

La Carte du Restaurant

Le Pitaya

Notre Chef travaille essentiellement des produits locaux, proposant une cuisine raffinée, innovante et travaillée telle une œuvre d'art.

Dans l'assiette, couleurs et saveurs se conjuguent avec harmonie, les goûts sont francs, les sauces savoureuses et les différentes associations régaleront les palais exigeants.

Bonne dégustation.

Avant de passer commande, veuillez indiquer à votre serveur si vous êtes allergique à un aliment

La Pagerie ** - Tropical Garden Hotel**

Pointe du Bout
97229 Les Trois Ilets

05 96 66 61 54
www.restaurant-lepitaya.com

05 96 66 05 30
www.hotel-lapagerie.com

Nos Menus pour satisfaire toutes vos envies !

Pour vous laisser surprendre par une formule attractive...

Menu

Entrée-Plat-Dessert & Boisson

42€

Entrée

RAVIOLES DE CREVETTES & BOUILLON AROMATIQUE AUX HERBES DU JARDIN

ou

VELOUTE ET SON MILLE-FEUILLE DE LEGUMES

ou

ENTREE DU JOUR

Plat

SELECTION DU PECHEUR

ou

L'ENTRECOTE DU BOUCHER, SAUCE CREOLE

ou

PLAT DU JOUR

Dessert

BLANC MANGER COCO PASSION

ou

L'ASSIETTE TROPICAL FRESH GARDEN

Assortiment de fruits de saison finement émincés et sa quenelle de glace à la mangue

ou

DESSERT DU JOUR

Boisson

UN VERRE DE VIN

ou

UN PLANTEUR



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix en euros T.T.C.
All the dishes are homemade. Prices in euros, tax included.

Menu « Ti Manmay »
pour les enfants

16 €

Plat

CROUSTILLANT DE POULET & SES FRITES DE PATATES DOUCES

ou

DAURADE & SA MOUSSELINE DE LEGUMES

Dessert

FONDANT AU CHOCOLAT

ou

BOULE DE GLACE ET SA BROCHETTE DE FRUITS

Boisson

JUS DE FRUIT OU SIROP A L'EAU



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix en euros T.T.C.
All the dishes are homemade. Prices in euros, tax included.

Entrées

Pour commencer le chef vous propose...

RAVIOLES DE CREVETTES & BOUILLON AROMATIQUE AUX HERBES DU JARDIN	16
<i>Shrimp ravioli & aromatic broth with garden herbs</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS AU RHUM VIEUX, CHUTNEY DE FRUITS ET SA POMME CANNELLE MAISON	19
<i>Homemade foie gras terrine with fruit chutney and homemade bun</i>	
TABOULE DE QUINOA BIO AUX AGRUMES	14
<i>Citrus Quinoa Tabbouleh</i>	
SUGGESTION DU JOUR	13
<i>Suggestion of the day</i>	

Salade & Végé

En continuant du côté Nature

VELOUTE DE GIRAUMON, HUILE D'HERBES FRAICHES, MILLE-FEUILLE DE LEGUMES GRAINES GERMEES	16
<i>Veloute with his vegetables millefeuille</i>	
SALADE OCEANE AUX POISSONS FUMES CHATROU ET CREVETTES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES	19
<i>Ocean salad with smoked fish, octopus and shrimps, citrus vinaigrette</i>	

Terre

En continuant du côté Terre...

L'ENTRECÔTE DU BOUCHER	25
<i>The Butcher's rib steak</i>	
PLUMA IBERIQUE FACON THAI, BOUILLON CORSE & PATATE DOUCE FONDANTE	27
<i>Thai style Iberian pluma, full-bodied broth and tender sweet potato</i>	
LA CÔTE DE BOEUF A PARTAGER (1,2 kg)	75
<i>Rib of beef to share</i>	
CHOP SUEY DE LEGUMES, VOLAILLE EN FEUILLE DE NORI CUITE EN BASSE BOUILLON VEGETALE	25
<i>Vegetable chop suey, low cooked poultry in a nori sheet, vegetable broth</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix en euros T.T.C.
All the dishes are homemade. Prices in euros, tax included.

Mer

En continuant du côté Mer...

RETOUR DE PÊCHE DU JOUR	21
<i>Fisherman's catch of the day</i>	
TARTARE DE POISSON AUX HERBES DU JARDIN	19
<i>Fresh fish tartar with garden's herbs</i>	
CREVETTES SAUVAGES FLAMBEES AU RHUM VIEUX, MOUSSELINE D'IGNAME A LA TRUFFE	25
<i>Shrimps cooked with old rum, truffes' yam muslin</i>	
TOUS NOS PLATS « TERRE & MER » SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	
Farandole de légumes grillés à l'huile parfumée, riz créole, frites de légume de saison ou salade verte <i>Garnish supplement: Grilled vegetables with olive oil, creole rice, seasonal French fries or salad</i>	
SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT	5
SUGGESTION PLAT DU JOUR	22
<i>Main course suggestion of the day</i>	

Desserts

Et pour finir sur une douceur...

L'ARDOISE DU PATISSIER ET SES 5 MIGNARDISES	
<i>The pastry chef's slate</i>	
& SA BOISSON CHAUDE	12
& SON RHUM VIEUX	15
& SA COUPE DE CHAMPAGNE	19
BLANC MANGER COCO PASSION	7
<i>Coconut passion's cake</i>	
LE FONDANT AU CHOCOLAT, SAUCE CAMEL BEURRE SALE ET SA GLACE VANILLE PACANE	9
<i>Chocolate fondant, salted butter caramel sauce and vanilla ice cream</i>	
L'ASSIETTE TROPICAL FRESH GARDEN	12
Assortiment de fruits de saison finement émincés et sa quenelle de glace à la mangue <i>Thin slices of fresh tropical fruits with mango ice cream</i>	
SUGGESTION DU JOUR	10
<i>Suggestion of the day</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix en euros T.T.C.
All the dishes are homemade. Prices in euros, tax included.

Du Prestige et des Bulles

APEROL SPRITZ	15
Aperol, champagne, perrier	
MANGO BELLINI	15
Purée de mangue et champagne	
LA ROSE DES ILES	15
Triple sec, liqueur litchi, champagne, crème de roses et mûres	
ROYAL MOJITO	15
Rhum Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et champagne	
KIR ROYAL	15
Crème de cassis, champagne	
MERCIER BRUT 75CL	80
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 75CL	90
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL 75CL	110
RUINART BRUT 75CL	110
RUINART BLANC DE BLANCS 75CL	150
COUPE DE CHAMPAGNE	12
PISCINE DE CHAMPAGNE	19

La Martinique et le rhum

Bien plus qu'une histoire un patrimoine...

Rhums Blancs	CLEMENT CANNE BLEUE	5
	NEISSON	5
	ST JAMES FLEUR DE CANNE	5
	HSE	5
Rhums Vieux	3 RIVIERES CUVÉE DU MOULIN 70CL	7
	CLÉMENT CUVÉE HOMÈRE	12
	CLÉMENT VO	7
	JM CUVÉE 1845	12
	JM XO	7
	LA MAUNY XO	7
	ST JAMES RESERVE 12 ANS	7

À la découverte de notre histoire...

TRIOLOGIE DE PUNCH MAISON	12
Punch coco, punch gingembre, punch ananas goyave	
MAI-TAI - 10 CL	9
Sucre de canne, sirop d'orgeat, jus de citron vert, Cointreau, rhum blanc et brun	
MOJITO - 14 CL	9
Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et soda	
PIÑA COLADA - 14 CL	9
Rhum blanc, jus d'ananas et lait de coco	
PLANTER'S PUNCH - 14 CL	7
Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas et rhum brun	

Sans Alcool

VIRGIN PINA COLADA	6
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne et extrait de vanille	
VIRGIN MOJITO	6
Eau gazeuse, morceaux de citron, menthe fraîche, sucre de canne	
DOUDOU	6
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, trait de grenadine	
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	7
Jus de fruits frais mixés (selon saison)	
QUE DU BONHEUR...	6
Ananas frais, feuille de menthe, jus de goyave, crème de coco, jus de citron, melon frais	

Cocktails

COCKTAIL DE LA SEMAINE

LE TROPICAL CAFE - 20 CL	9
Rhum blanc, rhum vieux, jus d'orange, jus de maracudja, jus de citron vert	
LA PAGERIE - 20 CL	9
Rhum blanc, cointreau, jus d'orange, jus de citron, crème de framboise, sirop de grenadine	
AMERICANO - 14 CL	9
Martini Rosso, Campari et Perrier	
BLOODY MARY - 14 CL	9
Vodka, jus de citron, jus de tomate et épices	
BLUE LAGOON - 7 CL	8
Vodka, jus de citron et curaçao bleu	
COSMOPOLITAN - 7 CL	8
Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry	
CAÍPIRINHA - 7 CL	8
Cachaça, sucre et morceaux de citrons verts	
DAÍQUIRI - 7 CL	8
Rhum blanc, sucre et jus de citron	
MARGARITA - 7 CL	8
Téquila, jus de citron vert et cointreau	
PINK LADY - 7 CL	8
Gin, sirop de grenadine et jus de citron	
WHITE LADY - 7 CL	8
Gin, cointreau et jus de citron	

Libre de Cave ...

Pour les amoureux du Blanc

BOURGOGNE ALIGOTE J.DROUHIN 2019	40
POUILLY FUME COTEAU DES GIRARMES 2019	70
POUILLY FUISSE J.DROUHIN	90
ALSACE BESTHEIM RIESLING 2018	50
POUILLY FUME GIRARMES 2019 <i>Verre</i>	12
UBY SAUVIGNON 2019 <i>Verre</i>	6
JURANÇON DOUX DOMAINE LATRILLE ASTERIA <i>Verre</i>	7

Pour les connaisseurs de rouge

LOUP DANS LA BERGERIE LANGUEDOC ROUSSILION 2019	30
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LES CHARMANTES 2018	45
UBY BIO CABERNET	40
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU DES ARNAUDS CUVÉE DES CAPUCINS 2014	90
SAUMUR CHAMPIGNY LES LOGES 2019	45
LOUP DANS LA BERGERIE 2019 <i>Verre</i>	6
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL CHARMANTE <i>Verre</i>	8

Pour finir en rosé...

FUMÉES BLANCHES	30
MINUTY PRESTIGE COTES DE PROVENCE	50
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	35
MINUTY PRESTIGE <i>Verre</i>	9
COTEAUX D'AIX <i>Verre</i>	6

C'est l'heure de tringuer

KIR	7
CAMPARI, APEROL - 6 CL	7
SUZE - 6 CL	7
MARITINI ROSSO - 6 CL	7
MARTINI BIANCO - 6 CL	7
MARTINI EXTRA DRY - 6 CL	7
RICARD - 4 CL	7
PORTO BLANC CRUZ - 8 CL	7
PORTO ROUGE CRUZ - 8 CL	7
BOMBAY SAPPHIRE - 5 CL	9
ABSOLUT - 5 CL	7
TEQUILA SAN LUIS - 5 CL	5
JACK DANIEL'S - 5 CL	9
CHIVAS REGAL 12 ANS - 5 CL	9
J.B RARE - 5 CL	7
GLENMORANGIE - 5 CL	12
AIKAN Whisky Martinique - 5 CL	12

Bières

LORRAINE - 33 CL	Martinique	5
BAM - 33 CL	Martinique	5
BANKS - 33 CL	Barbade	5
LEFFE - PRESSION 33 CL		4
LEFFE - PRESSION 50 CL		6
HOEGAARDEN - PRESSION 33 CL		4
HOEGAARDEN - PRESSION 50 CL		6

Soft Drink

JUS DE FRUITS 25CL	3,50
Orange, ananas, goyave, passion, mangue	
COCA COLA, ZERO	4
SPRITE	4
ORANGINA	4
SCHWEPPES	4
CHANFLOR 1L	4,5
DIDIER 1,25L	5,5
PERRIER 33 CL	5

Caféterie

CAFE	4
DECAFEINE	4
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT PEYI	6

Notre selection du Palais des Thés

DETOX BIO / Digestion indienne	5
DETOX BIO / Drainante sud africaine	
DETOX BIO / Energie bresilienne	
NUIT / infusion verveine orange menthe	
NUIT / Rooibos des vahines - Vanille et sans théine	
NUIT / Thé des songes - Fruits et aux fleurs exotiques	
THE EARL GREY BIO / Thé noir	
THE GUNPOWDER BIO / Thé vert de chine	
THE VIVE LE THE / Thé vert gingembre et agrumes	