



A partager

Avocado toasts...14€

Avocado toast

Accras de morue...19€

Codfish fritters

Burrata 250gr, tomates fraîches,
poivrons confits et légumes grillés (pour deux)...48€

*250gr Burrata mozzarella, fresh tomatoes,
confit peppers and grilled vegetables*

Entrées

Médallions de langouste, ananas et patate douce...34€

Caribbean lobster medallion, pineapple and sweet potatoes

Salade niçoise au thon jaune de notre pêcheur...32€

Nicoise salad with yellow tuna

Ceviche de gambas au yuzu, avocat et galette croustillante de maïs...23€

Prawns ceviche with yuzu, avocado and crispy corn cake

Salade de pastèque, fromage de chèvre, pistache et roquette...18€

Watermelon salad, goat cheese, pistachio and arugula

Soupe de tomate glacée aux épices, écumes de burrata...16€

Cold tomato soup and spices, burrata foam

Mâche et roquette, Parmigiano Reggiano ...18€

Arugula and lamb's lettuce, Parmigiano Reggiano

Salade de petit épeautre comme en Provence ...17€

Provençal cereals salad

Hot dog de Mahi mahi au cajun accompagnée de roquette...22 €

Mahi Mahi hot dog, cajun spiced, roquette salad

Salade César au poulet...23€

Chicken ceasar salad

Plats

Mahi-mahi dans un bouillon aigre doux épicé, lait de coco, coriandre et riz basmati...32€

Mahi-Mahi in a sweet and sour stock, coconut milk, cilantro and basmati rice

Ouassous grillés, sauce vierge exotique, mousseline de patate douce...37 €

Crayfish from pure water, exotic sauce vierge, sweet potatoes mousseline

Salade niçoise au thon jaune de notre pêcheur...44€

Nicoise salad with yellow tuna

Gratin de chair de crabe aux épinards, sauce chien et riz basmati...30€

Crab gratin, spinach and creole chien sauce, basmati rice

Ceviche de gambas au yuzu, avocat et galette croustillante de maïs...33€

Prawns ceviche with yuzu, avocado and crispy corn cake

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert, pomme frite maison...45 €

Grilled beef filet, green pepper corn sauce, home made fries

Tartare de bœuf créole et pommes frites maison...34€

Beef tartare 'à la Créole', homemade fries

Cuisse de poulet fermier braisée au miel et au lait de coco...29 €

Braised organic chicken, honey and coconut milk

Colombo de légumes...26 €

Vegetables Colombo

Penne pomodoro...24€

Penne pomodoro pasta

Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de cerise noire...18€

Our cheese plate, black cherry jam

Baba au rhum vieux et fruits exotiques...17€

Old rum baba, exotic fruits

Chocolat ou café liégeois et crumble demi-sel...14€

Chocolat or coffee liegeois, salted crumble

Blanc-manger coco, mangue et fruit de la passion...16€

Coconut blanc-manger, mango and passion fruits

Beignets d'ananas au épices douces...15 €

Home made pineapple beignets

Assiette de fruit frais à partager...16 €/pers

Fresh fruit platter

Glaces et sorbets maison...12€

Homemade ice creams and sorbets

Granité au champagne rosé et framboises fraîches...12€

Rose granite champagne and raspberry

