Sauce Créole & Garniture au Choix**

*Fresh Grilled Lobster, Creole Sauce & Side of Your Choice*

18€ / 100Gr



Selon la pêche du jour et les provisions  
*According to the day's catch and provisions*





## A PARTAGER – *TO SHARE*

### **Accras de Morue, Sauce Créole**

*Cod Fritters, Creole Sauce*

17€

### **Tempura de Gambas, Mayonnaise Kimchee**

*Prawns Tempura, Kimchee Mayonnaise*

30€

### **Tataki de thon, Mayonnaise Wasabi & Salade de Wakamé**

*Tuna Tataki, Wasabi Mayonnaise & Wakame Salad*

37€



### **Rillettes de Crabe & Guacamole**

*Crab Rillettes & Guacamole*

32€

## POUR COMMENCER – *STARTERS*

### **Burrata aux Graines, Tagliatelles de Courgettes & Concombres,**

**Vierge Fruits Rouges & Basilic, Focaccia Toastée**

*Burrata with Seeds, Zucchini & Cucumber Tagliatelle,*

*Red Berries & Basil Sauce, Toasted Focaccia*

32€



### **Salade César, Gambas en Tempura ou Poulet Pané, Bacon & Oeufs**

*Cesar Salad, Prawns Tempura or Crispy Chicken, Bacon & Eggs*

39€ / 35€

### **Tartare de Poisson du Moment & Salade Verte**

*Fish Tartar of the Moment*

34€

### **Ceviche de Mahi-Mahi aux Saveurs Tahitiennes**

*Mahi-Mahi Ceviche « Tahitian Style »*

32€



Vegetarian



Gluten Free



## POISSONS – *FISH*

**Burger de Mahi-Mahi & Frites**  
*Mahi-Mahi Burger & French Fries*  
36€

**Poke Bowl au Quinoa, Légumes Frais, Poisson Cru & Sauce Exotique**  
*Quinoa Poke Bowl, Fresh Vegetables, Raw Fish & Exotic Sauce*   
35€

**Risotto au Curry, Sauce Tomatée aux Epices Douces & Gambas Black Tiger**  
*Curry Risotto, Sweet Spiced Tomato Sauce & Snacked Tiger Prawns*   
41€

**Filet de Mérou Sauce Créole, Purée de Giraumon & Piment Doux Frit**  
*Grouper Filet, Creole Sauce, Squash Purée & Fried Sweet Pepper*   
39€

**Vivaneau Grillé, Courgette, Aubergine & Fumet de Poisson**  
*Grilled Snapper, Zucchini, Eggplant & Fish Stock*   
38€



Vegetarian



Gluten Free



## VIANDES - MEATS

### **Wok de Bœuf, Nouilles de Canton aux Oeufs & Sauce Nham Jin**

*Beef Wok, Canton Noodles & Nham Jin Sauce*

37€

### **Pressé de Bœuf Braisé, Jus de Bœuf au Cacao Jamaïcain, Purée de Maïs & Petits Légumes**

*Pressed Braised Beef, Jamaican Cacao Beef Jus,  
Corn Purée & Vegetables*

38€

### **Demi Poulet Rôti aux Epices Jerk & son Jus, Pommes de Terre Grenaille Rôties aux Herbes**

*Half Roasted Chicken with Jerk Spices & Chicken Jus,*

*Roasted New Potatoes*

45€



### **Tartare de Bœuf à l'Italienne (200gr), Salade Verte**

*Beef Tartar « Italian Style » & Green Salad*

39€



### **Bavette, Frites & Salade Verte**

*Flank Steak, French Fries & Green Salad*

39€

### **Cheeseburger de Bœuf & Frites**

*Cheeseburger & French Fries*

36€

### **Club Sandwich Poulet Bacon, Mayonnaise aux Herbes & Frites**

*Chicken Bacon Club Sandwich, Green Mayonnaise & French Fries*

30€



Vegetarian



Gluten Free



## VEGETARIEN - *VEGETARIAN*

**Salade de Tomates, Mangue & Avocat, Crème Balsamique Maison**  
*Tomato, Mango & Avocado Salad, Homemade Balsamic Cream*  
28€



**Riz Sauté au Soja, Poireau, Edamame, Œuf, Ail & Gingembre Frits**  
*Stir Fried Rice with Soy Sauce, Leek, Edamame, Egg, Fried Garlic & Ginger*  
30€



**Burrata aux Graines, Tagliatelles de Courgettes & Concombres,  
Vierge Fruits Rouges & Basilic, Focaccia Toastée**  
*Burrata with Seeds, Zucchini & Cucumber Tagliatelle,  
Red Berries & Basil Sauce, Toasted Focaccia*  
32€



## ENFANTS - *KIDS*

**Filet de Mahi-Mahi Grillé, Garniture au Choix**  
*Fresh Grilled Mahi-Mahi, Side of Your Choice*  
22€

**Nuggets de Poulet, Garniture au Choix**  
*Chicken Nuggets, Side of Your Choice*  
22€

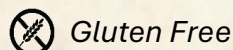
**Steak Haché de Bœuf, Garniture au Choix**  
*Chopped Beef Steak, Side of Your Choice*  
22€

**Pâtes à la Crème, Jambon & Comté**  
*Ham & Comté Cream Pasta*  
20€

Tous les menus enfants incluent une boule de glace  
*All children's menus include one scoop of ice cream*



Vegetarian



Gluten Free



## GARNITURES

### *SIDES*

10€

#### **Frites**

*French Fries*

#### **Légumes**

*Vegetables*

#### **Salade**

*Green Salad*

#### **Riz Créole**

*Creole Rice*

#### **Riz Vénééré**

*Black Rice*

#### **Purée de Giraumon**

*Squash Purée*

#### **Purée de Pommes de Terre**

*Mashed Potatoes*

#### **Paccheri**

*Paccheri Pasta*

## SUPPLEMENTS

### *EXTRA*

**Mahi-Mahi 12€**

**Chicken Nuggets 10€**

**Bacon 8€**



Vegetarian



Gluten Free



## DESSERTS FAIT MAISON *HOMEMADE DESSERTS*

### **Baba au Rhum & sa Compotée de Fruits Exotiques**

*Rum Baba with Exotic Fruit Compote*

16€

### **Tartelette Citron Meringuée**

*Lemon Meringue Pie*

16€

### **Riz au Lait Coco & Agrumes**

*Coconut Rice Pudding & Citrus*



16€

### **La Gourmandise Chocolat & Noisettes**

*Chocolate & Hazelnut Tentation*

16€

### **Churros & Sauce Chocolat**

*Churros & Chocolate Sauce*

16€

### **Cheesecake aux Fruits Rouges**

*Red Berries Cheesecake*

14€

### **Sunday Caramel**

*Caramel Sunday*

14€

### **Glaces & Sorbets Maison**

**Vanille, Chocolat, Coco, Exotique, Citron, Fruits Rouges, Pistache, Banane**

*Homemade Ice Creams & Sorbets*

*Vanilla, Chocolate, Coconut, Exotic, Lemon, Red Berries, Pistachio, Banana*

4€ / 1P

8€ / 2P

12€ / 3P



Vegetarian



Gluten Free



## ORIGINE DES POISSONS *FISH ORIGIN*

### **Morue**

*Cod*

### **Thon**

*Tuna*

### **Wahoo / Thon / Mahi-Mahi / Langouste**

*Wahoo / Tuna / Mahi-Mahi / Lobster*

### **Mérou**

*Grouper*

### **Crevettes Géantes Tigrées**

*Cod*

### **Gambas**

*Prawns*

### **Vivaneau**

*Snapper*

### **Canada**

*Canada*

### **Surinam**

*Surinam*

### **Pêche Locale**

*Local Fish*

### **Océan Indien**

*Indian Ocean*

### **Australie/Nigeria**

*Australia/Nigeria*

### **Océan Indien**

*Indian Ocean*

### **Amérique du Sud**

*South America*

## ORIGINE DES VIANDES *MEAT ORIGIN*

### **Poulet**

*Chicken*

### **Poulet Pané**

*Chicken Nuggets*

### **Bœuf**

*Beef*

### **Steak Haché**

*Chopped Beef Steak*

### **Prosciutto Prosciutto**

**Jambon blanc Ham**

**Bacon / Saucisse Bacon / Sausage**

### **France**

*France*

### **UE**

*Europe*

### **Etats-Unis**

*USA*

### **France**

*France*

### **Italie**

**Europe**

**USA**

## ALLERGIES

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

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



Vegetarian



Gluten Free