

Les Entrées

FAITES MAISON

- **Soupe créole «émincé»** 8.50€
Poisson, poulet, crevette, pomme de terre, piment doux, tomate
- **Soupe de citrouille à la crème** 6.50€
- **Poisson cru au citron vert** 8.00€
Carotte, concombre, navet, poivrons, lait de coco.
- **Cassolette de fruits de mer** 8.50€
- **Cocktail de crevettes façon Bleu Grand' Anse** 9.50€
Crevettes, salade, oignons rouges, concombre, carotte, navet, tomates fraîches, gingembre, mayonnaise maison
- **Crabe farci sauce verte** 12.00€

Les Salades

- **Salade de poulet boucané** 16.50€
Salade mélangée, émincé de poulet boucané mariné au citron vert, tomates fraîches, carottes râpées, concombre, oignons rouge, sauce créole
- **Salade créole** 16.00€
Salade mélangée, acoupa grillé à la plancha, avocat, tomates fraîches, carottes râpées, concombre, sauce citronnée
- **Salade de poisson fumé** 17.50€
Salade mélangée, poisson fumé local, tomates fraîches, oignons rouges, concombre, avocat, maïs, persil, huile d'olive, sauce citronnée

Les Viandes

| | |
|--|--------|
| • Fricassée de poulet boucané | 15.50€ |
| • Fricassée de cabri | 18.00€ |
| • Côte de bœuf (200g) | 21.00€ |
| • Entrecôte de bœuf (200g) | 21.00€ |
| • Tranche de gigot d'agneau | 18.50€ |
| • Souris d'agneau au vin rouge | 20.00€ |
| • Escalope de veau à la crème et champignons | 21.00€ |
| • Assiette Créole | 18.00€ |

Les Brochettes

| | |
|------------------------------------|--------|
| • Brochette de crevettes | 18.00€ |
| • Brochette de bœuf | 18.00€ |
| • Brochette de poulet | 14.00€ |
| • Brochette de fruits de mer | 21.00€ |

Crevettes, homard, noix de Saint-Jacques au beurre maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc parfumé, riz «Djon-djon» classique,
pomme de terre au four, haricots verts,
salade verte, frites fraîches mixte
(manioc, patates douces, pommes de terre)

SAUCES

Poivre vert - Roquefort
Échalote - Maracudja

Menus Burgers

• **Super Burger** 22.00€

Steak haché de bœuf maison, fromage, œuf, merguez, oignons rouges, tomate, salade
+ Frites fraîches mixtes (pommes de terre, manioc, patate douce)
+ Salade composée
+ 1 Jus local (33 cl) au choix

• **Super Burger au poisson et miettes de saumon** 23.00€

Steak haché de poisson maison et miettes de saumon mariné au citron vert,
oignons rouges, tomate, salade
+ Frites fraîches mixtes (pommes de terre, manioc, patate douce)
+ Salade composée
+ 1 Jus local (33 cl) au choix

FRITES FRAÎCHES & PÂTES

• **Frites Mixtes + Chips de poisson croustillant** 11.50€

Pommes de terre, manioc, patate douce

• **Spaghettis aux fruits de mer** 17.50€

Spaghettis, fruits de mer, épinards

Menu Enfants (-12ANS) 11€

PLAT : Steak haché + pâtes ou Chips de poisson + frites

DESSERT : Floup, ou 1 boule de glace (parfum au choix)

BOISSON : 1 eau (50 cl) ou 1 Capri sonne

Bananes pesées

| | |
|--|--------|
| • Banane pesée poulet | 10.00€ |
| • Banane pesée porc | 12.50€ |
| • Banane pesée chips de poisson | 13.00€ |
| • Banane pesée fricassée de cabri | 18.00€ |
| • Banane pesée poisson au gros sel | 19.50€ |
| • Banane pesée fricassée de chatroux | 20.00€ |

Les Poissons

| | |
|---|--------|
| • Poisson Entier au gros sel | 19.50€ |
| • Fricassée de chatroux | 20.00€ |
| • Poêlée de crevettes | 18.00€ |
| • Queue de langouste (surgelée) au beurre maître d'hotel | 35.00€ |
| • Filet d'acoupa | 18.00€ |

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de patates douces, riz blanc parfumé, riz
«Djon-djon», pomme de terre au four.

SAUCES

Bisque de crustacés
Crème de poissons

Les Desserts

DESSERTS FAITS MAISON

- Mousse de maracudja 6.50€
- Mousse de cupuaçu 6.50€
- Salade de fruits alcoolisée 6.50€
- Fresse-Caro (Dessert chaud) 5.50€
- Crème Brûlée 6.00€

COUPE GLAÇÉE

- 3 boules de glace (parfum au choix) 6.50€
Vanille, Chocolat, Coco-brûlée, Ananas, Cupuaçu, Banane,
Pêche, Coco, Maracudja, Counou, Café.

DIGESTIFS

- Cognac, Armagnac, Calvados,
Grand Marnier ou Cointreau (4cl) 5.50€
- Rhum Vieux 5 ans d'âge (4cl) 5.50€

Café & Thé

- Café 2.50€
- Thé fait maison 2.50€
Citronnelle, Gingembre

Boissons Fraîches

JUS LOCAUX & SMOOTHIES

- **Jus 33 cl au choix** 4.00€
Prune de Cythère, Cupuaçu, Monbin, Maracudja, Cerise pays, Citron vert, Orange
- **Smoothie 33 cl au choix** 6.00€
Papaye/Banane • Mangue/Passion • Pomme/Banane/Poire • Maracudja/Gingembre
• Avocat • Batterave/Carotte/Orange • Orange/Carotte

SODAS

- **Soda 33 cl au choix** 2.50€
Ice-tea pêche, Liptonic, Orangina, Schweppes, Coca-Cola, Fanta orange,
Fanta pamplemousse, Sprite.
- **Coca-Cola ou Guarana 50cl** 3.00€

EAUX MINÉRALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| • Chanflor (1,5L) 3.00€ | • Vittel (1L) 5.00€ |
| • Didier (75cl) 4.50€ | • Dilo (25cl) 3.00€ |
| • Perrier (33cl) 3.50€ | • Badoit (1L) 5.00€ |

COCKTAILS SANS ALCOL

- **South side** 5.50€
- **Pain cutter** 5.50€
- **Apple pilar** 5.50€

Boissons Alcoolisées

APÉRITIFS

- Whisky (3cl) 4.00€
William Lawson's, JB, Johnnie Red
- Bourbon (4cl) 5.00€
- Jack Daniels (4cl) 5.00€
- Ballantines +5 ans (4cl) 5.00€
- Vodka (4cl) 5.00€
- Martini Blanc (4cl) 5.00€
- Crème
de rhum vieux Clément 5.50€
- Baileys 5.50€
- Coupe de Champagne 7.00€
- Bouteille de Champagne
(75cl) 70.00€
Charpentier Brut ou Rose Brut,
Mercier Brut, Moët Chandon Brut Impérial.

BIÈRES BOUTEILLE

- Desperados (33cl) 4.00€
Original, Red ou Lime
- Chiller (27cl) 3.00€



BIÈRES PRESSION

- Affligem (25cl) 3.50€
- Heineken (25cl) 3.50€

COCKTAILS

- Bleu' Anse 7.00€
- Mojito 5.50€
- Label-Cocktail 7.00€
- Caïpirinha 6.00€
- Planteur 6.50€
- Punch Coco Maison 5.50€
- Punch Passion Maison 5.50€
- Punch Gingembre Passion
Maison 5.50€
- Piña Colada 6.00€
- Caïpiroska 6.00€
- Cosmopolitain 7.00€

Les Vins

LES «CLASSIQUES»

| | Bouteille 75cl | Pichet 50cl | Pichet 25cl | Verre 15cl |
|--|-------------------|----------------|----------------|---------------|
| • Muscadet vin blanc | 23.00€ | 12.00€ | 6.50€ | 5.00€ |
| • Côtes de Provence Château Sainte Marguerite | 35.00€ | 20.00€ | 15.00€ | 7.00€ |
| • Bordeaux Château Les Tours de Peyrat | 30.00€ | 18.00€ | 12.00€ | 6.00€ |
| • Saumur Champigny | 27.00€ | 16.00€ | 11.00€ | 5.50€ |
| • Saint-Nicolas de Bourgueil | 29.00€ | 18.00€ | 11.00€ | 6.00€ |

LES «COUPS DE CŒUR»

| | Bouteille 75cl |
|--|-------------------|
| • Haut Médoc Les Pensées de la Tour Carnet | 40.00€ |
| • Côtes de Bourg Domaine anne Gros | 30.00€ |
| • La Baume Viognier blanc Ollieux classique | 24.00€ |
| • Minuty Rose et Or | 60.00€ |

LISTE OFFICIELLE DES ALLERGENES

- Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Oeufs et produits à base d'oeufs.
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produit à base de lait.
- Fruits à coque.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.



Prix net, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

