

## Entrées / Appetizers

Tataki de thon et salade chinoise (Tuna tataki, Chinese salad)		22€
Trilogie de nems, Langouste, Thon et Daurade (Lobster, Tuna and Mahi-Mahi Rolls)		24€
Cassolette d'escargots au beurre d'ail (Snails in garlic butter)	X6 X12	10€ 18€
Salade thaï au Boeuf et vermicelles de riz (Beef Thai Salad)		18€
Duo de tartare de Saumon et ceviche de Saint Jacques (Salmon tartar and Scallop ceviche style)		24€
Salade César au poulet grillé ou au thon (Chicken or Tuna Caesar salad)		18€
Salade de Langouste, avocat et vinaigrette aux agrumes (Mixed lobster salad)		27€
Gambas aux asperges et son caramel à l'orange (Tigerprawns and Leeks with orange sauce)		24€
Assiette de calamars frits, sauce piquante (Fried Calamari, spicy sauce)		20€
Tiramisu au crabe et guacamole (Crab and guacamole Tiramisu)		23€
Crottin de Chavignole rôti et salade de roquette (Rosted Chavignole Goat cheese and Arugula salad)		22€
Gravlax de Saumon (Salmon in Gravlax style)		22€
Saint Jacques en céviché, rougaille de tomate et oeufs de Saumon (Scallop ceviche and Salmon eggs)		26€

## Les Soupes / Soups:

Soupe gratinée à l'oignon (French onion soup)		11€
Soupe de poissons de roches, rouille et croutons (Fish Caribbean soup with « rouille » sauce and croutons)		14€

Bisque de langouste (Lobster soup)	14€
Gaspacho "Andalou" et sa garniture (Gaspacho soup)	12€
Velouté de champignons (Mushroom Soup)	12€

**Les spécialités Créoles / Creole specialities**  
**Les entrées / Appetizers**

Accras de morue (Cod fritters, creole sauce)	12€
Crabes farcis à l'antillaise (Caribbean stuffed crabs)	18€
Assiette de boudins créoles et de boudins de lambis (Plate of creole blood and conch sausage)	18€
Gratin de cristophines (Squash cake)	18€

**Pâtes / Pastas :**

Tagliatelles à la langouste et aux gambas (Lobster and tiger prawns pasta)	32€
Pâtes sauce tomate et parmesan (Tomato and parmesan cheese Pasta)	15€

**Les Poissons / Fish :**

Pavé de daurade aux noix et aux épices (Local Mahi-Mahi with walnut and spices)	25€
Vivaneau grillé, sauce fruit de la passion (Red Snapper with passion fruit sauce)	25€
Poisson entier grillé sauce créole (Local all Fish grilled)	25€ à 32€

Bar grille flambé au pastis (Grilled Sea bass flambéed with pastis )	28€
Langouste grillée (Grilled Lobster)	7€50/100g
Langouste «Thermidor » (« Thermidor » Lobster)	9€/100g
Sole meunière, pommes de terre vapeur (Dover Sole “meunière” and steamed potatoes)	44€
Gambas géantes sauce Pomme curry (Jumbo tiger prawns with apple curry sauce )	35€
Cari de Mérou à la créole (Grouper creol cari style)	26€
Calamars en persillade épicée (Calamari in spicy garlic butter)	22€
Aile de Raie aux fines herbes (Skate wings with herbs )	25€

### *Les viandes / meats:*

Magret de canard sauce miel et framboise (Duck breast, honey-raspberry sauce)	26€
Filet de bœuf à la crème de cèpes (Beef filet, Porcini mushroom cream sauce)	34€
Souris d’agneau braisée pendant 8 heures, jus corsé (Lamb shank 8 hours)	26€
Jarret de veau aux chorizo (Veal shank with chorizo)	26€
Tajine de poulet au miel et abricots (Chicken Tajine with honey and apricots)	24€

## Les spécialités Créoles / Creole specialties

### Les plats / Main courses

Le traditionnel colombo de poulet (Traditional creole chicken colombo)	20€
La traditionnelle assiette créole (Traditional creole plate)	25€
Fricassée de Lambis (Conch Fricassee)	28€

### Desserts / sweets :

Crème brûlée au Café (Coffee Crème brûlée)	10€
Palette de glaces, sauce chocolat (Ice cream assortment with chocolate sauce)	10€
Panaché de sorbets et fruits frais (Mixed sorbets and fresh fruits)	12€
Ile flottante et sa crème anglaise (Floating island with vanilla custard sauce)	10€
Moelleux au chocolat, cœur d'ivoire et glace pistache (Soft melted chocolate cake with ivory heart and pistachio ice cream)	12€
Carpaccio d'ananas flambé au vieux rhum (Pineapple Carpaccio with old rum)	12€
Tarte fine au pommes et glace vanille (Fine apple tart and vanilla ice cream)	13€
Tarte citron meringuée, revisitée... (Lemon meringue pie, New style...)	13€
Crêpe Suzette (Crêpe with orange and Grand Marnier sauce)	12€
Profiteroles à la vanille sauce chocolat et chantilly (Vanilla profiteroles with chocolate sauce)	12€
Profiteroles sorbets fruits, coulis de framboises et Chantilly (Exotic profiteroles with raspberry sauce)	12€
Café gourmand	14€