



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€ - Extra Bacon 8€

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€ - Extra Bacon 8€

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€ / Extra Mahi-Mahi 12€

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

22€ / Extra Chicken Nuggets 10€

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 Vénéré
Black Rice

Purée de Giraumon
Squash Purée

Purée de Pommes de Terre
Mashed Potatoes

Paccheri
Paccheri Pasta



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

Canada

Thon
Tuna

Surinam

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

Pêche Locale
Local Fish

Mérou
Grouper

Océan Indien
Indian Ocean

Crevettes Géantes Tigrées
Cod

Australie/Nigeria

Gambas
Prawns

Océan Indien
Indian Ocean

Vivaneau
Snapper

Amérique du Sud
South America

ORIGINE DES VIANDES MEAT ORIGIN

Poulet
Chicken

France

Poulet Pané
Chicken Nuggets

Europe

Bœuf
Beef

Etats-Unis
USA

Steak Haché
Chopped Beef Steak

France

Prosciutto Prosciutto
Jambon blanc Ham
Bacon / Saucisse Bacon / Sausage

Italie
Europe
USA