

PRODUITS FRAIS



Chez Milo

de la mer

RESTAURANT CHEZ MILO

Tél.: 0596 54 65 70 / 0696 26 77 12

QUARTIER PRESQU'ILE 97240 FRANCOIS

Ouvert du lundi au samedi de 12h00 à 16h00

Fermé le dimanche

Le Vendredi soir sur réservation



Belle Martinique

Chez Milo

www.chezmilo.com



Clément
— HABITATION —



Chers Clients,

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

Merci pour votre compréhension.

APÉRITIFS	€
Punch coco maison	7,00
Planteur maison	8,00
Rhum blanc Clément	4,00
Rhum blanc JM	4,50
Rhum blanc Neisson / Rhum blanc Canne Bleu	5,00
Rhum vieux Clément	6,00
Rhum vieux Neisson	8,00
Martini (rouge, blanc) / Porto / Pastis	5,00
Whisky J&B	6,50
Tomate (pastis + sirop grenadine)	6,00
Perroquet (pastis + sirop menthe)	6,00
Cuba libre (rhum vieux Clément + coca)	8,00
Gin tonic	8,00
Virgin Colada / Light de Chez Milo	9,00
Piña Colada / Chez Milo / Daiquiri / Caipirinha	10,00

BIÈRES	€	€
	≤ 33 cl	50 cl
Lorraine	3,50	4,50
Heineken	3,50	4,50
Desperados	4,00	4,50
Heineken (sans alcool)	3,60	...
Tango (bière + grenadine)	4,20	...
Valse (bière + menthe)	4,20	...

BIÈRES PRESSION	€	€
	≤ 25 cl	50 cl
Lorraine pression	4,00	7,50

CHAMPAGNES	€
Champagne du Jour	60,00
Champagne Classé	85,00

BOISSONS & EAUX	€
Boissons aux fruits	3,00
Jus frais maison	5,75
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise)	2,50
Schweppes Indian Tonic	25cl / 3,00
Boissons gazeuses (coca cola, royal soda, ...)	50cl / 3,00
Thé glacé	3,00
Coca Cola Zéro	50cl / 3,50
Diabolo (sprite + menthe, grenadine ou fraise)	4,50
Eaux Didier	50cl / 2,50 • 1l25 / 3,50 • 75cl (en verre) / 4,00
Chanflor	50cl / 2,50 • 1l / 3,00 • 1l5 / 3,50

BOISSONS CHAUDES	€
Café Regular Coffee	2,50
Décaféiné Decaffeinated Coffee	2,50
Infusion Bush tea	2,50

CARTE DES VINS ET DESSERTS WINE AND DESSERTS LIST
(voir cartes) (see the wine list)

DIGESTIFS	€
GET (27 / 31), Marie-Brizard	8,00
Cognac Hennessy	9,00
Clément vieux cuvée ELIXIR (6ans)	12,00
Clément vieux CARAFE HOMERE (7ans)	13,00
Clément Vieux (10 ans)	14,00

NOS ENTRÉES STARTERS	€
Accras du jour (6) Codfish accras	7,50
Crudités accras de morue (4) Salad of codfish accras	8,50
Boudin créole (4) Creole black pudding	10,00
Soupe Z'habitant / Calaloo soup	11,00

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	21,00
Court-bouillon de poisson frais Creole fresh fish "court bouillon" - fish / red sauce fish	22,00
Poissons frais frits marinés aux oignons Fried fred fish with onions	23,00
Poissons frais grillés Grilled fresh fish - creole sauce	24,00
Fricassée de chatroux frais (selon arrivage et saison)	24,00
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:
yam dasheen, rice, french fries, vegetables,
red bean, green lentils - 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	12,00
Children menu (-12 years old) Water syrup / Meat or fishes / Dessert: ice cream vanilla - strawberry or vanilla - chocolate	12,00
Menu poisson frais frit mariné aux oignons Entrée (Accras du jour) / Plat OU Dessert (Flan ou Blanc mangé coco maison) / Plat	20,00
Fresh fish menu - Fried fred fish with onions Starter (codfish accras) OR Dessert (Coconut flan or Traditional "blanc mangé coco" - Coconut jelly)	20,00
Menu langouste fraîche - sauce créole Entrée (Accras de morue) / Plat OU Dessert (Flan ou Blanc mangé coco maison) / Plat	38,00
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

Clément
HABITATION

