

## Pour la suite

### **Tentacule grillée de chatrou**

25€

Velours de patate douce, chorizo, coulis de poivron, condiment céleri basilic  
*Grilled Octopus tentacle, Sweet potato velvet, chorizo, pepper coulis, celery and basil condiment*

### **Tataki de thon au Mizo**

26€

Déclinaison de banane plantain, souskaï de mangue, crémeux d'avocat aux herbes fraîches, réduction d'arêtes, crumble Pistache  
*Mizo Tuna tataki, Variation of banana, creamy avocado with fresh herbs, fish bones reduction, pistachio crumble*

### **Poisson grillé (selon arrivage)**

21€

Deux accompagnements au choix (riz, purée ou légumes)  
*Grilled fish according to the catch, choice of two sides (rice, mashed potatoes or vegetables)*

### **Filet de Pintade du Vauclin**

24€

Déclinaison autour du maïs, ail confit croquant de noisette, chou rouge, jus de volaille au maracudja  
*Filet of guinea fowl from Vauclin, declination around corn, garlic confit, crispy with nuts, red cabbage, poultry juice with mar*

### **Travers de porc local mariné et cuit lentement**

23€

Sauce cacahuète et fine salade de légumes croquants marinés aux saveurs japonaises  
*Marinated and simmered local pork ribs, peanut sauce and crisp Japanese-flavored marinated vegetable salad*

### **Filet de bœuf cuit basse température**

28€

Déclinaison de champignon du robert, tuile de pain et jus de viande au poivre de Martinique  
*Beef tenderloin cooked low temperature, variety of Robert mushroom, bread tile and meat juice with local pepper*

### **Magret légèrement mûré par nos soins**

26€

Purée de carottes au cumin, condiment kaki grenade, émulsion d'herbes du jardin et jus de viande au cacao  
*Duck breast slightly matured by the chef, carrot purée with cumin, khaki and pomegranate, vegetable herb emulsion and cocoa sauce*

## Côté Salades Péyi

### Salade de chèvre

Cacahuète, oignon péyi, piment végétarien, croûton persillé, vinaigrette au miel

*Goat salad, peanut, local onion, vegetarian pepper, marbled crouton, honey dressing*

16€

### Crevette marinée à la tomate

Mangue poivrée, oignon péyi, piment végétarien croûton persillé, vinaigrette

*Shrimp marinated in tomato, peppery mango, local onion, vegetarian chilli, marbled crouton, dressing*

17€

### Salade Poulet boucané

Parmesan, persil, oignon péyi

*Grilled smoked Chicken salad, parmesan, parsley, onion local*

16€

## Menu enfant - 14 € (de 3 à 10 ans)

### Une boisson

Jus de fruit, sirop de grenadine ou menthe à l'eau

*Fruit juice, grenadine syrup or syrup mint*

### Filet de pêche du jour

*Fish of the day*

### Ou

### Nuggets de dinde maison

*Homemade Turkey Nuggets*

### Accompagnement au choix

Purée, pâtes ou riz

*Side dish : mash potatoes purée, pasta or rice*

### Glaces 2 boules (parfum au choix)

*Ice cream 2 balls (perfume of your choice)*

Tous nos prix sont nets T.T.C. Service compris