






## A partager

Avocado toasts...14€   
*Avocado toast*

Acras 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*


Burrata 250gr, tomates fraîches, poivrons confits et légumes grillés,  
truffe noire Mélanosporum (pour deux)...98€   
*250gr Burrata mozzarella, fresh tomatoes,  
confit peppers and grilled vegetables, Mélanosporum black truffle*


## Entrées

Médailles de langouste, ananas et patate douce...34€  
*Caribbean lobster medallion, pineapple and sweet potatoes*

Salade niçoise au thon jaune de notre pêcheur...32€/ plat...44€  
*Nicoise salad with yellow tuna*


Carpaccio de wahoo, citron vert et piment végétarien...25€/ plat...35€  
*Wahoo fish carpaccio, lime and vegetarian pepper spice*

Salade de pastèque, fromage de chèvre, pistaches et roquette...19€   
*Watermelon salad, goat cheese, pistachio and arugula*

Soupe de tomate glacée infusée à la badiane...18€   
*Cold tomato soup infused with star anise*

Mâche et roquette, Parmigiano Reggiano ...20€   
*Arugula and lamb's lettuce, Parmigiano Reggiano*

Mâche et roquette, Parmigiano Reggiano, truffe noire Mélanosporum ...39€   
*Arugula and lamb's lettuce, Parmigiano Reggiano, Mélanosporum black truffle*

Salade de petit épeautre comme en Provence ...17€   
*Spelt salad like in provence*

Salade César au poulet...25€  
*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*

Gambas rôties au tamarin et riz basmati...35€  
*Roasted prawns with tamarind, basmati rice*

Christophine plantation farcie à la langouste...36€  
*Chayote stuffed with caribbean lobster*

Hot dog de Mahi mahi au cajun accompagné de roquette...25€  
*Mahi Mahi hot dog, cajun spiced, arugula salad*

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre liane sauvage, pommes frites maison...49€  
*Grilled beef filet, green pepper corn sauce, home made French fries*

Tartare de bœuf créole et pommes frites maison...36€  
*Beef tartare 'à la Créole', homemade french fries*

Cuisse de poulet fermier braisée au miel et au lait de coco...31€  
*Braised organic chicken, honey and coconut milk*

Colombo de légumes...29€   
*Vegetables Colombo*

Penne pomodoro...26€   
*Penne pomodoro pasta*

## Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de cerise noire...18€  
*Our cheeses plate, black cherry jam*

Mangue façon Melba...18€  
*Melba mango*

Beignets d'ananas aux épices douces...17€  
*Home made pineapple fritter*

Baba au rhum vieux et fruits exotiques...18€  
*Old rum baba, exotic fruits*

Blanc-manger coco, mangue et fruit de la passion...16€  
*Coconut blanc-manger, mango and passion fruits*

Assiette de fruits frais à partager 32€  
*Fresh fruits platter*

Glaces et sorbets maison...14€  
*Homemade ice creams and sorbets*

Granité au champagne rosé et framboises fraîches...14€  
*Rosé champagne granité, raspberries*

 = Végétarien

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes.  
Veuillez noter que nos viandes bovines sont d'origine France et Allemagne  
Prix nets en euros et service inclus.