

CARTE

Nou kontan wé zot

Beach Grill resto



TEL. 0596 78 34 02

2 ALLÉE DU DÉBARCADÈRE, LE CARBET 97221, MARTINIQUE





Bar

Apéritifs / Aperitifs 4 cl

Whisky J.B	6.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Whisky NIKKA	10.00 €
Ricard	7.00 €
Martini, Porto, Colbeck	6.00 €
Cognac	10.00 €

Rhums Blancs / White Rums 4 cl

Depaz blanc 50°	5.00 €
Neisson Blanc 50°	5.00 €
Neisson Blanc 55°, 52.5°	7.00 €
Neisson Blanc Bio 52.5°	9.00 €
Neisson Blanc Esprit 70°	10.00 €

Rhums Vieux / Old Rums 4 cl

Depaz Vieux	5.00 €
Neisson Vieux	8.00 €
Saint-James Vieux	8.00 €
Saint-James Excellence	12.00 €
Profil 105 Vieux ambré	12.00 €

Bières / Beers

Lorraine classique	25cl-50cl	4.00 €	7.50 €
BAM	25cl-50cl	4.00 €	7.50 €
Affligem	25cl-50cl	4.50 €	8.00 €
Heineken	25cl-50cl	4.50 €	8.00 €
Despérados	33cl		5.00 €
Panaché	25cl-50cl	6.00 €	9.00 €
Tango	25cl-50cl	6.00 €	9.00 €
Monaco	25cl-50cl	6.00 €	9.00 €
Bière sans alcool	33cl	5.00 €	

Sans alcool / Soft drinks

Eau plate Chanflor	100cl	4.00 €
Still water		
Eau Gazeuse Didier	75cl	4.00 €
Sparkling water		
Jus de fruit locall	40cl	5.00 €
Local fruit juices		
Eau de coco	40cl	5.00 €
Coconut water from		
Coca-cola	50cl	3.00 €
Soda	50cl	3.00 €
Thé glacé	33cl	3.00 €
Ice tea		
Sprite, Amigo	50cl	3.00 €
Menthe/Grenadine à l'eau	33cl	3.00 €
Mint/Grenadine syrup		
Diabolo	33cl	3.00 €
Mint/Grenadine with lemonade		
Schweppes	25cl	2.50 €

Boisson chaudes

Café, Déca Richard	2.50 €
Coffee	
Cappuccino,	3.00 €
Infusion pays	3.00 €
Country brew	



Cocktails Alcool

- Planteur** 10.00 €
Rhum vieux, rhum blanc, sirop de grenadine, orange, goyave et cannelle en poudre. Old rum, white rum, grenadine sirup, orange, guava and cinnamon powder.
- Petit Exotique** 10.00 €
Rhum vieux, sirop de vanille, gingembre, jus de citron, purée de passion, ananas et mangue Old rum, vanilla syrup, ginger, lemon juice, mashed passion fruit, pineapple and mango
- Kir vin blanc** 10.00 €
White wine and black currant
- Kir Royal** 17.00 €
Mercier 12cl, crème de cassis. blackcurrant cream
- Beach** 10.00 €
Rhum vieux, cocktail de fruits, sirop de grenadine, CURAÇAO
Old rum, fruit cocktail, grenadine syrup, curacao
- Piña Colada** 10.00 €
Rhum blanc, rhum vieux, glace coco, jus d'ananas
White rum, old rum, coconut ice cream, pineapple juice
- Margarita Blue** 10.00 €
Tequila, curaçao, jus de citron vert, sucre de canne
Tequila, curaçao, lime juice, cane sugar
- L'île aux Fleurs** 12.00 €
Rhum Blanc, triple sec, jus de goyave, jus de citron, grenadine White rum, triple sec, guava juice, lemone juice, grenadine
- Desperinha** 12.00 €
Caipirinha + 1 bière aromatisée a la tequila ou red
Caipirinha + 1 beer flavored with tequila or red

- Desperinha XL** 18.00 €
Caipirinha + 2 bières aromatisées a la tequila ou red
Caipirinha + 2 beers flavored with tequila or red
- Caipirinha** 10.00 €
- Caipirinha fruits** 12.00 €
- Mojito** 10.00 €
- Mojito fruits** 12.00 €
- Mojito Royal** 17.00 €
12 cl champagne Mercier, sirop de canne, rhum blanc, citron, menthe 12 cl Mercier champagne, cane syrup, white rum, lemon, mint
- Mojito Impérial** 30.00 €
½ champagne Mercier, liqueur gingembre, liqueur cannelle, citron, menthe
Mercier 37,5 cl fireball, sweet ginger

Cocktails sans Alcool

- Virgin Mojito** 8.00 €
- Virgin Mojito Fruits** 10.00 €
- Virgin Desperinha** 10.00 €
- Pink coco** 10.00 €
Glace coco, jus de goyave, jus d'ananas, cannelle
Coconut ice cream, guava juice, pineapple juice, cinnamon
- Copa Cabana** 8.00 €
Glace coco, jus d'ananas
Coconut ice cream, pineapple juice
- Tutti Frutti** 10.00 €
Multi-fruits, glace coco, coulis de fruits rouges, jus d'ananas
Multi-fruit, coconut ice cream, red fruit coulis, pineapple juice

Entrées-Starters

- **Demi-camembert frit, laitue, lardons, confiture** 14.00 €
Half fried camembert, salad, bacon, jam
- **L'Antillaise : 4 balaous, 6 accras** 13.00 €
L'Antillaise 4 balaous 6 codfish accras
- **Assiette de balaous** 13.00 €
Plate of balaous fishes
- **Assiette d'accras 8 pièces** 13.00 €
Plate of codfish accras 8 pcs
- **Rillettes de Poisson** 14.00 €
Fish rilette
- **½ Tartare de poisson frais, du Chef crémeux du jour** 15.00 €
½ Fish tartare Chef's suggestion with seasoned pepper

Salades-Salads-Beach Bowl

- **La Caribéenne** 21.00 €
Assortiment de crudités, 1 brochette de poisson, poisson fumé, tartare de poisson
Assorted salad, fish skewer, smoked fish, fish tartare
- **Royale Beach** 28.00 €
Assortiment de crudités, 3 crevettes non décortiquées, lambis,
Assorted salad, crevette skewer, lobster souskay,
- **Grandes crudités ou frites ou riz** 5.00 €
Plate of mix vegetables or rice or French fries

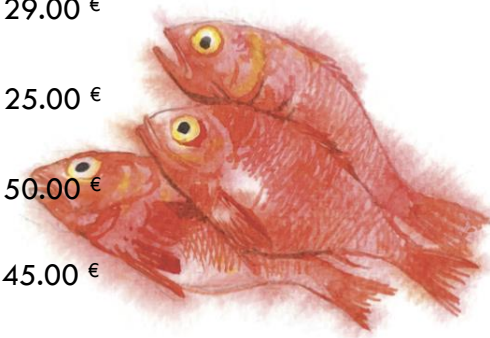


+INFO

Les entrées peuvent être servis en plats avec des suppléments d'accompagnement (riz, frites, légumes pays, haricot rouges, crudités, lentilles ou gratin du jours) 2.50€
The starters can be served as main courses with extra accompaniment (rice, fries, country vegetables, red beans, raw vegetables, lentils or gratin of the day) 2.50€

Poissons & Crustacés

- **Poisson du pêcheur selon arrivage** 20.00 €
Fisherman's catch of the day
- **Poisson entier** (selon arrivage) 28.00 €
Whole fish
- **Filet de poisson** (selon arrivage) 23.00 €
Fish fillet
- **Grand tartare de poisson** 25.00 €
Large fish tartare
- **Thon mi-cuit (200gr pavé)** 24.00 €
Tuna semi-cooked
- **Filet de Lambis** (réservation vivement recommandée) 29.00 €
Fillet of Lambis
- **Crevettes non décortiquées (6)** 25.00 €
Unshelled shrimps (6)
- **Langouste entière 500 gr** (selon arrivage) 50.00 €
Whole lobster
- **Mix Langouste et crevette** 45.00 €
Lobster and shrimp mix



Viandes-Meats

- **Côtes d'agneau marinées aux épices cajuns** 28.00 €
Marinated lamb chops With cajun spices
- **Ribb's longe** 21.00 €
- **Entrecôte entre 300 et 350 g** 30.00 €
- **Côte de boeuf entre 450 g** 35.00 €
Rib of beef

Nos plats sont servis avec 2 accompagnements au choix, riz, frites, crudités, légumes locaux, lentilles ou haricot rouge

Supp. accompagnement 2,50€

Nos sauce 1 au choix : Barbecue, Poivre, Roquefort, Samouraï, Sauce du jour

Supp. sauce 1,50€

Our plates are served with 2 side dishes, rice, French fries, raw vegetables, country vegetables, lentils or kidney beans

Extra 2,50€

Our sauces 1 choice : BBQ, Black pepper, Roquefort, Samouraï, Sauce of day

Add. sauce 1,50€

Burgers

- **Fish Burger** 22.00 €
Pain artisanal, poisson, banane frite, oignon mariné
Sauce au choix : samourai, cocktail ou curry
Curry Freshly baked bun, fried fish, plantains, onions
Choice of dressing : curry, samourai, cocktail
- **Beach Burger XL** 23.00 €
Pain artisanal, 2 steack façon bouchère, bacon
2 tranches de fromages, oeuf
Sauce au choix : barbecue, roquefort ou poivre
Freshly baked bun, double butcher's steak and cheese,
egg Choice of dressing : bbq, roquefort, black pepper
- **Beach Burger** 18.00 €
Pain artisanal, 1 steack façon bouchère, bacon
1 tranches de fromages, oeuf
Sauce au choix : barbecue, roquefort ou poivre
Artisan bread, 1 steak butcher style, bacon
1 slices of cheese, egg
Sauce of your choice: barbecue, roquefort or pepper
- **Burger Végé** 24.00 €
2 Steaks végété, banane frite, oignon
Sauce : crémeux piments végétariens
2 vegetarian steaks, fried plantain, mild pepper



16.00 €

Menu Junior

- **1 Boisson 33cl**
1 drink 33 cl
- **Cheese burger Junior, ou wings ou poisson ou steack haché**
Junior cheese burger, or wings or fish or chopped steak
- **Dessert**
(glace ou floup ou moelleux)

Hors menu:

Sup boisson de 50cl 1,50€
Sauce différents 1,50€



Douceurs

- **Dessert du jour** 7.00 €
- **Fruits de saison** 7.00 €
Seasonal fruits
- **Brioche façon pain perdue** 10.00 €
Glace vanille pécan ou vanille, coulis de caramel, chantilly, rhum vieux
French toast style brioche, vanilla pecan or vanilla ice cream, caramel coulis, whipped cream, old rum
- **Cœur des îles** 10.00 €
Coeur coulant chocolat, 1 boule de glace
Molten volcanic chocolate cake
- **Crème brûlée** 8.00 €
- **Café Richard gourmand** 12.00 €
3 douceurs du Chef
- **Vieux gourmand** 14.00 €
Rhum vieux Neisson
The 3 delicacies, Neisson's Old rum
- **Trou du Beach** 10.00 €
Glace cannelle-gingembre, liqueur de basilic
Cinnamon-ginger ice cream, basilic liqueur
- **Ti Carbet** 10.00 €
Sorbet, rhum vieux Neisson
Sorbet, Neisson old rum
- **1 Boule de glace paradis** 3.50 €
Vanille ou chocolat ou fraise
Vanilla or chocolate or strawberry
- **1 Boule Sorbets & Glaces local** 4.00 €
1 scoop local sorbets & ice cream



Vins & Champagnes

Vins

37,5 cl 75 cl

Blancs / White

Val de Loire

Muscadet Domaine de Landreau. 14.00 €

Chardonay

Domaine de Tariquet 25.00 €

Bourgogne - Chardonay

Maison Louis Latour 'les Genièvres' 38.00 €

Cote de gascogne

Domaine Tariquet Premières Grives 38.00 €

Rosés / Rose

Côtes de Provence

Minuty moment 32.00 €

By OTT 39.00 €

Languedoc Roussillon

Gérard Bertrand Gris Blanc IGP OC 26.00 €

Rouges / Red

Languedoc Roussillon

Pic Saint-Loup-Domaine de l'Hortus 38.00 €

Bordeaux

Château Ricaud

Blaye-Côtes-de-Bordeaux 14.00 € 25.00 €

Côtes du Rhône

Paul Jaboulet Aîné, Parallèle 45 23.00 €

Au Verre /

Blanc, rouge, rosé 5.00 €

Wine (red, rose, White)

Verre au vin Premium 7.00 €



Champagnes

37,5 cl 75 cl

Mercier Brut 32.00 € 60.00 €

Mumm 85.00 €

Roederer Brut 100.00 €

Ruinart « R » de Ruinart 100.00 €

Ruinart Blanc de Blancs 170.00 €

Champomy (sans alcool) 15.00 €

La coupe Mercier 12cl 15.00 €

Droit de bouchon par bouteille 15.00

Corkage fee per bottle

Le millésime peut varier en fonction de la disponibilité en cave

The vintage may vary, depending on cellar availab



INFOS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION :

Réservation / Booking :
+596 596 783 402

Du mardi au samedi midi / from Tuesday to Saturday noon
11h30 -14h30 / 11:30 am -2:30 pm

Le dimanche / on Sunday
12h - 15h00 / 12:00 am- 3:00 pm

Le soir du vendredi au samedi / from Friday to Saturday evening
19h - 22h00 / 7:00 pm- 10:00 pm

Pour toutes prestations de groupes ou autres évènements merci de transmettre votre demande
par e-mail

For all groups or other events
Thank you to send your request by mail

Restobeachgrill97221@gmail.com

Plage de Grande Anse - Le Carbet - +(596) 596 78 34 02
info@restobeachgrill.com – www.restobeachgrill.com

© agence mdes. 06 96 27 60 46



Qualité tourisme
MARTINIQUE

QUALITÉ
TOURISME



Mode de paiement / Payment method

Espèces, carte bancaire, chèque, amex / Cash, credit card, check, amex,
chèque déjeuner, chèque de table, ticket restaurant 2 par pers, chèque vacances.