



## Tapas

Accras de Morue, Sauce Chien <i>Cod Fish Fritters with Creole Sauce</i>	9€
Edamamé, Sauce Teriyaki <i>Edamame, Teriyaki Sauce</i>	9€
Trio de Dips Houmous, Tapenade, Tzatziki et Gressin <i>Dips Trio Houmous, Olive Tapenade, Tzatziki with Gressini</i>	10€
Nems de Poulet, Sauce Aigre Douce <i>Spring Rolls, Sweet and Sour Sauce</i>	13€
Bruschetta Maison (Tomates, Mozzarella, Ail) <i>Homemade Bruschetta (Tomatoes, Mozzarella, Garlic)</i>	8€
Crevettes Guacamole et ses toasts <i>Shrimps and Guacamole with toasts</i>	9€
Rillettes de Poissons du Jour <i>Catch of the day « Rillettes »</i>	8€



## Les Salades / *Salads*

La Salade Fraîcheur (Tomates, Poivrons, Oignons Rouges) <i>Fresh Salad (Tomatoes, Peppers, Red Onions)</i>	12€
La Salade Caesar -Classic <i>Caesar Salad</i> -Poulet / <i>Chicken</i>	12€ 16€
-Gambas / <i>King Shrimps</i>	18€
La Salade des Îles (Agrumes, Avocat, Saumon Fumé, crevettes et mangue) <i>Playa Salad (Citrus, Avocado and Smocked Salmon)</i>	18€
La Salade de Croustillant de Chèvre Chaud, Basilic et Pomme Acidulé <i>Crispy Goat Cheese Salad with Sour Apple and Basil</i>	16€
La Salade Bo-bun (Nems, Crevettes et boeuf sautés) <i>Bo-Bun Salad (Nems, Shrimps and Sautéed Beef)</i>	18€
La Salade Niçoise au Thon Mi-Cuit <i>Niçoise Salad with Half Cooked Tuna</i>	19€



## Les Entrées / Appetizers

Les 6 Escargots au Beurre d'Ail <i>Six Snails with Garlic</i>	8€
Les Calamars Sautés en Persillade <i>Pan Seared Calamaris with Parsley and Garlic</i>	14€
Le Camembert Rôti, Pommes et Croutons <i>Roasted Camembert, Apples and Croutons</i>	14€
L'Assiette Italienne (Burrata, Tomates, Serrano et Tapenade) <i>Italian Platter (Burrata, Tomatoes, Serrano Ham and Tapenade)</i>	22€

## Les Carpaccio et Les Tartares / Tartars and Fries

Servit avec Frites Maison / Served with Homemade French Fries

Le Tartare de Boeuf au Couteau 200gr, Frites Maison <i>Hand Cut Beef Tartar, Homemade French Fries</i>	22€
Le Tartare de Mahi Mahi aux Agrumes <i>Mahi Mahi Tartar with Citrus</i>	21€
Le Tataki de Thon Rouge, Wakame et Salade Croquante <i>Tuna Tataki, Wakame and Fresh Salad</i>	24€

Le Carpaccio de Boeuf, Pesto et Parmesan 16€  
*Beef Carpaccio, Pesto and Parmegiano*

Le Carpaccio de Poisson du Jour, Vinaigrette Passion 18€  
*Catch of the Day Carpaccio, Passion Fruit Dressing*

### Les Wraps & Club / *Wraps & Club*

Wrap de Saumon Fumée, Câpres et Crème Acidulée 18€  
*Smoked Salmon Wrap, Capers and Sour Cream*

Wrap de Poulet Croustillant Aioli 16€  
*Crispy Chicken Wrap and Aioli Sauce*

Wrap Végétarien Teriyaki 12€  
*Vegetarian Wrap with Teriyaki Dressing*

Club Sandwich au Poulet 14€  
*Chicken Club Sandwich*

### Les Burgers / *Burgers*

Servit avec Frites Maison / *Served With Homemade French Fries*

Le Hamburger Classic 15€  
*Classic Hamburger*

Le Bacon Cheese Burger 17€  
(Emmental, Cheddar, Chèvre ou Camembert)  
*Cheese Burger (Swiss, Cheddar, Goat Cheese or Camembert)*

Le Burger au Poulet 16€  
*Chicken Burger*

Le Burger au Mahi-Mahi, Sauce Tartare Maison 16€  
*Mahi-Mahi Burger, Homemade Tartar Sauce*



## Les Plats / Main Courses

Filet de Mahi-Mahi, Beurre Blanc Vanillé et  
Crème de Fenouil, Riz 24€  
*Mahi-Mahi Fillet, Vanilla white butter, Fennel cream and Rice*

Sautées de Crevettes, Coco - Curry Rouge et Nouilles de Riz 26€  
*Pan Seared Shrimps With Coconut, Red Curry and Rice Noodles*

Pavé de Thon Snacké, Sauce Vierge ,Crème de Patate Douce  
Et Petits légumes 24€  
*Tuna Steak , Virgin Sauce and Sweet Potatoes Cream and Veggies*

\*\*\*\*\*

Bavette Grillée 230gr, Sauce Poivre et Frites Maison 21€  
*Grilled Flank Steak 8oz, Pepper Sauce*

Souris d'Agneau au Romarin, Emulsion Noisette  
Et Purée Maison 22€  
*Lamb Shank with Rosemary, Hazelnut Espuma with Homemade Mashed Potatoes*

Magret de Canard, Jus de Raisiné et Purée Maison 29€  
*Duck Breast, Grapes Sauce and Homemade Mashed Potatoes*

## Enfants / Kids 12€

Blanc de Poulet, Steak haché ou Filet de Mahi-Mahi  
*Chicken breast, Beef Patty or Mahi-Mahi Fillet*

Boule de Glace  
*Ice Cream Scoop*

Jus de Fruits ou Soda  
*Fruits Juice or Soda*

## Les Desserts et Fromages / Deserts and Cheese

Assiette de Fromages <i>Cheese Plate</i>	12€
Verrine Tarte Citron <i>Lemon Curd and Short Bread</i>	9€
Fondant Chocolat Framboise <i>Melting Chocolate and Strawberry</i>	12€
Crème Brulée	10€
Salade de Fruit Frais <i>Fresh Fruits Salad</i>	8€
Glace ou Sorbet <i>Ice Cream or Sorbet</i>	1 Boule 3€, 2 Boules 5€ et 3 Boules 7€ <i>1 Scoop 3€, 2 Scoops 5€ et 3 Scoops 7€</i>
Café Gourmand <i>Coffee with Delicious delights</i>	12€

