

RESTAURANT



PRODUITS FRAIS
• 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

f Chez Milo

www.chezmilo.com



ESPÈCES

Chers Clients,

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

Merci pour votre compréhension.

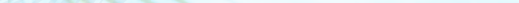
Clément
— HABITATION —



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
Gin tonic	8,00
Virgin Colada / Virgin Mojito (+ sirop 1€)	9,00
Piña Colada / Mojito (+ sirop 1€) / Caïpirinha	13,00

Boissons aux fruits	3,00
Jus frais maison	6,00
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
Vita malt classic	4,00
Diabolo (sprite + menthe, grenadine ou fraise)	4,50
Didier 50cl	2,50
1l25	3,50
75cl (en verre)	4,00
Chanflor 50cl	2,50
1l5	3,50

	≤ 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	



Champagne du Jour	60,00
Champagne Classé	90,00

Café Regular Coffee	2,50
Infusion Bush tea	2,50

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

(voir cartes) (see the wine list)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Accras du jour (6)					
<i>Codfish accras</i>	7,50			Soupe Z’habitant / Calaloo soup	11,00
Crudités accras de morue (4)				Blaff de soudons (selon arrivage et saison) (12)	
<i>Salad of codfish accras</i>	8,50			<i>Blaff fresh shellfish (according to seasons)</i>	18,00

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

Merci pour votre compréhension.

Blaff de poisson frais	
<i>Blaff fresh fish, Caribbean lime poached fish</i>	22,00
Court-bouillon de poisson frais	
<i>Creole fresh fish "court bouillon"- fish / red sauce fish</i> ...	22,00
 Poissons frais frits marinés aux oignons	
<i>Fried fred fish with onions</i>	24,00
Poissons frais grillés	
<i>Grilled fresh fish - creole sauce</i>	24,00
Fricassée de chatroux frais	
<i>(selon arrivage et saison)</i>	
<i>Stew fresh octopus (according to seasons)</i>	24,00
Brochette de crevettes grillées	
<i>Grilled shrimp skewer - creole sauce</i>	24,00
Fricassée de lambis frais	
<i>(selon arrivage et saison)</i>	
<i>Stew fresh conch - conch creole (according to seasons)</i>	28,00
Langoustes fraîches grillées - sauce créole	
<i>(selon arrivage et saison)</i>	
<i>Lobster catch of the day - Grilled lobster creole sauce</i> <i>(according to seasons)</i>	11 [€] /100g

Entrecôte (250g)		Magret de canard	
<i>Beef entrecote</i>	28,00	<i>Magret duck breast</i>	29,00
1 Sauce au choix (1 side at choice): barbecue / poivre / créole			
Supplément sauce 1€ / Side plus : 1 euro more			

Légumes pays du jour, riz, frites, crudités,
lentilles, haricots rouges
Supplément 2 €

Side plus : 2 euros more

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 langouste fraîche - sauce créole Entrée (Accras de morue) / Plat <i>OU</i> 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**

Clément
— HABITATION —

