

*Le Grain
de Sel*

Lunch Menu

Les entrées / Apetizers

Assiette d'accras <i>Codfish fritters</i>	9,00€
Salade de tomates oignons et capres <i>Tomato onion and capers salad</i>	10,00€
Salade mixte <i>Green salad tomatoes onions with shallots dressing</i>	11,00€
Christophine farcie à la morue <i>Local squash stuffed with codfish</i>	13,00€
Duo de boudins <i>Creole black and fish sausages</i>	13,00€
Mini brochette de porc caramélisées au sésame <i>Mini caramelized pork skewers with sesame and salad</i>	13,00€
Tomates et mozzarella au pistou <i>Tomato and mozzarella with basil sauce</i>	15,00€
Salade créole de poulet grillé <i>Creole grilled chicken salad</i>	16,00€
Crottin de chavignol grillé au thym <i>Green salad with dry fruits warm goat cheese grilled with thyme and honey</i>	15,00€
Salade de lentilles et magret mariné aux épices <i>Lentil salad and sliced of duck breast</i>	16,00€
Croustillant de crabe et coulis au fruits de la passion <i>Crunchy crab pastry with passion fruit coulis</i>	17,00€
Salade thai au thon mi cuit <i>Thai style fresh tuna noodles salad</i>	17,00€
Salade grain de sel <i>Salad, gin cooked shrimp,exotic fruits,tomatoes ,palm hearts</i>	18,00€
Salade de choux et noodles au poulet épicés <i>Cabbage and spiced noodles chicken salad</i>	19,00€

Le menu enfants / The kids menu

Steak hache, poulet ou dorade avec des frites ou du riz ,et une boule de glace au choix
Minced beef, chicken or mahi-mahi with french fries or rice ,and one scoop of ice cream

13,00€

Les viandes / The Meat

Émincé de poulet sauce coco <i>chiken breast in coconut sauce</i>	18,00€
Entrecôte grillée frites et salade sauce au choix <i>Grilled rib eye steak french fries and salad sauce of your choice</i>	21,00€ 3,00€
Ribs de veau <i>veal ribs</i>	22,00€
Brochette de boeuf sauce BBQ creole <i>Beef skewer with creole BBQ sauce</i>	20,00€
Tartare de boeuf (300g) avec salade <i>Beef tartar with green salad</i>	22,00€
Coquelet roti au thym et au romarin <i>roasted cockerel with thyme and rosemary sauce</i>	25,00€

Les poissons / The fish

Tartare de thon aux deux gingembres <i>tuna tartar ginger flavor with garlic toasts</i>	petit / small 13,00€ grand / big 18,00€
Dorade grillée sauce créole <i>grilled mahi-mahi with creole sauce</i>	20,00€
Tataki de thon sauce japonaise <i>tuna tataki with japanese sauce</i>	23,00€
Fricassée de lambi <i>Conch fricassée</i>	25,00€
Fricassée de chatrou <i>Octopus fricassée</i>	24,00€
Vivaneau ou oeil de boeuf entier grillé sauce creole et beurre au gingembre <i>whole red snapper or oeil de boeuf with creole and ginger butter sauce</i>	26,00€
Vivaneau ou oeil de boeuf entier au paprika et curcuma <i>whole red snapper or oeil de boeuf with paprika and turmeric sauce</i>	26,00€
Ouassous rotis sauce à la biere <i>Roasted river prawns in a beer sauce</i>	27,00€
Brochette de crevettes sauce verte <i>shrimps skewer with herbs sauce</i>	27,00€
Crevettes sautées à la tomates et à la menthe épicée <i>sauteed shrimp with tomatoes and spiced fresh minth</i>	27,00€
Langouste grillée sauce creole et beurre au gingembre <i>Grilled lobster with creole and ginger butter sauce</i>	7,00€/100g

Le Grain de Sel



Le Dîner

Salines
St Barth



Les entrées... Appetizers...

Assiette d'Accras <i>Codfish fritters</i>	9,00€	Croustillant de crabes et son coulis de passion <i>Crunchy crab pastry with passion fruit coulis</i>	17,00€
Christophine farçie à la morue <i>Local squash stuffed with codfish</i>	12,00€	Chou farçis à la langouste et crevettes <i>Stuffed cabbage with lobster and shrimps</i>	17,00€
Salade de concombre à la pomme <i>Cucumber salad, and apple</i>	13,00€	Soupe de lentilles au poulet <i>Lentil and chicken soup</i>	15,00€
Duo de boudins « créole » <i>fish and black sausages</i>	13,00€	Soupe de lambi <i>Conch soup</i>	16,00€
Salade de lentilles au crabe <i>Lentil and crab salad</i>	14,00€	Soupe z'abitant <i>River prawns and veal soup</i>	16,00€
Salade créole de poulet grillés <i>Creole grilled chicken salad</i>	16,00€	Ravioli de ouassous <i>Homemade river prawns ravioli</i>	16,00€
Salade cresson au hareng fumé <i>Watercress and smoked herring salad</i>	16,00€	Tartare de thon des îles <i>Tuna tartar</i>	16,00€
Salade de lambi <i>Conch salad</i>	18,00€		



Les poissons... Fish...

Dorade grillée marinée aux fines herbes <i>Grilled mahi-mahi marinated in herbs</i>	20,00€	Fricassée de lambi <i>Conch fricassée</i>	25,00€
Vivaneau ou œil de bœuf grillé sauce créole et beurre au gingembre <i>Red snapper or oeil de bœuf grilled with creole and ginger butter sauce</i>	26,00€	Pavé de thon au curry <i>Grilled curry tuna steak</i>	25,00€
Vivaneau ou oeil de bœuf au paprika et curcuma <i>Red snapper or oeil de boeuf with paprika and turmeric</i>	26,00€	Ouassous rotis sauce à la bière <i>Roasted river prawns in a beer sauce</i>	27,00€
Court-bouillon de vivaneau <i>Red snapper court-bouillon</i>	24,00€	Gambas flambées au vieux rhum <i>Flamed prawns with old rum</i>	27,00€
Blaff de poisson et de langouste <i>Fish and lobster in a light broth named blaff</i>	26,00€	Brochette de gambas sauce verte <i>Prawns in skewer with herb sauce</i>	27,00€
Millefeuille de chatrou aux petits légumes <i>Octopus and fine vegetable napoleon</i>	25,00€	Marmite du pêcheur (pour 2) «vivaneau, langouste, et ouassous» <i>Fisherman's pot (for two people) snapper, lobster and river prawns</i>	65,00€
		Langouste grillée sauce créole et beurre au gingembre <i>Grilled lobster with creole and ginger butter sauce</i>	7,00€ / 100g

Les viandes... Meats...

Brochette de poulet sauce piquante <i>Chicken skewer in hot sauce</i>	17,00€	Porcelet roulé et croquant, farcis, sauce au Jack Daniel's <i>Rolled piglet and crisp, Jack Daniel's sauce</i>	24,00€
Poulet coco <i>Chicken with coconut sauce</i>	18,00€	Jarret d'agneau aux épices confit, aux légumes. <i>Lamb shank confit with spices and vegetable</i>	25,00€
Brochette de bœuf sauce BBQ créole <i>Beef skewer with creole BBQ sauce</i>	20,00€	Coquelet rôti sauce au thym et romarin <i>Roast cockerel thyme and rosemary sauce.</i>	25,00€
Pavé de boeuf enrobés des cinq poivres <i>Beef steak coated five peppers</i>	25,00€	Carré d'agneau aux épices et curry <i>Rack of lamb with spices and curry</i>	28,00€
Entrecôte grillée sauce au choix <i>Grilled rib eye steak sauce of your choice</i>	22,00€ 3,00€		

Les enfants... Kids Menu...

Steak haché ou poulet ou dorade et une boule de glace au choix <i>Minced beef or chicken or mahi-mahi and one scoop of ice cream</i>	13,00€
---	--------

Les desserts... Desserts...

Ananas frais <i>Fresh pineapple</i>	7,00€	Gâteau au chocolat et sa boule de glace vanille <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	10,00€
Blanc Mangé coco mangue <i>Coconut and mango « blanc mangé »</i>	8,00€	Tourment d'Amour au coco <i>Coconut creole pie</i>	11,00€
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla flavor « crème brûlée »</i>	8,00€	Ananas rôtis à l'alcool de gingembre et carottes <i>Roasted pineapple with ginger and carrots alcohol</i>	10,00€
Gâteau ananas aux zestes de citron vert <i>Pineapple cake with lime twist</i>	10,00€	Gâteau sauvage de Saline <i>Saline wild cake</i>	10,00€

Les glaces... Ice cream...

Coupe 2 boules <i>2 scoops of homemade ice-cream</i>	8,00€	La dame blanche	9,00€
Supplément sauce chocolat <i>Extra chocolate sauce</i>	1,00€	Le café liegeois	9,00€
Supplément chantilly <i>Extra whipping cream</i>	1,00€	La créole	9,00€
		La moka	12,00€

