



FRANÇOIS  
PLANTATION

Rum bar & Restaurant  
Saint-Barth

*Le chef Emmanuel Motte a imaginé la carte comme un clin d'œil à l'histoire du lieu, une cuisine française sophistiquée et empreinte de couleurs locales.*

## Entrées

**PRODUIT D'EXCEPTION** 129€

Caviar Oscière maison Petrossian 25 gr,  
écrasé de pommes de terre et condiment crémeux

*Oscière caviar from the Petrossian house 25 gr ratte mash potatoes, a light cream*

Terrine de foie gras maison, chutney aux épices et brioche bouchon 28€  
*Home made foie gras terrine, spices chutney, our brioche*

Pressé de légumes confits et grillés, chèvre frais 26€  
*Grilled confit vegetables, creamy goat cheese*

Ravioles de langouste à l'écume 30€  
*Crayfish ravioles*

Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano 18€  
*Aragula and lamb lettuce salad, Parmigiano Reggiano*

Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano truffe Melanosporum 39€  
*Black truffle Melanosporum aragula and lamb lettuce salad, Parmigiano Reggiano*

Ceviche de daurade Coryphène comme à Saint Tropez, avocat et maracuja 32€  
*Mahi Mahi ceviche like in St Tropez, avocado and passion fruit*

Gratin de chair de crabe aux épinards et sauce chien 25€  
*Crab gratin with spinach and our creole sauce 'chien'*

Quenelle de Mérou et bisque de crustacés 25€  
*Grouper quenelle with shellfish bisque*

Homard et salade de pommes de terre tièdes 46€  
*Blue lobster, warm potatoes salad*

Tarte fine comme une pissaladière et quelques feuilles de roquette 24€  
*Fine tarte like a 'pissaladiere', aragula leaves*

Soupe de poisson de la pêche locale 22€  
*Local fish soup*

## Poissons

Tournedos de thon jaune, sauce vierge façon Chermoula, mousseline de carottes au beurre noisette <i>Yellow tuna tournedos, vierge sauce like a chermoula, carrots mousseline</i>	46€
Noix de Saint Jacques, homard aux coquillages et linguines <i>Scallops and lobster with shellfish, linguini</i>	54€
Dos de bar, tian de courgettes et condiment pissalat <i>Sea bass, zucchini tian, pissalat condiment</i>	56€
Sole meunière, écrasé de pommes de terre Ratte, pulpe de citrons confits et ciboulette <i>Sole meuniere, crushed ratte potatoes with lemon confit and chive</i>	72€

### NOTRE BOUILLABAISSE

68€



Notre chef, Emmanuel Motte, réinterprète cette soupe de poissons classique avec brio, accompagnée de pains toastés aillés, de rouille, de poissons servis en filets et de pommes de terre.  
Toutes les saveurs de la mer des Caraïbes réunies pour votre plus grand plaisir.  
Les poissons sont pêchés par Patrick Laplace, pêcheur Saint Barth.

Our chef, Emmanuel Motte, re-interprets this classic rockfish soup with flair, traditionally served with fish filets, potatoes, rouille and garlic toasts.

## Viandes

Filet de bœuf façon Rossini, écrasé de pomme de terre Ratte à la truffe Melanosporum <i>Beef filet like a Rossini, crushed ratte potatoes with black truffle</i>	54€
Côte de veau aux épices Caraïbes, jus aux poivrons confits, mousseline de petit pois <i>Roasted veal chops with Caribbean spices, confit peppers juice our pea mousseline</i>	49€
Souris d'agneau braisée à l'ananas et mousseline de patates douces <i>Pineapple braised shank of lamb, ratte mashed potatoes</i>	39€
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert et pommes frites maison <i>Grilled beef filet, green pepper sauce, homemade fries</i>	48€
Volaille de Bresse de la maison Miéral truffée et rôtie, façons « Paul Bocuse » <i>Bresse poultry from the Mieral house, with black truffle like " Paul Bocuse" way</i>	150€ / 2 pers