

## APERITIFS

Ti punch	3.50€
Punch vieux	4.50€
Punch coco ou liqueurs maison	4.50€
Ricard ou pastis	5.50€
Martini rouge ou blanc	4.50€
J. B	5.00€
Four roses	8.00€
Shivas	8.00€
Gin	6.00€
Campari	5.00€
Porto	5.00€
Kir vin blanc	6.50€
Coupe de champagne	10.00€

## BIERES

Lorraine	3.00€
Heineken	3.00€
Desperados	4.00€
Pression 0.25 Cl.	3.80€
Pression 0.50 Cl	7.00€

## SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses	3.00€
Jus de fruits	2.50€
Coca Cola Coca zéro	2.50€
Soda Orangina Amigo	2.50€
Schweppes Tonic	2.00€
Vita malt	3.50€

## LES CLASSIQUES

Gin Tonic	8.50€
Vodka orange	8.50€
Martini Gin	8.50€
Américano maison	8.50€
Téquila Sunrise	8.50€
Margarita	8.50€

## LES PETILLANTS

●ROYAL	12.50€
<i>Liqueur de cassis, champagne</i>	
●DI FE	12.50€
<i>Liqueur de gingembre, champagne</i>	
●PASSION	12.50€
<i>Campari, amaretto, champagne</i>	

## DIGESTIFS

Cognac	9.00€
Cointreau	8.00€
Grand Marnier	8.00€
Marie Brizard	8.00€
Get 27, Get 37	8.00€

## RHUM VIEUX

Trois-Rivières 5 ans VSOP	10.00€
Trois-Rivières triple millésime	16.50€
Trois-Rivières millésime 1999	18.00€
Trois-Rivières Single Cask	15.50€
Dillon	9.50€
J. M 2011	10.00€
J. Bally	9.00€
Clément	9.00€

## COCKTAILS ALCOOLISES

PLANTEUR	8.50€
----------	-------

*Jus de fruits, rhum, cannelle, vanille, citron*

●DYNAMITE	9.00€
-----------	-------

*Citron pilé, sucre de canne, rhum, glace pilée*

●PASSION FORTE	8.50€
----------------	-------

*Jus goyave, ananas, liqueur banane, rhum, curaçao*

●COCONUT	8.50€
----------	-------

*Lait de coco, jus de mangue, rhum vieux, Malibu*

●PINA	8.50€
-------	-------

*Jus d'ananas, lait de coco, rhum, vanille*

●MOJITO	12.00€
---------	--------

*Citron, sucre, menthe pilés, rhum, eau gaz.*

●MOJITO ROYAL	14.00€
---------------	--------

*Citron, sucre, menthe pilés, champagne*

●CREATION DU JOUR	12.50€
-------------------	--------

## COCKTAILS SANS ALCOOL

●DOUCEUR DES ILES	6.50€
-------------------	-------

*Cocktail de jus, cannelle, orgeat, muscade*

●DOUDOU	6.50€
---------	-------

*Jus d'orange, sirop d'orgeat, banane, vanille*

●TROPIQUE	5.50€
-----------	-------

*Sirop menthe, jus citron, sirop grenadine, glace pilée, eau gazeuse*

●VIRGIN PINA	6.50€
--------------	-------

●VIRGIN MOJITO	8.50€
----------------	-------

●FRUITS FAIS PRESSES/MIXES	5.50€
----------------------------	-------

●GRANITE fraise, citron, et ou mangue	
---------------------------------------	--

## BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2.50€
infusions, thé	2.30€
Matnik café : Rhum, café, chantilly	5.00€

## LES POTAGES

### VELOUTE DE GIRAUMON ET CAROTTE

Cream of pumpkin and carrot soup

8.00€

### BISQUE D'ECREVISSES ET SES CROUTON A L'AIL

Crayfish bisque garlic crouton

13.00€

## LES ENTREES

### TAPAS DU JOUR

12.00€

### CROUSTILLANT DE CRABE

Crispy crab

14.00€

### OUASSOUS POELEES DANS SA JUPE DE BACON

Prawn crayfish in her bacon skirt

18.00€

### FILET DE ROUGET SAUCE VANILLE PARFUMEE A LA CANELLE

Fillet of red mullet with vanilla and cinnamon sauce

14.00€

### TARTARE DE POISSON DU JOUR ET SES PETITS CORNICHONS

Fish tartar with gherkin

14.00€

## NOS SALADES

#### ●PERLE BLEUE

Crevettes grillées, poulet, crudités, melon, mayonnaise

Grilled crayfish, chicken, melon, mayonnaise, raw vegetables

18.00€

#### ●FRAICHEUR

Tartare de poisson du jour, crudités, légumes vapeur

Fish tartar, raw vegetables, steamed vegetables

16.50

## COTE MER

### POISSON ROUGE GRILLE SAUCE CREOLE

Grilled goldfish Creol sauce

22.00€

### FILET DE BOURSE ET SAUCE CURRY COCO (*selon saison*)

Local fish filet with coconut and curry sauce

18.00€

### BLAFF DU PECHEUR retour de pêche : poisson, moule, écrevisse local langoustine *selon saison*

Blaff of the fisherman : fishing return

30.00€

### BALLOTINE DE SARDE A L'ECREVISSE SUR SA SAUCE CREME

Snapper in net with crayfish

23.00€

### CASSOLETTE DE LAMBIS PARFUME AU ROQUEFORT (*selon saison*)

Cassolette of lamb (conch) is flavored with Roquefort

28.00€

### MOULE FRITE

Mussels and fries

18.00€

## COTE TERRE

**ENTRECOTES 300GR** 24.00€  
Entrecote 300gr

**FILET MIGNON DE PORC CAMELISE A L'ANANAS** 22.00€  
Pork filet mignon caramelized of pineapple

**ROGNON DE VEAU SAUCE MADERE** 21.00€  
Veal kidney with madeira saucet

**COTE DE VEAU** 18.50€  
Side of veal

## NOS GARNITURES

RIZ, GRATIN DU JOUR, POEELE DE LEGUME, FRITE, CRUDITES (2 accompagnements, composition du chef)

## NOS SAUCES

SAUCE DU CHEF, ROQUEFORT, POIVRE, CREOLE, MOUTARDE, MAYONNAISE

**CUISSON :** BLEUE / SAIGNANTE / A POINT / BIEN CUIT

**MENU ENFANT** 15.00€

**BOISSON :** jus, Coca Cola, Soda citron, Orangina ou Amigo

**PLAT :** pavé de poisson ou entrecôte benjamin accompagné de frite de riz de légume ou de gratin

**DESSERT :** coupe de glace au choix

**SUPPLEMENTS** 3.50€

## NOS DESSERTS

**FRUITS FRAIS** 8.50€

**FLAN AU GIRAUMON COCO ET SON CAMEL** 7.50€

**BLANC MANGE AU LETCHI** 6.00€

**BANANE CAMELISE FLAMBEE AU RHUM VIEUX TROIS-RIVIERES** 8.00€

**CRUMBLE DU JOUR** 8.00€

**CAFE GOURMAND** 12.00€

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE** 10.00€

## ASSORTIMENTS DE SORBETS ET GLACES

● **CARAIBES** : rhum raisin, vanille, coco, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées, rhum vieux 8.50€

● **CREOLE** : mangue, café, passion, sauce chocolat 7.00€

● **METISSE** : vanille, mangue, chocolat 6.50€

● **CHABINE** : citron, coco, pacane 7.00€

● **CAPRESSE** : goyave, passion, coco, fruits 9.50€

● **MULATRE** : chocolat, café, sauce chocolat ou café 6.00€

● **COUPE AU CHOIX** 2.50€/Boule

**Parfums glace** : vanille, chocolat, rhum-raisin, pacane, coco, café.

**Parfums sorbet** : citron, acérola, goyave, passion, mangue

**Accompagnement** : Sauce chocolat, sauce café, coulis de fruit rouge, amande grillé, coco rappé, chantilly 0.50€