

MENU

Perle Bleue

BEACH RESTAURANT

@perlebleuerestaurant

perlebleuerestaurant.com



LES POTAGES

- | | |
|--|----|
| VELOUTÉ DE GIRAUMON ET CAROTTE
PUMPKIN AND CARROT CREAM SOUP | 8 |
| BISQUE D'ÉCREVISSES ET SES CROUTONS À L'AIL
CRAYFISH BISQUE WITH GARLIC CROUTONS | 13 |

-
- | | |
|--|----|
| TAPAS DU JOUR
TAPAS OF THE DAY | 12 |
|--|----|

- | | |
|---|----|
| CROUSTILLANT DE CRABE
CRISPY CRAB | 14 |
|---|----|

- | | |
|---|----|
| OUASSOUS POELÉS DANS SA JUPE DE BACON
PRAWN CRAYFISH IN BACON SKIRT | 18 |
|---|----|

- | | |
|---|----|
| FILET DE ROUGET SAUCE VANILLE PARFUMÉE À LA CANNELLE
RED MULLET FILET WITH VANILLA AND CINNAMON SAUCE | 14 |
|---|----|

- | | |
|---|----|
| TARTARE DE POISSON DU JOUR ET SES PETITS CORNICHONS
FISH TARTAR WITH GHERKINS | 16 |
|---|----|

LES ENTREES

BON APPETIT



NOS SALADES

PERLE BLEUE 22
CREVETTES GRILLÉES, POULET, CRUDITÉS, MELON, MAYONNAISE
GRILLED SHRIMP, CHICKEN, MELON, MAYONNAISE, RAW VEGETABLES

FRAICHEUR 20,50
TARTARE DE POISSON DU JOUR ET SES PETITS CORNICHONS,
CRUDITÉS, LÉGUMES VAPEUR
FISH TARTAR WITH GHERKINS, RAW VEGETABLES, STEAMED VEGETABLES

POISSON ROUGE GRILLÉ & SAUCE CRÉOLE 22
GRILLED GOLDFISH & CREOLE SAUCE

FILET DE BOURSE & SAUCE CURRY COCO (SELON SAISON) 18
LOCAL FISH FILET WITH COCONUT & CURRY SAUCE

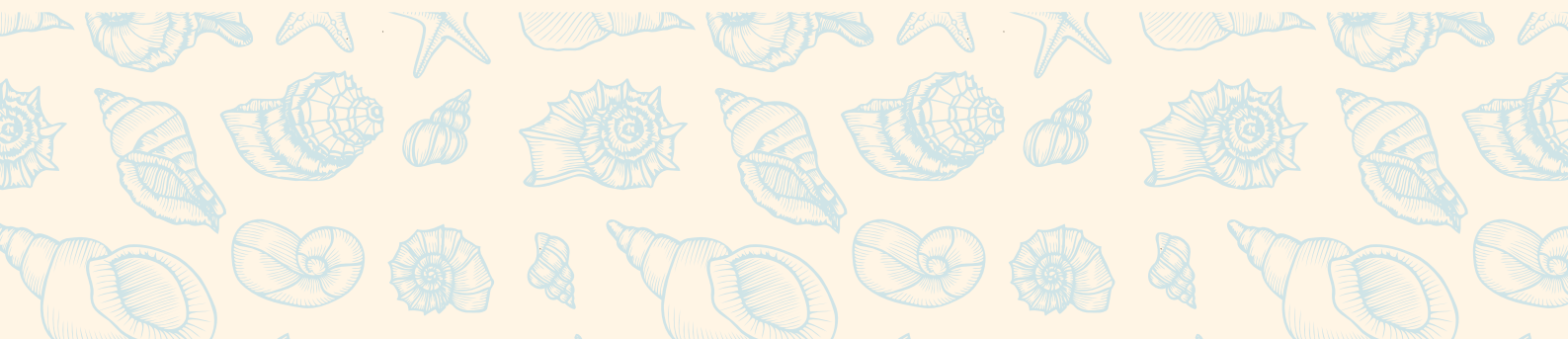
COTÉ MER

BLAFF DU PECHEUR RETOUR DE PÊCHE 34
POISSON, MOULE, OUASSOUS
FISH, MUSSELS, LARGE PRAWN

BALLOTINE DE SARDE À L'ECREVISSE & SAUCE CRÈME 23
FISH BALLOTINE, CRAYFISH WITH CREAM SAUCE

CASSOLETTE DE LAMBIS PARFUMÉE AU ROQUEFORT 28
(SELON SAISON)
CASSOLETTE OF LAMB(CONCH) FLAVOURED WITH ROQUEFORT

MOULES FRITES 18
MUSSELS AND FRIES





COTÉ TERRE

ENTRECÔTE 300G RIBEYE 300G	28
FILET MIGNON DE PORC CAMELISÉ À L'ANANAS PORK TENDERLOIN CAMELIZED WITH PINEAPPLE	22
ROGNON DE VEAU SAUCE MADÈRE VEAL KIDNEY WITH MADEIRA SAUCE	21
CÔTE DE VEAU VEAL CHOP	24

NOS GARNITURES

RIZ, GRATIN DU JOUR, POELÉE DE LEGUMES, FRITES, CRUDITÉS (2 ACCOMPAGNEMENTS, COMPOSITION DU CHEF)

NOS SAUCES

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

CUISSON

BLEUE / SAIGNANTE / À POINT / BIEN CUIT



MENU ENFANT

15



BOISSON

JUS, COCA COLA, SODA CITRON, ORANGINA OU AMIGO

PLAT

PAVÉ DE POISSON OU ENTRECÔTE BENJAMIN
ACCOMPAGNÉ DE FRITES, DE RIZ, DE LÉGUMES OU DE GRATIN

DESSERT

COUPE DE GLACE AU CHOIX

SUPPLÉMENTS 3.5

BARQUETTE 1

NOS DESSERTS

FRUITS FRAIS	8.5	COUPE JEEPER GOURMANDE	18
FLAN AU GIRAUMON COCO ET SON CAMEL	7.5	CAFÉ GOURMAND	12
BLANC-MANGER AU LETCHI	6	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	10
BANANE CARAMÉLISÉE FLAMBÉE AU RHUM VIEUX TROIS RIVIÈRES	8		

ASSORTIMENTS DE SORBETS ET GLACES

CARAIBES rhum raisin, vanille, coco, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées, rhum vieux	8.5	COUPE AU CHOIX	2.5 / Boule
CRÉOLE mangue, café, passion, sauce chocolat	7	Parfums glaces : vanille, chocolat, rhum-raisin, pacane, coco, café	
MÉTISSE vanille, mangue, chocolat	6.5	Parfums sorbets : citron, acérola, goyave, passion, mangue	
CHABINE citron, coco, pacane	7	Topping : sauce chocolat, sauce café, coulis de fruits rouges, amandes grillées, coco râpé, chantilly, éclat Oréo, éclat Lion, éclat Spéculos	1.5
CAPRESSE goyave, passion, coco, fruits	9.5		
MULATRE chocolat, café, sauce chocolat ou café	6		

