

MENU

Perle Bleue

BEACH RESTAURANT

@perlebleuerestaurant

perlebleuerestaurant.com



LES POTAGES

THE SOUPS

VELOUTÉ DE GIRAUMON ET CAROTTE 8€
PUMPKIN AND CARROT CREAM SOUP

BISQUE D'ÉCREVISSES ET SES CROUTONS À L'AIL 13€
CRAYFISH BISQUE WITH GARLIC CROUTONS

TAPAS DU JOUR 12€
TAPAS OF THE DAY

CRUSTILLANT DE CRABE 14€
CRISPY CRAB

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

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

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

LES ENTREES

THE APPETIZERS

BON APPETIT

ENJOY YOUR MEAL



LES SALADES

THE SALADS

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

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 (SELON SAISON) 28€
CASSOLETTE OF LAMB(CONCH) FLAVOURED WITH ROQUEFORT

MOULES FRITES 18€
MUSSELS AND FRIES

COTÉ MER

SEA SIDE

COTÉ TERRE

LAND SIDE

ENTRECÔTE 300G 28€
RIBEYE 300G

FILET MIGNON DE PORC CARAMELISÉ À L'ANANAS 22€
PORK TENDERLOIN CARAMELIZED WITH PINEAPPLE

ROGNON DE VEAU SAUCE MADÈRE 21€
VEAL KIDNEY WITH MADEIRA SAUCE

CÔTE DE VEAU 24€
VEAL CHOP

NOS GARNITURES

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

OUR TOPPINGS : RICE, GRATIN OF THE DAY, PAN-FRIED VEGETABLES,
FRIES, VEGETABLES (2 ACCOMPANIMENTS, CHEF'S COMPOSITION)

NOS SAUCES

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

OUR SAUCES : CHEF'S SAUCE, ROQUEFORT, PEPPER, CREOLE,
MUSTARD, MAYONNAISE

CUISSON

BLEUE / SAIGNANTE / À POINT / BIEN CUIT
COOKING : BLUE / RARE / MEDIUM / WELL DONE

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU 15€



BOISSON

JUS, COCA COLA, SODA CITRON, ORANGINA OU AMIGO
BEVERAGE : JUICE, COCA COLA, LEMON SODA, ORANGINA OR AMIGO

PLAT

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

MEAL : BENJAMIN FISH OR TENDERLOIN
ACCOMPANIED BY FRIES, RICE, VEGETABLES OR GRATIN

DESSERT : COUPE DE GLACE AU CHOIX
DESSERT : CHOICE OF ICE CREAM

SUPPLÉMENTS 3.5€
SUPPLEMENTS 3.5€

BARQUETTE 1€
TRAY 1€

NOS DESSERTS

FRUITS FRAIS 8.5€
FRESH FRUITS

FLAN AU GIRAUMON COCO ET SON CARAMEL 7.5€
COCONUT PUMPKIN FLANC AND CARAMEL SAUCE

BLANC-MANGER AU LETCHI 6€
COCONUT BLANC-MANGE WITH LYCHEE

BANANE CARAMELISÉE 8€
FLAMBÉE AU RHUM VIEUX TROIS RIVIÈRES

COCONUT BLANC-MANGE WITH LYCHEE

COUPE DE CHAMPAGNE JEEPER 18€
GOURMANDE

GOURMET CHAMPAGNE JEEPER CUP

CAFÉ GOURMAND 12€
GOURMET COFFEE

MOËLLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE 10€
CHOCOLATE CAKE WITH CUSTARD

ASSORTIMENTS DE SORBETS ET GLACES

ASSORTMENTS OF SORBETS AND ICE CREAM

CARAIBES 8.5€
rhum raisin, vanille, coco, chocolat chaud,
chantilly, amandes grillées, rhum vieux

CARIBBEAN : grape rum, vanilla, coconut, hot
chocolate, whipped cream, grilled almonds, aged rum

CRÉOLE 7€
mangue, café, passion, sauce chocolat

CREOLE : mango, coffee, passion fruit, chocolate
sauce

MÉTISSE 6.5€
vanille, mangue, chocolat

METIS : vanilla, mango, chocolate

CHABINE 7€
citron, coco, pacane

CHABIN : lemon, coconut, pecan

GAYAVE, PASSION 9.5€
mangue, coco, fruits

CAPRESS : guava, passion fruit, coconut, fruit

MULATRE 6€
chocolat, café, sauce chocolat ou café

MULATTO : chocolate, coffee, chocolate sauce or
coffee

COUPE AU CHOIX 2.5€ / Boule
FLAVOR OF YOUR CHOICE

Parfums glaces : vanille, chocolat, rhum-raisin,
pacane, coco, café

Ice cream flavours: vanilla, chocolate, rum-raisin,
pecan, coconut, coffee

Parfums sorbets : citron, acérola, goyave,
passion, mangue

Sorbet flavours: lemon, acerola, guava, passion fruit,
mango

Topping : sauce chocolat, sauce café, coulis
de fruits rouges, amandes grillées, coco râpé,
chantilly, éclat Oréo, éclat Lion, éclat
Spéculos

Topping: chocolate sauce, coffee sauce, red fruit
coulis, grilled almonds, shredded coconut,
whipped cream, Oréo piece, Lion piece, Speculoos
piece

