



RESTAURANT - PIZZERIA - LOUNGE

Le Jardin des Lucioles
et toute son équipe
sont heureux de vous accueillir !

Réservation et privatisation de la salle
pour tous vos évènements au 05 96 58 07 25

APÉRITIFS

TI PUNCH
(Hardy, St-James, Clément,
Favorite, JM, H.S.E,
Brault 50) 4 €

TI PUNCH
(Baie des trésors, Neisson,
Brault 52, Bête à feu.) 5 €

PUNCH COCO 5 €

RICARD 4 €

MARTINI BLANC/ROUGE 5 €

KIR CASSIS 5 €

PORTO 6 €

WHISKY SEC 7 €

WHISKY COCA 7 €

GIN TONIC 7 €

BIÈRES

AFFLIGEM PRESSION 25cl 5 €

AFFLIGEM PRESSION 50cl 9€

LORRAINE PRESSION 25cl 4 €

LORRAINE PRESSION 50cl 7 €

LORRAINE ICE 33cl 4 €

HEINEKEN 33cl 4 €

DESPERADOS 33cl 5 €

LEFFE BLONDE 33cl 5 €

BAM 100% LOCAL 33cl 5 €

DESPERINHA (desperados,
rhum, citron) 12 €

DIGESTIFS

COGNAC, GET 27,
MARIE BRIZARD

7 €

NOS COCKTAILS

	Sans alcool	Avec alcool
MOJITO classique, fraise, maracuja	8 €	10 €
PINA COLADA	8 €	10€
LE JARDIN DES LUCIOLES (mangue, orange, maracuja)	8 €	10 €
LE MARTINIQUAIS (banane, ananas, goyave, lait de coco)	8 €	10 €
LE CARAIBE (ananas, goyave, mangue, maracuja, citron, lait coco)	8 €	10 €
COCKTAIL DU JOUR A BASE DE FRUITS FRAIS	8 €	10 €
CUBA LIBRE		8.5 €
PLANTEUR		9 €
TGV (tequila, gin, vodka, get 27)		12 €
LE MAI TAI (rhum, triple sec, citron, orgeat, grenadine)		12 €
LE BELLINI (champagne, pêche)		12 €
LE MOJITO ROYAL (classic, fraise, maracuja)		12 €
LE KIR ROYAL		12 €

NOS SOFTS

JUS DE FRUITS		3 €
COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE, ORANGINA, ICE TEA		4 €
EAU PLATE	3,5 €	
		EAU PÉTILLANTE 3,5 €

NOS PLANCHES APÉROS

LA FROMAGÈRE

LA CHARCUTIÈRE

LA MIXTE

LA CRÉOLE (boudins, accras, crabe, sauce chien)

POUR UNE PERSONNE

14 €

POUR DEUX PERSONNES

23 €

NOS ENTRÉES

ACCRAS DE MORUE

6.5 €

TARTARE DE THON A LA CREOLE
AU CITRON ET CORIANDRE

18 €

TENTACULE DE POULPE PERSILLÉ AVEC SON
TARTARE, GUACAMOLE ET PIMENT VÉGÉTARIEN

18 €

POULPE EN PERSILLADE, GUACAMOLE FRAIS ET
PIMENT VÉGÉTARIEN

18 €

NOIX DE ST JACQUES A LA PLANCHA
ET SA RÉDUCTION D ECHALOTE PARMESAN

19 €

FOIE GRAS MI-CUIT ET SES TOASTS
BRIOCHÉS, CONFIT OIGNONS ET FIGUE

20 €

RAVIOLE DE FOIE GRAS

24 €

NOS PIZZAS

MARGHERITA

Sauce tomate, fromage, olives, origan

10 €

ROMAINE

Sauce tomate, jambon, fromage

12 €

REINE

Sauce tomate, jambon, champignon, fromage

13 €

DIAVOLA

Sauce tomate, chorizo, tabasco, fromage

14 €

NAPOLITAINE

Sauce tomate, anchois, olive, fromage, origan

14 €

BOLOGNAISE

Sauce tomate, égrené de boeuf, oignon, fromage

14 €

VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, champignon, poivron, oignon, pomme de terre, courgette, fromage

14 €

ROYAL

Sauce tomate, jambon, champignon, oeuf, fromage

15 €

CHÈVRE MIEL

Crème fraîche, chèvre, basilic, fromage, miel

15 €

FROMAGERE

Sauce tomate, brie, chèvre, bleu, fromage

16 €

SAUMON

Crème fraîche, saumon fumé, huile basilic, fromage

16 €

SUPPLÉMENT

Crevettes, merguez, jambon cru, oeuf... / par ingrédient

2 €

NOS PIZZAS

LA FLAMME

Crème fraîche, lardons, oignon, fromage

16 €

RACLETTE

Crème fraîche, lardon, oignon, pomme de terre, fromage, raclette

16 €

HAWAÏENNE

Sauce tomate, jambon, ananas, fromage

16 €

MEXICAINE

Sauce tomate, égrené de boeuf, chorizo, oignon, poivron, fromage, épices mexicaine

17 €

CANIBAL

Sauce tomate, égrené de boeuf, merguez, lardon, fromage

17 €

OCEANE

Sauce tomate, poulpe, moule, crevette, oignon, fromage

17 €

SUPPLÉMENT

Crevettes, merguez, jambon cru, oeuf... / par ingrédient

2 €

NOS BURGERS

BURGER CLASSIQUE

Steak haché, laitue, tomates, bacon, cheddar, sauce burger

19 €

BURGER DE MARLIN

Steak de marlin a la plancha, cheddar, sauce tartare

20 €

NOS PIERRADES

VÉGÉTARIENNE

17,5€

LA SIMPLE

20€

LA MIXTE

24€

LA TRIPLE

29 €

BOEUF, CANARD, FILET MIGNON, THON, MARLIN,
GAMBAS BLACK TIGER

MENU ENFANTS (moins de 12 ans)

AU CHOIX : STEAK HACHÉ, NUGGETS, POISSON PANÉ
ACCOMPAGNÉ DE FRITES
OU MINI PIZZA
DESSERT : 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

11 €

POISSONS

MOULES MARINIÈRE OU SAUCE ROQUEFORT OU CURRY
ACCOMPAGNÉES DE FRITES

19 €

BAR A LA CREOLE À LA PLANCHA

22 €

GAMBAS BLACK TIGER FLAMBE AUX VIEUX RHUM

22 €

BOCCONCINO DE LA MER, FRITES, SALADE

23 €

TATAKI DE THON SÉSAME CORIANDRE

24 €

RETOUR DE PÊCHE DE TARTANE

24 €

VIANDES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
ACCOMPAGNÉ DE FRITES, CRUDITÉS

23 €

ENTRECÔTE A LA PLANCHA AU SEL DE GUERANDE
SAUCE AUX CHOIX

25 €

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN
ACCOMPAGNÉ DE SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

25 €

FILET MIGNON POÊLÉ AUX CÈPES
SAUCE AUX CHOIX

27 €

FILET DE BOEUF ET ESCALOPE DE FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ
SAUCE AUX CHOIX

35 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

RIZ CREOLE, HARICOTS VERTS, FRITES, ÉCRASÉ DE POMME
DE TERRE, GRATIN DAUPHINOIS, DES ANTILLES

3 €

SAUCE AU CHOIX :

ROQUEFORT, POIVRE, ECHALOTE, CREOLE, CÈPES
FOIE GRAS,

DESSERTS

ARDOISE DE SUGGESTIONS DU CHEF

9 €

CAFÉ GOURMAND

12 €

IRISH COFFEE

12 €

GLACES ET SORBETS

1 BOULE

3 €

2 BOULES

6 €

3 BOULES

8,5 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,5 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

3 €

DOUBLE
EXPRESSO

4,5 €

THÉ

4,5 €

LE BAR A RHUM

HARDY PAILLE/VIEUX

6€

LA BAIE DES TRÉSORS
(élevé en fût de chêne français ou américain)

6 €

SAINT JAMES VO

6 €

SAINT JAMES VSOP

9 €

CLÉMENT VO

9 €

DEPAZ VO

9 €

JM VO

9 €

DEPAZ VSOP

12 €

JM XO

12 €

SAINT JAMES CUVÉE EXCEPTION

12 €

RHUMS ARRANGÉS MAISON

RECETTE MAISON

citron, Cannelle, D'Antan, Vanille,
Groseille pays et anis étoilé, bois bande

6 €

