



tous les vendredis soirs, un artiste ou un groupe



Soirée MOULES fraîches
Frites maison et musique «Live»

Le 1er vendredi
de chaque mois

ENTREES

ACRAS DE MORUE (6 beaux acras)	8.00€
RILLETES DE POISSON MAISON	12.50€
CANEMBERT ROTI AU FOUR, petite salade et confiture locale artisanale	11.00€
FEUILLETE DE MARLIN FUME servi froid, crème citronnée aux arômes péyi	13.00€
GUACAMOLE MAISON et ses chips mexicaines	9.50€
POISSON A LA TAHITIENNE Poisson du jour mariné au lait de coco et au citron vert	13.50€
ASSIETTE ASIATIQUE Nem, samoussas, brochette de poulet yakitori	10.00€

LES SPECIALITES

L'ASSIETTE DECOUVERTE

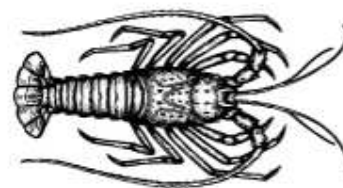
Pavé de marlin ou thon
Filet de daurade
Quassous
Gratin de bananes jaunes
Riz, Crudités
Sauce créole 29€
Sauce basilic

BURGERS & Frites maison

CHEESEBURGER 20.00€
Steak Black Angus, pain artisanal, lard fumé, cheddar, sauce spéciale du chef
FISH BURGER, 23.00€
Filet de poisson du jour pané, cheddar sauce tartare maison, crudités

VIANDES

ENTRECÔTE XL à la plancha, 29.00€
frites maison, sauce roquefort ou poivre
AIGUILLETES DE POULET 18.00€
Sauce au tandoori et lait de coco
AIGUILLETES DE CANARD 24.00€
Sauce roquefort ou poivre



POISSONS

FILET DE POISSON du jour, crème de basilic ou sauce créole	24.00€
OUASSOUS FLAMBEES AU RHUM VIEUX (délicates crevettes d'eau douce)	22.00€
TARTARE DE THON 24.00€	
<i>Servi avec des frites fraîches et des crudités</i>	
- à la Caraïbienne (citron vert et arômes pays)	
- à la Japonaise (huile de sésame, sauce soja, gingembre et coriandre)	

LA LANGOUSTE FRAÎCHE 39€

ASSIETTE DE DEMI LANGOUSTE
(500/600g)

Origine: Martinique ou Caraïbe

Rôtie au four
et servie avec du riz,
des crudités et
une mayonnaise créole
disponible selon arrivage

MENU ENFANT

Enfants de moins de 10 ans

JUS DE FRUITS ou SIROP A L'EAU

POULET CRISPY ou
FILET DE POISSON FRAIS
Frites maison ou Riz

GLACE 1 BOULE 13€

ASSIETTES FRAÎCHEUR

SALADE CAESAR 18.00€
Poulet croustillant, jambon cru, copeaux de parmesan, croûtons, oeuf dur, sauce caesar maison, salade et crudités
CARPACCIO DE BŒUF 18.00€
au pesto maison et copeaux de parmesan, frites fraîches maison et crudités

DESSERTS

FLAN COCO traditionnel	7.50€
CRUMBLE DE BANANE flambée	9.00€
SALADE DE FRUITS FRAIS, Menthe fraîche et citron vert	7.00€
MI-CUIT AU CHOCOLAT, glace maison au choix	10.00€
BRIOCHE PERDUE, glace vanille maison	10.00€
Sauce caramel au beurre salé maison	
Et notre carte de coupes de sorbets et glaces maison !	



L'ASSIETTE CREOLE 24€

Acras de morue
Boudins créoles
Bananes jaunes
Rillettes de poisson
Poisson à la tahitienne
Marlin fumé
Crudités



LES GLACES MAISON

Toutes nos glaces sont fabriquées de façon artisanale dans notre atelier aux Trois-Ilets. Artisans depuis 25 ans, nous sélectionnons pour vous les meilleurs ingrédients afin de vous proposer des sorbets et des crèmes glacées savoureux.

Bonne dégustation !

Hélène et l'équipe de La Tropicale

LES COUPES GLACEES

LES COUPES CLASSIQUES

Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	9.50€
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	9.50€
Caramel Liégeois 3 boules caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé, chantilly	9.50€
Banana Split Glaces vanille et chocolat, sorbet fraise, banane, sauce chocolat, chantilly	10.50€

Notre coup de coeur LA COUPE CARAÏBE

Glace rhum raisin, sorbet ananas, glace coco, chantilly, morceaux d'ananas, babas au rhum, amosée de crème de rhum vieux artisanale

12.50€

POUR LES PETITES FAIMS

8.90€



Madinina

Glaces vanille et banane rhum, chantilly, sauce caramel au beurre salé, speculoos

Havana

Glaces coco, rhum-raisin, rondelles de banane, chantilly, sauce chocolat

Pinocchio

Glaces vanille-cookies et chocolat blanc-Oreo, chantilly, nutella, amandes grillées

Colada

Glace pinacolada, sorbet citron vert, chantilly, coco râpée, coulis de fruits exotiques

Aloha

Sorbets passion et ananas, chantilly, sauce chocolat, fruits frais

Copacabana

Glaces pistache et coco, chantilly, cacahuètes caramélisées, sauce caramel

LES COUPES AVEC DES FRUITS

10.90€

Plaisir fruité

Glace coco, sorbet ananas, sorbet passion, ananas frais, coulis de fruits rouges, chantilly

Tropicale

Sorbets goyave, mangue et passion, fruits frais, coulis d'ananas, chantilly

Nuit d'été

Sorbets melon, fraise et exotique, melon fruit, coulis de fraise, chantilly

Acidulée

Sorbets citron, mandarine et passion, fruits frais, coulis de framboise, chantilly

Passionata

Sorbets passion, mangue et citron vert, coulis de passion, chantilly, amandes grillées

Brazilia

Glace gingembre, sorbets mangue et ananas, ananas frais, coulis de mangue, chantilly



LES CHOCOLATEES

10.90€

Tout Choco

Glace chocolat, glace chocolat créole, glace chocolat blanc-Oreo, sauce chocolat, Biscuits Oreo, chantilly

America

Glaces vanille cookies, chocolat, caramel beurre salé, chantilly, sauce chocolat, coulis de caramel au beurre salé

After Eight

Glace vanille, glace menthe-chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

LES ORIGINALES !

11.20€

Malaga

Glaces rhum raisin, banane au rhum vieux et cacahuète, chantilly, rondelles de banane, cacahuètes caramélisées, sauce caramel beurre salé maison

Coconut

Glaces coco, glace gingembre, sorbet exotique, chantilly, sauce caramel beurre salé, coco râpée, ananas frais

Carabanana

Glace caramel beurre salé, glace vanille, glace cannelle, banane fruit, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

NOS PARFUMS

GLACES

signature

Chocolat Créole

Chocolat au lait, amande amère, épices douces

Martiniquaise

Vanille, Shrub, oranges confites et pépites de chocolat

Vanille Cookies

Chocolat blanc Oréo

Banane Rhum vieux

Pinacolada

SORBETS

plein fruit

Mangue

Goyave

Passion

Exotique

(Mangue, passion, ananas et banane)

Citron vert

Pamplemousse

Fraise

Mandarine

Melon

Ananas

CREMES

glacées

Vanille

Chocolat

Coco

Rhum-Raisins

Menthe-Chocolat

Pistache

Cacahuète

Cappuccino

Gingembre

Cannelle

Caramel beurre salé

COMPOSEZ

votre coupe glacée

Coupe 1 boule	3.50€
Coupe 2 boules	6.50€
Coupe 3 boules	8.50€

La coupe Tutti Frutti 8.50€

Coupe de 2 boules de glace au choix + fruits frais
+ coulis de fruits rouges ou exotiques

La coupe Soleil 10.50€

Coupe de 3 boules de glace au choix + fruits frais + Chantilly
+ Coulis de fruits rouges ou exotiques

La coupe Gourmande 8.90€

2 boules de glace et/ou sorbet + Chantilly maison + Amandes grillées
+ Sauce chocolat ou caramel beurre salé ou coulis de fruits

La coupe Bambino 9.20€

Coupe de 2 boules de glace au choix + Nutella + Chantilly
+ Biscuits Oreo ou Fraise tagada



Suppléments

Chantilly	1.50€
Sauce chocolat	1.00€
Caramel beurre salé	1.00€
Coulis de fruits	1.00€
Fruits frais	1.50€

LES MILK-SHAKES

7.50€



Le supplément chantilly 1€

CARACHOC'

Glace chocolat, glace caramel beurre salé, lait

AMERICAN DREAM

Sorbet fraise, glace vanille, lait

BOUNTY SHAKE

Glace chocolat oréole, glace coco, lait

PAM PAM

Sorbet passion, glace vanille, lait

TROPICO

Sorbet goyave, sorbet fraise, lait

LES COCKTAILS

légers et rafraîchissants

servis dans un grand verre
avec une cascade
de glaçons



SAINT BARTH

Sirops de pamplemousse et
d'hibiscus, vin rosé, eau pétillante
Léger et rafraîchissant !

9.50€

SANGRIA DES ÎLES

Vin blanc, purée de passion,
sirop de mangue, agrumes et
fruits frais, eau pétillante

9.50€



HUGO SPRITZ

Liqueur de fleurs de sureau,
Prosecco, menthe fraîche,
tranche de citron, eau pétillante

10.00€

KREYOL SPRITZ

Apéritif, purée de passion,
citron vert,
prosecco

10.00€



SWEET CHINA

Liqueur de litchi,
sirop de rose, framboises,
prosecco, eau pétillante

10.00€

LES COCKTAILS

signature

PALOMA

Tequila, jus de passion,
sirop de gingembre,
citron vert,
eau pétillante

10.00€



SPICY MANGO

Rhum vieux, jus de mangue,
jus d'orange,
citron vert,
sirop d'épices douces

10.00€

ALIZE BLEU

Rhum blanc, liqueur de coco,
jus d'ananas,
curaçao bleu,
citron vert

10.00€



IPANEMA

Gin, jus de goyave
jus de cranberry,
jus de citron vert,
sirop de canne

10.00€

LES BOISSONS

Découvrez les punches artisanaux fabriqués en Martinique :



Les Îles
GOURMANDES
ARTISAN DE MARTINIQUE



Le verre de punch 7.50€

Punch coco Punch chocolat créole
Punch passion Punch mangue
Punch goyave Punch café
Punch planteur

Disponibles aussi en bouteille :

50cl 16.90€

Retrouvez tous les produits de la marque Les Îles gourmandes dans les épiceries fines de Martinique:
confitures artisanales, caramels au saveurs des Îles, vinaigres, sirops, liqueurs...
Les Îles gourmandes - La pointe du bout - 97229 Trois-Ilets - 06.96.37.59.87

LES MOJITOS



Mojito classique

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, eau pétillante

10.00€

Mojitos fruités

Fraise, mangue, passion, ananas, pêche, framboise

11.00€

Mojito royal au Prosecco

12.00€

Despejito

Avec une bière Desperados Classic, Red ou Tropical

13.00€

LES COCKTAILS *incantournables*



PLANTEUR MAISON

Rhum blanc, mum vieux, jus de
fruits, épices et beaucoup d'amour !

9.00€



PINACOLADA

Rhum vieux, mum blanc,
glace coco maison,
ananas frais

10.00€

SEXY ON THE BEACH

Vodka, purée de pêche, jus d'ananas, jus de goyave, sirop de grenadine

10.00€

MAI TAI

Rhum blanc, mum vieux, jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, sirop d'orgeat

10.00€

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert

10.00€

MARGARITA

Tequila, triple sec, citron vert

10.00€

DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de citron vert,
sucre de canne

10.00€

GIN FIZZ

Gin, citron vert, sirop de canne, eau
gazeuse

10.00€



Le + frais FRESH TROPICAL

Gin, concombre,
menthe fraîche, citron vert,
sirop de canne, eau pétillante

10€



CARTE DES VINS

Vin blanc moelleux

Bordeaux AOP Moelleux «Maison Calvet» 2021

Verre	Bouteille
5€	17€

Vins blancs secs

Bordeaux blanc Entre-Deux-Mers «Chateau de Catalogne» 2021

Viognier «Domaine La Baume» 2021

Gewuztraminer «Arthur Metz» 2022

6€	22€
7€	25€
	32€

Vins rouges

Bordeaux Maison Calvet Réserve 2020

Côtes-du-Rhône «Les Bernardins»

Pic Saint Loup «Les Indomptables» 2021

Brouilly «Domaine Rolland» 2020

Saint-Emilion Grand Cru «Château Vieux Pourret 2019»

6€	22€
6€	22€
8€	29€
9€	34€
	45€

Vins rosés

Côtes-De-Provence «Château des Brigands» 2022

Côtes-De-Provence «Les Crésus» 2022

7€	26€
	32€

Sans alcool

SMOOTHIE DU JOUR

Cocktail de fruits frais
du moment mixés,
servi très frais

8.50€



LES COCKTAILS

sans alcool

7.90€

TCHI TCHI

Jus de mangue, jus de passion, citron vert,
sirop de vanille

VIRGIN COLADA

Glace coco maison, ananas frais

PINK LADY

Jus de passion, sorbet fraise, citron vert

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sirop de canne,
eau pétillante (aux fruits: 7.90€)

PARADISIO

Jus d'ananas, jus de passion, sirop d'orgeat

TIPSY GOYAVE

Jus de goyave, jus de citron, sirop de fraise,
eau pétillante

COCO MANGO

Jus de mangue glace coco, citron vert

BOISSONS 3.80€

Jus de fruits 35cl
(orange, passion, goyave, ananas, mangue)
Coca cola, Coca Zero 50cl
Sprite, Orangina 50cl
Icice tea Pêche 50cl
Schweppes Tonic 50cl

EAUX

Eau plate Chamfor 50cl	2.50€
Eau plate Chamfor 1L	3.50€
Eau gazeuse Didier 1.25L	3.90€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2.50€
Café double	4.00€
Thé / infusion	3.00€

BIERES

Lorraine pression	25cl	3.50€
Lorraine pression	50cl	5.50€
Heineken	25cl	3.50€
Leffe	33cl	5.90€
Desperados	33cl	5.50€
Desperados Red	33cl	5.50€
Monaco	25cl 3.50€	50cl 5.90€
Tango	25cl 3.50€	50cl 5.90€

APERITIFS

Ti punch blanc HSE	5cl	4.50€
Ti punch blanc Neisson	5cl	5.50€
Ti punch vieux HSE	5 cl	6.50€
Pastis	4 cl	6.50€
Kir vin blanc	10 cl	7.00€
Martini	5 cl	5.00€
Whisky JB	4 cl	8.00€
Kir Royal	10 cl	10.00€
Coupe de Champagne	10 cl	9.50€