



Petits Plaisirs d'Accompagnements Apéritifs

6 € /par personne

10 €/pour 2 personnes

Accras

Petits accras de Morue, servis en cornet

Légumes variés

Marinade de légumes croquants du jour avec leurs épices

Boudin noir

Boudin noir créole servi chaud

Menus du Midi

Entrée, plat ou plat dessert 13 €

Entrée, plat, dessert 17 €

Entrée

Salade d'avocat et crevettes pimentées

ou

Mikado de Bœuf épicé

ou

Mikado de Chiquetaille de Morue

Plat

Cari de Volaille et purée de patates douces

ou

Filet mignon de Porc croustillant au curry avec du riz Pilaf et ses légumes grillés

ou

Dos de Cabillaud au lait de coco avec sa patate douce au four

Dessert

Poêlée de pommes et ananas au vieux rhum

ou

Banane confite, et son caramel au beurre salé

ou

Gelée de mangue et chantilly de citron vert

Café ou Thé Gourmand supplément 2 €

Menu Enfants

Yo'Ti moun

9,50 €

Plat

Boulettes de Boeuf

ou

Finger de Volaille Croustillant

ou

Cabillaud Croustillant

Accompagnement

Montagne pelée de patate douce

Purée de patate douce

ou

Frites

Dessert

Crème au Chocolat

ou

Salade de fruits frais

Entrée

Salade à la Romaine 12 €

Salade, tomate cerise, poulet, parmesan

Samoussa au Bœuf et Accra à la Morue 8 €

accompagné d'achard de légumes

Salade des îles 8 €

Crevettes sautées, avocat et fruits des îles, sauce cocktail maison

Croc Gambas en Kadaïf et sirop de tomate épicé 12 €

Gambas enrobées de cheveux d'ange croustillants, servies avec un sirop de tomate épicé

Plat

Cabillaud paradisiaque accompagné de son riz pilaf 16 €

Trilogie autour du Cabillaud, accras maison, poché au lait coco, rôti façon cari

Gambas à la créole avec son riz basmati 17 €

Gambas décortiquées, avec sauce coco, poivrons, épices madras

Du vivier au grill, Homard 65 €

Sur commande (selon disponibilités du marché)

Accompagnement au choix

Volaille cérémonie d'Haïti, coco'tronnelle 18 €

Volaille marinée aux herbes, citronnelle, coco, gingembre et épices

accompagnée de sa polenta

Sauté de Veau et ses légumes marinés et grillés 25 €

Canard à la Vanille avec sa patate douce au four 19 €
Magret de Canard, sel rose de l'Himalaya et patate douce

Dessert

Brochette de Fruits Exotiques marinés au Vieux Rhum 6,50 €
Caramélisée au sucre de canne et crème extra Vanille

Tiramisu passionné 6,50 €

Café ou Thé Gourmand 6 €

Ananas Victoria en 2 textures 11 €
et son espuma coco