



NOS ENTREES :

Accras de Morue, et Achards de Légumes	... 8,00€
Beignets de Crevettes créoles, et Achards de Légumes	... 8,50€
Samoussas au Poulet, et Achards de légumes	... 9,50€
Boudins antillais, et Achards de Légumes	... 9,50€

NOS POISSONS :

Cari de Crevette au Gingembre et à la Citronnelle	... 18,00€
(grosses Crevettes marinées au Gingembre et à la Citronnelle, et cuite dans une Sauce Tomate épicée)	
Steak de Thon mi cuit à la « sauce chien » et ses Légumes croquants	... 18,50€
(Steak de Thon mariné, poêlé « aller-retour », et arrosé d'une Marinade antillaise)	
Fish and Chips de Cabillaud, et sa Sauce Tartare aux Agrumes	... 18,50€
(Filet de Cabillaud pané et frit)	
Gratin de Crabe à l'antillaise	... 20,00€



NOS VIANDES :

Rougail Saucisse* boucanée ... **14,00€**

(Saucisse fumée, Saucisse nature et Poitrine fumée, cuit dans une Sauce Tomate aux Epices)

Ti Coq* au Massalé ... **14,00€**

(Coq mariné au massalé et autres épices, cuit « façon coq au vin »)

Burger de Bœuf * au Chipotle ... **16.50€**

(Steak haché (180g), Oignons frits, Tomate, Cantal, Sauce Barbecue au Miel et Piment Chipotle)

Filet de Cerf à la Calédonienne ... **24.00€**

(Filet de Cerf mariné à l'Ananas, Sauce Soyo (soja) et Bananes plantains)

Plat « découverte » ... **20,00€**

(Assiette composée : Accras de Morue, Samoussas de Poulet, Beignets de Crevettes créoles, Boudins antillais et Salade d'Achards de Légumes)

Le Fish and chips et le Burger sont accompagnés de frites et salade.

Les autres plats sont accompagnés de :

Riz basmati, de Grains et d'un Légume « selon l'humeur du chef »

Nos plats vous sont proposés sous réserve d'arrivage, et nous nous excusons d'avance pour les ruptures éventuelles.

** Origine des viandes : France*



Nos Cocktails « maison »

Short Drinks (5cl) 6,00€

Ti punch	(Rhum St James, Citron vert)	(Antilles)
Caïpirinha	(Rhum Cachaça, Citron vert, Glaçons)	(Brésil)

Long Drinks (25cl) 8,00€

Punch Planteur	(Jus de fruits exotiques)
Punch Passion Mandarine	
Pina Colada	(Ananas, Noix de coco)
Mango Coco	(Mangue, Ananas, Noix de Coco)
Mojito	(Menthe fraîche, Citron vert, Havana club 3 ans, Perrier)
Cuba libre	(Havana club 3 ans, Coca, Citron vert)

Sans alcool (Pina Colada, Mango Coco et Mojito) (25cl) 6,00€

Nos Rhums arrangés «maison» (5cl) 5,00€

Ananas, Vanille et Cannelle
Mangue Passion et Vanille
Agrumes (pamplemousse, orange, citron vert, combava et Yuzu)
Vanille, Café et Fève Tonka
Banane, Kiwi et Gingembre
Passion, Gingembre et Citron Galet

Nos Palettes :

Petite (4x2cl)	8,00€
Grande (6x4cl)	24,00€

Nos Rhums Vieux

Saint james, Clément, HSE, Havana 7 ans

Verre (5cl)	7,00€
Notre Palette (4x2cl)	12,00€