



ENTREES

Boudin créole
5.50€

Boudin de poisson
5.80€

Accras de morue
5.20€

Duo de crabes farcis
12.50€

Féroce d'avocat
8€

Tarte du chef avec salade verte
8€

Assiette de crudités
6.80€

Assiette créole
Accras-boudins-crabe farci-crudité
20€





PLATS

GRILLADES

Poulet	9.80€
Ribs	15€
Entrecote	23€
Cote de bœuf	29€
Vivaneau	18€
Ouassous	18€
Lambi	23€
Langouste entière	31€

SPECIALITES

Poulet au coco	17€
Colombo de poulet	17€
Colombo de cabri	17€
Moules marinières	14.80€
Fricassée de lambi	20€
Fricassée de chatrou	18€
Court-bouillon de poisson	18.50€
Blaff de poisson	17€
Cochon de lait	21€
Z'habitants a la nage	21€

SUPPLEMENTS

Gratin de bananes jaunes	5.20€
Gratin de christophine	4.80€
Assiette de crudités	3.50€
Assiette de frites	3€

Tous nos plats sont accompagnés de frites ou riz haricots rouges



MENUS

MENU PLAGE

Boudin créole
Poulet grillé frites ou riz créole
Boule de glace vanille
18€

MENU EXOTIQUE

Accras de morue
Colombo de poulet riz créole
Salade de fruits frais
25€

MENU MER

Boudin de poisson
Vivaneau grillé riz haricots rouges
Blanc mangé coco
28€

MENU CHEF

Accras de morue salade verte
Langouste entière frites ou riz
haricots rouges
Banane flambée au rhum vieux
35€

MENU ENFANT

Caprisone (boisson)
Poulet grillé ou steak haché
Frites ou riz
Glace vanille ou floup
10€

ASSIETTE DE DEGUSTATION

Crabe farci
Accras de morue
Boudin créole et de poisson
Ouassous grillés
Gratin de bananes jaunes
28€





DESSERTS

Flan au coco

7€

Blanc mangé coco

7€

Tarte tatin avec sa boule de glace vanille

8.50€

Fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille

8.50€

Banane flambée au rhum vieux

6€

Salade de fruits frais

7€

Gâteau maison au choix

Tutti frutti-forêt noire-mont blanc-cacahuète

5€

Glaces liégeoises

Chocolat-café-vanille

7€

Banana split

7€

Coupe maison

Fruits frais avec 3 boules de glace au choix

11€

Coupe de glace 2 boules

4.80€