

Pour garantir votre satisfaction, certains plats demandent du temps pour être préparés, et ne peuvent être servis rapidement.

Merci pour votre compréhension.



NOS PLATS MAINS

€

Blaff de poisson frais

Blaff fresh fish, Caribbean lime poached fish 20,00

Court-bouillon de poisson frais

Creole fresh fish "court bouillon" - fish / red sauce fish ... 21,00

Poissons frais frits marinés aux oignons

Fried fresh fish with onions 23,00

Poissons frais grillés

Grilled fresh fish - creole sauce 23,00

Fricassée de chatroux frais

(selon arrivage et saison)

Stew fresh octopus (according to seasons) 24,00

Brochette de crevettes grillées

Grilled shrimp skewer - creole sauce 24,00

Brochette de lambis frais grillés sauce créole

(selon arrivage et saison)

Grilled conch skewer - conch creole (according to seasons) .. 28,00

Fricassée de lambis frais

(selon arrivage et saison)

Stew fresh conch - conch creole (according to seasons) 28,00

Langoustes fraîches - sauce créole

(selon arrivage et saison)

Lobster catch of the day - Lobster creole sauce

(according to seasons) 11€/100g

Langoustes fraîches grillées - sauce créole

(selon arrivage et saison)

Lobster catch of the day - Grilled lobster creole sauce

(according to seasons) 11€/100g



NOS VIANDES MEATS

€

Magret de canard

Magret duck breast 29,00

Entrecôte (250g)

Beef entrecote 28,00

1 Sauce au choix (1 side at choice): barbecue / poivre / créole
Supplément sauce 1€ / Side plus : 1 euro more

Accompagnement des plats (2 accompagnements) :

Légumes pays du jour, riz, frites, crudités,
lentilles, haricots rouges

Supplément 2 €

Served with :

rice, vegetables, french fries, red bean, green lentils,
yam dasheen, green potatoes - 2 sides at choice

Side plus : 2 euros more



NOS MENUS MENUS

€

Menu enfant (-12 ans)

Sirop / Viande ou poisson / Dessert: glace vanille - fraise ou vanille - chocolat

Children menu (-12 years old)

Water syrup / Meat or fishes / Dessert: ice cream vanilla - strawberry or vanilla - chocolate 12,00

Menu poissons frais frits marinés aux oignons

Entrée (Accras du jour) / Plat OU Dessert (Flan ou Blanc mangé coco maison) / Plat

Fresh fish menu - Fried fresh fish with onions

Starter (codfish accras) OR Dessert (Coconut flan or Traditional "blanc mangé coco" - Coconut jelly) 20,00

Menu langoustes fraîches - sauce créole

Entrée (Accras de morue) / Plat OU Dessert (Flan ou Blanc mangé coco maison) / Plat

Lobster Menu - Lobster creole sauce

Lobster catch of the day - Starter (codfish accras) OR Dessert (Coconut flan or Traditional "blanc mangé coco" - Coconut jelly) 38,00

 **Spécialité du Chef**

Clement
— HABITATION —