



La Sirène





Entrées

Assiette d'Accras	12€
Assiette Créole	14€
Féroce d'avocat au hareng fumé	14€
Souskay de crevettes	14€
Tartare de thon aux agrumes	16€

Grandes salades (uniquement le midi)

Poke Bowl Veggie :	18€
riz, tomate, carotte, concombre, banane, betterave, féroce d'avocat, mango vinaigrette	
Salade de Poulet Boucané :	20€
à l'ananas, igname et piment végétarien	

Plats

Entrecôte grillée	26€
Pavé de Thon rouge, sauce vierge	26€
Bakoua Cheeseburger, mayonnaise aux herbes	22€
Saint-Jacques snackées, jus court boucané	32€

Accompagnements du jour

Desserts

Nougat glacé au Shrub, coulis passion	10€
Crème brûlée, vanille bourbon	10€
Blanc mangé coco	10€
Coque chocolat, banane caramélisé	10€



SUGGESTION DU JOUR

22€

Lundi : Colombo de Poulet

Mardi : Fricassée de Chatrou

Mercredi : Porc confit à la Citronnelle

Jeudi : Brochette de Poisson

Vendredi : Curry de Marlin

Samedi : Blaff de Poisson

Dimanche : Fricassée de Cabri

Accompagnements du jour



Menu Ti Moun

20€

Steak haché de boeuf

Filet de Daurade

Accompagnement au choix :

Frites, riz ou légumes du jour

2 boules de glace au Choix

1 boisson soft



VINS AU VERRE

COULEUR DU SUD <i>Merlot</i>	/ 6
COULEUR DU SUD <i>Chardonnay</i>	/ 6
COULEUR DU SUD <i>Grenache rosé</i>	/ 6

VINS ROUGES

1/2 Bouteille / Bouteille

CÔTES DU RHÔNE <i>Louis Bernard - Bio - 2020</i>	21 / 41
MACON VILLAGE <i>Raoul Clerget - 2018</i>	/ 42
CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIENOR <i>La Pièce des Capitaines - 2019</i>	/ 54
GRAVES <i>Château de Gravières - 2018</i>	30 / 65

VINS BLANCS

1/2 Bouteille / Bouteille

DOMAINE DU TARIQUET <i>Chardonnay - 2020</i>	/ 25
CHÂTEAU VRAI CAILLOUX <i>Entre-Deux-Mers - 2019</i>	/ 26
VIOGNIER <i>Gérard Bertrand - Réserve spéciale - 2020</i>	/ 42
PETIT CHABLIS <i>Simonnet-Febvre - 2019</i>	/ 72

VINS ROSÉS

1/2 Bouteille / Bouteille

CÔTES DE PROVENCE <i>Minuty Moments Rosé</i>	24 / 46
GRIS DE BLANC <i>Gérard Bertrand</i>	/ 32

CHAMPAGNES

Bouteille

MOËT & CHANDON	130
MERCIER	70

