

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Le Ti-punch et citron vert	3,80€
<i>Indiquez votre préférence pour le rhum. Rum with green lemon and sugar</i>	
Ti punch Vieux	6,00€
<i>Old rum with lemon</i>	
Le punch aux fruits maison	4,60€
<i>(Goyave, carambole, ananas, etc.) Mixt fruit with rum and sirup</i>	
Le « mojito » (spécial Jardin Botanique)	5,00€
<i>(Menthe, citron vert, Rhum blanc, Sprite) Fresh mint, green lemon, rum and soda</i>	
Le Planteur des Caraïbes (maison)	4,60€
<i>Planteur punch</i>	
La Pina-Colada (maison)	5,00€
<i>Pineapple juice, coconut milk and rum</i>	
Whisky, Porto, Gin, Ricard, Pastis 51	4,60€
Whisky Chivas – 12 ans d'âge	6,00€
1/2 bouteille de Champagne	30,00€
Whisky, Porto, Gin, Ricard, Pastis 51	4,60€
Whisky Chivas – 12 ans d'âge	6,00€

LES BIÈRES

Corsaire, Carib, Heineken, Desperado, Vitamalt	3,80€
Lekouz (Bière Locale)	
Ambrée, Blonde ou Gingembre/Citronnelle	4,50 €

LES SANS ALCOOL

Jus de fruits / Fruit Juice	3,80€
<i>(ananas, orange, goyave, fruit de la passion)</i>	
Cocktail de Jus / Mix Fruit Juice	3,80€
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Orangina, Sprite, Thé glacé	3,00€
Ordinaire, Schweppes	3,00€
Eau Grenadine ou Menthe	2,00€
<i>Water with sirup</i>	
Supplément sirop	1,00€
Eau plate Evian 1,5l	3,80€
<i>Plain mineral water Evian</i>	
Eau plate Capès 1,5l	3,50€
<i>Plain mineral water capès</i>	
Eau Gazeuse Didier 1,25l	3,80€
<i>Sparkling mineral water Didier</i>	
San Pellegrino 25cl	3,00€
<i>Sparkling mineral water San Pellegrino</i>	
San Pellegrino 1l	3,80€
<i>Sparkling mineral water San Pellegrino</i>	

LES ENTREES

NOS ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

- Assiette d'accras *Cold fish fritters* 7,00€
- Les ravioles de la mer et leur sauce caraïbes
Fish samossa with caribbean sauce 9,50€
- Tartare de poisson à la Deshaiesienne
(Thon ou Marlin selon arrivage)
Deshaies style fish tartar (tuna or marlin) 11,00€
- Chiquetaille de morue *Shreded cold fish* 8,00€
- Assiette fraîcheur *Mixed Salad* 6,00€

NOS ASSIETTES DÉGUSTATIONS

- Assiette dégustation "Du Pêcheur" 22,00€
(Carpaccio de marlin ou de thon, espadon fumé,
tartare, rillettes et boudin de poisson)
*Fischerman's delight (carpaccio of marlin or tuna, smoked
swordfish, tartar, "rillettes" and fish puddings)*
- La créole 18,00€
(Duo de boudin, crabe farci et accras)
*Caribbean Skewer (Cold fish fritters, duets of black pudding
an fish pudding, stuff crab and mixed salad)*
- Assiette végétarienne 15,00€
(selon les légumes de saison)
Mixt salad, vegetables, rice an fruits

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

- ▶ ½ Langouste grillée - riz / légumes 32,00€
Grilled half lobster
- ▶ Poisson grille (Vivaneau / chat) 22,00€
- Poêlée de légumes ou ratatouille
Grilled red snapper
- ▶ Court-bouillon de poisson – riz blanc 23,00€
(Vivaneau / chat au beurre de roucou)
Stew fish with tomato sauce
- ▶ Pavé de vivaneau crème de pois d'Angole 22.00€
avec sa poêlée de légumes
fish fillets of red snaper with pigeon pea sauce
- ▶ Fricassée de ouassous (ou gambas selon 26,00€
disponibilité) à la créole
- riz blanc
Stew of crayfishs (or prawns)
- ▶ Fricassée de chatrou – riz haricots rouges 20,00€
Stew of octopus

LES VIANDES

- ▶ **Entrecôte** 23,00€
Sauce au poivre, roquefort
Accompagnements : Frites et haricots verts
Grilled side of beef
Sauce : Green Pepper, Roquefort cheese,
Side dishes : French fries and green beans
- ▶ **Magret de canard poêlé** 22,00€
Sauce miel 4 épices
Accompagnements : Frites de patates douces / bouquet de salade
Duck breasts honey 4 spices sauce
Accompaniments : sweet potatoes & salad
- ▶ **Colombo de poulet créole – riz blanc** 18,00€
Chicken Colombo creole
Side dishes : rice ,
- ▶ **Brochette de poulet aux herbes du jardin & poêlée de légumes** – riz 16.00€
chicken skewer with garden herbs

Menu enfant

*(jusqu'à 12ans
/ up to 12
years old)*

Filet de poisson, riz basmati

Fish net, Basmati rice

Ou / or

**Nuggets, pommes de terre
frites**

Nuggets, French fried

Glace 2 boules au choix

Ice cream : 2 scoops

11,00 €

NOS DESSERTS « MAISON »

- ▶ **Café gourmand** 11,00€

(Fondant, mignardises,,mini flan coco, boule de glace)

- ▶ **Flan coco maison** 6,50€
- ▶ **Coupe de fruits frais** 8,00€
- ▶ **La Tulipe de Lili** 11,00€

Tuile aux amandes, sorbet letchi, fruits frais, chocolat chaud et son coulis de mangue

- ▶ **Fondant au chocolat** 7,00€
- ▶ **Carpaccio d'ananas** mariné gingembre / citron vert 6,00€
- ▶ **Noix de coco givrée** 6,50€
- ▶ **Délice Passion-mangue** 6,50€
- ▶ **Les glaces et sorbets caraïbes** 6,50€

3 Boules au choix : Coco, Vanille, Chocolat, Letchi, Citron vert, Fruits de la passion, Ananas, Café, Rhum-raisin, Goyave, Fraise, Mangue, Menthe-Chocolat, Délices de cacahuète

- ▶ **Café** 3,00€
- ▶ **Thé nature ou au citron** 3,00€

NOTRE FORMULE à 23€

AU CHOIX :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

ENTRÉE

Assiette d'accras

OU

Chiquetaille de morue

OU

Assiette fraîcheur

PLAT

Colombo de Poulet

OU

Court-Bouillon (Darne de dorade)

DESSERT

Salade de fruit

OU

2 boules de glaces

OU

Flan coco

POSSIBILITÉ DE CHOISIR 1 ENTRÉE + 1 PLAT

OU 1 PLAT + 1 DESSERT POUR 19,00 €

NOTA : CE MENU N'EST PAS SERVI LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

MENU DE LA MER

Entrée

Salade marine

*(Accras, boudin de poisson,
espadon fumé, crudités)*

Plat

Fricassée de Chatrou

Ou

Court-Bouillon de poisson

Dessert

Salade de fruits frais

Ou Flan coco

Ou Coco givrée

28,00 €uros

MENU LANGOUSTE

Entrée

Accras de Morue et boudin

Plat

½ Langouste Grillée

Dessert au choix

(sauf Tulipe de Lili & café gourmand)

39,50 Euros

NOS VINS

VIN BLANC

LOIRE		75cl	37,5cl
▶ <i>Muscadet sèvre & Maine sur lie château du cleray</i>	2018	15,00€	8,00€
BORDEAUX			
▶ <i>Muscadet Carte d'Or Sauvion</i>	2016	14,00€	8,00€
▶ <i>Entre deux Mers Clémence</i>	2017	15,00€	

VIN ROSÉ

LOIRE		75cl	37,5cl
▶ <i>Rosé d'Anjou « Les Coulisses »</i>	2018	14,00€	4,50€ (au verre)
COTE DE PROVENCE			
<i>Emotion du château de Berne</i>	2018	16,00€	

VIN ROUGE

RHÔNE		75cl	37,5cl
▶ <i>Côtes du Rhône Duboeuf</i>	2016	12,00 €	4,50€ (au verre)
BORDEAUX			
▶ <i>Graves Château Lamotte Robin</i>	2016	15,00 €	
VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE			
▶ <i>Vinsobres « Bataille d'anges »</i>	2012	18,00€	4,50€ (au verre)
▶ <u>VIN EN PICHET</u>			
▶ <i>« Louis Tête » Rouge</i>		3,50€	6,50€
▶ <i>« Louis Tête » Rosé</i>		3,50€	6,50€
▶ <i>« Louis Tête » Blanc</i>		3,50€	6,50€

▶ **La garantie des millésimes est fonction de la disponibilité des stocks**

NOS VINS

CHAMPAGNES

	75cl	37,5cl
Canard Duchêne	45,00€	30,00€
▶ Collet	45,00€	

DIGESTIFS

▶ Rhum vieux		6,00€
▶ Rhum vieux Damoiseau 8ans d'âge		12,00€
▶ Rhum vieux Longueteau Xo		12,00€
▶ Cognac		6,00€
▶ Armagnac		6,00€
▶ Cognac Martell		7,00€
▶ Poire Williams		7,00€
▶ Mirabelle		7,00€
▶ Calvados		7,00€
▶ Get 27		7,00€