



AUTOUR DU VIVIER

« *LOBSTER SPECIAL* »

Salade Fraîcheur 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€

Buns Brioché à la Langouste & Frites Servi froid

Chilled Lobster Buns & 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
Based on today's catch and current 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 & Green Salad

34€

Ceviche de Mahi-Mahi aux Saveurs Tahitiennes

Mahi-Mahi Ceviche « Tahitian Style »

32€





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 & Gambas Black Tiger
Curry Risotto & Snacked Tiger Prawns
41€



Filet de Mérrou 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€





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€



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



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

EXTRA

Mahi-Mahi 12€

Chicken Nuggets 10€

Bacon 8€



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



ORIGINE DES POISSONS FISH ORIGIN

Morue

Cod

Thon

Tuna

Wahoo / Thon / Mahi-Mahi / Langouste

Wahoo / Tuna / Mahi-Mahi / Lobster

Mérrou

Grouper

Crevettes Géantes Tigrées

Cod

Gambas

Prawns

Vivaneau

Snapper

Canada

Surinam

Pêche Locale

Local Fish

Océan Indien

Indian Ocean

Australie/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

Europe

Etats-Unis

USA

France

Italie

Europe

USA