KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

Boissons

📅 *Ouvert du mardi au dimanche*
📞 *Réservation conseillée*
💳 *Paiements : CB, Amex, espèces, chèques vacances*

Eaux

Chanflor (1L)	4,50€
Didier (1L)	4,50€
Dider (50cl)	3€

Softs

Coca-Cola (50cl)	4€
Coca-Cola Zéro (50cl)	4€
Sprite (50cl)	4€
Orangina (50cl)	4€
Schweppes (50cl)	4€
Chanflor thé (50cl)	4€
Menthe à l'eau (50cl)	2.50€
Grenadine à l'eau (50cl)	2.50€
Jus de fruits (20cl)	4€

(Ananas, Orange, cocktail, Goyave, Mangue, Passion)

Cafeterie

Expresso	2,50€
Allongé	3€
Noisette	3€
Cappucino	4,50€
Déca	2,50€

Apéritifs

Gin Tonic Bombay	12€ 5cl
Vodka	7€ 5cl
Tequila	7€ 5cl
Ricard	7€ 4cl
Martini blanc ou rouge	7€ 6cl
Porto Rouge	7€ 6cl
Kir Vin blanc	8€ 12cl
Kir royal	14€ 12cl

Ti Punch

Blanc

HSE	5€
St James	5€
Clément	5€
JM	5€
Neisson	7€
Trois Rivières cuvée de l'océan	6€
La Favorite Cœur de canne	6€
Baie des Trésors	6€
St-James Fleur de canne	7€

(Servis en portion de 5cl)

Vieux

HSE	6€
HSE Porto Finish	10€
La favorite vieux 4 ans	8€
JM VO	8€
JM Terroir volcanique	9€
Clément VO	9€
St James excellence	9€
Baie des Trésors	10€

Pressions

Lorraine (25cl)	5€
Lorraine (50cl)	9€
Affligem (25CL)	6€
Affligem (50cl)	9€

Bières

Lorraine	6€
Heineken	5€
Desperados	6.50€
Desperados red	6.50€

(Proposées en bouteille individuelle de 33cl)

Whisky

Chivas 12 ans	10€
Jack Daniel's	9€
Aikan	11€
Aikan Extra	12€
Whisky Japonais Nika	15€

(Servis en portion de 5cl)

Digestifs

Get 27 ou 31	6€
Shrubb	6€
Hennessy	10€

(Et bien sûr... Nos Rhums !)

Nos Rhums d'exeption

Nous vous invitons à explorer notre collection de rhums d'exception, soigneusement choisis pour leur caractère, leur histoire et leur finesse. Chaque bouteille révèle un univers unique, entre tradition, élégance et émotion.

Clément – Cuvée Homère

Assemblage de rhums vieux créé en hommage au fondateur Homère...
Verre: 15€

Clément – Elixir

Assemblage d'exception issu des plus vieilles réserves du Château Clément...
Verre: 14€

Rhum JM – Canopée

Hommage à la nature luxuriante du nord de l'île, Canopée allie puissanc...
Verre: 18€

Rhum JM – La Dame Jeanne n°2

Pièce de collection issue de la série « Dame-Jeanne », cette micro-cuvée...
Verre: 28€

Depaz – Cuvée Prestige XO

Né sur un terroir volcanique d'exception, ce XO incarne toute la...
Verre: 14€

A1710 – Cheval Bondieu

Élaboré avec soin au cœur de l'Habitation du Simon, Cheval Bondie...
Verre: 15€

A1710 – Renaissance (Blanc)

Distillé lentement en alambic charentais, Renaissance révèle toute...
Verre: 12€

J–BALLY – 1999

Millésime rare né au pied de la montagne Pelée, ce rhum incarne...
Verre: 38€

Cocktails

Mojito ** 14€
(aromatisé* +1€),(royal +4€)
Sucre de canne, citron vert, menthe, rhum blanc, eau gazeuse

Desperito 16.50€
Bière desperados, sucre de canne, citron vert, menthe, rhum blanc, eau gazeuse

Margarita 14€
Tequila, cointreau, citron vert, sel

Porn Star 14€
Vodka, liqueur de maracudja, jus maracudja, sirop de vanille, citron, shooter prosecco

Tiki' Wi 14€
Purée de kiwi, rhum blanc, citron, liqueur de curaçao, maracudja, sirop d'orgeat

Aperol Spritz 14€
Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange

Maï-Taï 14€
Rhum vieux, rhum blanc, cointreau, orange, sucre blanc, sirop d'orgeat, sirop de grenadine

Coco Punch ** 14€
Crème de coco, rhum blanc, glace pillée

Passion d'Iloma 14€
Rhum blanc, rhum vieux, maracudja, sirop de vanille, cannelle en poudre

Caïpirinha/Caïpiroska ** 14€
(aromatisé* +1€)
Rhum blanc ou vodka, sucre de canne, citron vert

Planteur ** 12€
Rhum blanc, rhum vieux, jus de goyave, cocktail de fruits, cannelle, vanille.

Piña Colada 14€
Ananas, glace coco, rhum vieux, cannelle, sucre de canne

HennyLove 16€
Pomme, citron, fraise, Hennessy & Champagne

*arôme au choix :
fraise, framboise, kiwi, maracudja, mangue

**** Boisson éligible à notre happy hour**

Mocktails

Virgin Mojito ** 10€
(aromatisé* +1€)
Sucre de canne, citron vert, menthe, sprite

Virgin Colada ** 10€
Ananas, glace coco, cannelle, arôme vanille

Virgin Frozen Bora ** 10€
Morceau d'ananas frais, purée de maracudja, jus d'orange, jus de citron, sirop curaçao

Sunset ** 10€
Ananas, maracudja, orange, sirop de grenadine

Pink Coco ** 10€
Ananas, crème de coco, sirop de fraise

Happy Hour

De 17h à 18h !

Planteur en main, admirez le Diamant et la Dame Couchée au coucher du soleil !

1 boisson achetée = 1 boisson identique offerte

Vins

Nos Blancs

IGP Côte de Gascogne Plaimont (Moelleux)	Verre 8€ 14cl	Bouteille 26€
IGP Les Enfants Terribles Chardonnay Bourgogne	Verre 9€ 14cl	Bouteille 32€
AOP Graves “Château les Clauzots” Bordeaux		Bouteille 36€
AOP Langedoc ART DE VIVRE BLANC		Bouteille 46€
AOP Bourgogne Meursault 1er cru Domaine du Pavillon¨		Bouteille 350€
Tariquet 1ère Grives (Moelleux)		Bouteille 36€

Nos Rosés

AOP Les Jolies Filles Côte de Provence	Verre 8€ 14cl	Bouteille 27€
AOP Côte de Provence “la Brillane”	Verre 9€ 14cl	Bouteille 32€
AOP Côte de Provence Minuty “Prestige”		Bouteille 47€
AOP Côte de Provence Ültimate¨		Bouteille 45€
AOP Languedoc ART DE VIVRE ROSÉ		Bouteille 46€
AOP Côte de Provence Minuty ¨281¨		Bouteille 110€

Nos Rouges

IGP Côte de Thongues Languedoc-Roussillon Hérault	Verre 8€ 14cl	Bouteille 28€
AOP St-Nicolas de Bourgueil Domaine du Fondis	Verre 9€ 14cl	Bouteille 34€
VERMONT Bordeaux Supérieur	Verre 8€ 14cl	Bouteille 28€
AOP Lussac St Emilion “Château la Grenière”		Bouteille 45€
AOP Languedoc ART DE VIVRE ROUGE		Bouteille 46€
AOP Graves “Château les Clauzots”	Verre 15€14cl	Bouteille 53€
AOP Crozes Hermitage		Bouteille 65€
AOP St Estephe “Chateau Tour St-Fort”		Bouteille 70€
AOP Margaux “Marquis de Mons”		Bouteille 89€
AOP St-Julien Sarget Gruaud Larose ¨Second vin du Château¨		Bouteille 99€
AOP Vosne Romanée Bourgogne		Bouteille 180€
AOP Pauillac ¨Réserve de la Comtesse¨		Bouteille 190€
AOP St-Julien Gruaud Larose ¨Premier vin du Château¨		Bouteille 240€

Champagne

Proseco Blanc de Blancs BRUT	Verre 12€	12.5cl	Bouteille 45€
Volleraux Brut	Verre 16€	12.5cl	Bouteille 80€
Moët & Chandon	Verre 18€	12.5cl	Bouteille 110€
Veuve Clicquot			Bouteille 120€
Dom Pérignon			Bouteille 350€
Billecart-Salmon Brut			Bouteille 120€
Billecart-Salmon Blanc de Blancs			Bouteille 130€
Billecart-Salmon Rosé			Bouteille 140€
Robert Allait Brut			Bouteille 90€
Robert Allait Demi-Sec			Bouteille 90€
Robert Allait Sublimis Blanc de Blancs			Bouteille 100€

KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

Plats

Nous acceptons les paiements par carte bancaire, American Express, espèces et chèques vacances.

KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

La sélection du Chef Olivier Merton

★ **Raviole de langouste maison** Emulsion coco et curry vert	20€
★ **Jarret d'agneau braisé** Façon colmbo aux petits légumes et son écrasé du moment au miel	27€
★ **Lasagnes de lambi maison** Gratiné à la mozzarella	32€
★ **Fondant au chocolat, éclat de cookies** Boule de glace	12€

Nous acceptons les paiements par carte bancaire, American Express, espèces et chèques vacances.

KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

Entrées

Assiette d'accras de morue 8€
6 pièces

Tartare de thon 14€
Aux épices , guacamole maison

Carpaccio de boeuf 15€
Pesto maison, copaux de parmesan & tomate cerise

Salade de ½ camembert frit 16€
Lard & confiture du moment

Terrine de foie gras maison 18€
Rhum vieux "HSE", chutney & brioche maison

Raviole de langouste maison 20€
Emulsion coco & curry vert

Carpaccio de boeuf

Plats

Côté Terre

Sucette de magret de canard

Salade de chèvre chaud miel et lard 18€

Salade de Camenbert Plat 24€

Carpaccio de boeuf 24€
Pesto maison, copaux de parmesan & tomate cerise

Pluma de porc caramélisée sauce aux cèpes 28€
Ecrasé du moment aux pépites de chorizo

Entrecôte de boeuf grillée *(env. 280g avt cuisson)* 29€
Frites maison & salade fraicheur, sauce poivre ou roquefort

Jarret d'agneau braisé 27€
Façon colombo aux petits légumes et son écrasé du moment au miel

Sucette de magret de canard poêlé 28€
Compoté d'ananas maison au shrubb, échalotes confites & écrasé du moment

Rassurez-vous, notre chef a pensé à tout !
Une délicieuse option végétarienne est possible !

Côté Mer

Demi langouste grillée mayonnaise maison sauce créole 43€
Salade fraicheur & frites maison

Langouste entière 63€
Salade fraicheur & frites maison

Aller-retour de thon roulé aux sésames 26€
Sauce vierge, & légumes croquants du soleil

Raviole de langouste maison 36€
Emulsion coco & curry vert

Lasagnes de lambi maison 32€
Gratiné à la mozzarella

Tartare de poisson king size 26€
Thon

Lasagnes de Lambis

Menu du jour 35€
Entrée, plat du jour et dessert
Disponible uniquement le midi

Menu Enfant -12 ans 16€
Steak black angus ou poisson du jour
Accompagnement : frites maison
Dessert : 2 boules de glace

Supplément accompagnement 5€
Supplément sauce 1€

Brioche perdue

Desserts

Fondant au chocolat, éclat de cookies 12€
Boule de glace

Brioche perdue 12€

Café gourmand, surprise du chef 14€

Les coupes Glaçées

Tropik'fwi 8€
1 passion, 1 mangue, 1 goyave, coulis de fruits, chantilly

Pacane Kréyol 8€
1 cacahuète, 1 caramel beurre salé, 1 vanille pacane, coulis de caramel, chantilly

Anba solèy 8€
1 goyave, 1 litchi, 1 noix de coco, coulis de fruits, chantilly

Rhumantique 10€
2 rhum-raisins, 1 ananas, rhum vieux

Votre glace, votre création : Composez là à votre goût !

Ananas, goyave, litchi, mangue, fraise, passion, noix de coco citron vert, rhum-raisins, vanille, vanille pacane, cacahuète, caramel beurre salé, chocolat

- 1 boule : 2,50€
- 2 boules : 4,50€
- 3 boules : 6,00€

Terminez en beauté avec nos toppings !
(Supplément de 1€ / topping)

- Chantilly
- Coulis de fruits
- Coulis caramel
- Nappage au chocolat
- Noisettes
- Amandes effilées
- KitKat
- Dragibus

KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

Nous acceptons les paiements par carte bancaire, American Express, espèces et chèques vacances.