

A PARTAGER to share

Le croque 'n' truffe

Croque monsieur with truffle

25€

L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko

Spring rolls, Samossas and panko prawns

Pour 2 18€

Pour 3 25€

ENTREES starters

Burrata du Pearl à l'huile de truffe, carpaccio de tomates oubliées

Pearl's burrata with truffle oil, tomato carpaccio, Italian olives

25€

Tartare de daurade à l'huile de gingembre, framboise et estragon

Seabream tartar with ginger oil, raspberry and tarragon

26€

Tataki de bœuf à l'Asiatique, salade chinoise et avocat

Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado

26€

Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, radis, grenade, sésame

Vegan poke bowl: rice, mango, edamame, wakame, carrot, mixed cabbage, sprout soy, cucumber, radish, grenade and sesame

22€

POISSONS fish

Thon snacké minute façon tataki, riz parfumé et légumes sautés <i>Snacked tuna tataki style, rice and sauteed vegetables</i>	34€
Poulpe grillé, purée de patate douce au piment fumé et aioli maison <i>Grilled octopus, mashed sweet potato with smoked chilli and homemade aioli</i>	35€
Demi langouste grillé, condiment Antillais, wok de légumes et riz <i>Grilled ½ lobster, Caribbean condiment, vegetables wok and rice</i>	42€
Dos de saumon rôti, sauce homardine au citron vert, riz et légumes confits <i>Roasted salmon, lobster and lime sauce, rice with candied vegetables</i>	32€
Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) Sauce miel soja et aioli Garniture aux choix : Purée de patate douce, riz parfumé, légumes confits, frites ou salade verte <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons) – Served with honey soy sauce and aioli</i> <i>Choice of sides : mashed sweet potato, rice, candied vegetables, fresh fries or green salad</i>	39€/75€

VEGETARIEN

Assiette plaisir : purée de patate douce, légumes confits et asperges <i>Pleasure plate : mashed sweet potato, candied vegetables and asparagus</i>	28€
Poêlée de légumes confits et riz parfumé <i>Pan-fried candied vegetables and rice</i>	26€

VIANDES meat

Surf and turf : filet de bœuf snacké et demi langouste grillé, purée de pomme de terre maison, légumes, condiment antillais et jus truffé 53€
Snacked beef tenderloin and grilled ½ lobster, homemade potatoe puree, vegetables, caribbean condiment and truffle sauce

Magret de canard rôti au romarin, condiment à l'ail noir, légumes confits et asperge 35€
Roasted breast of duck with rosemary, garlic condiment, candied vegetables and asparagus

Filet de bœuf, purée de pomme de terre maison, jus truffé 39€
Beef tenderloin, truffle sauce with homemade potatoe puree

Suprême de volaille fermier farci à l'italienne, purée de patate douce et sucrine garnie 34€
Free range poultry supreme stuffed Italian style, mashed sweet potatoe and garnished sucrine

Belle entrecôte grillée, pommes de terre grenaille rôties, sauce yaourt au piment 36€
Grilled rib steak, roasted new potatoes and chilli yogurt sauce

MENU ENFANT kids

Steak haché	<i>Beef (Ground)</i>	20 €
Filet de poulet pané	<i>Crispy chicken</i>	20 €
Cabillaud pané	<i>Breaded fish</i>	20 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert
Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert

NOS DESSERTS

« Fait maison - Homemade »

Cœur coulant chocolat maison, boule de glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice-cream</i>	16€
Cheesecake chocolat blanc et son sorbet framboise <i>White chocolate cheesecake and raspberry sorbet</i>	16€
Parfait glacé aux fruits exotiques <i>Iced exotic fruits parfait</i>	16€
Baba au Rhum façon Pina Colada <i>Pina colada style rum baba</i>	16€
Pavlova aux fruits rouges <i>Paolova with red fruits</i>	16€
Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i>	17€
Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules) <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€

Prix nets, service compris