



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

| | |
|---|------|
| Tartare de thon jaune, citron vert, basilic et lait de coco <i>Yellow tuna tartare, lime, basil and coconut milk</i> | 26€ |
| Terrine de foie gras maison, condiment Victoria et brioche bouchon <i>Home made foie gras terrine, pineapple chutney, our brioche</i> | 26€ |
| Pressé de légumes confits et grillés, chèvre frais <i>Grilled confit vegetables, creamy goat cheese</i> | 26€ |
| Ravioles au blanc de seiche grillé et poulpe, bisque de langouste <i>Grilled cuttlefish and octopus ravioli, Caribbean lobster bisque</i> | 28 € |
| Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano <i>Aragula and lamb lettuce salad, Parmigiano Reggiano</i> | 18€ |
| Soupe glacée aux épices, écume de burrata <i>Cold tomato soup, spices and burrata foam</i> | 18 € |
| Gratin de chair de crabe aux épinards et sauce chien <i>Crab gratin with spinach and our creole sauce 'chien '</i> | 25€ |
| Quenelle de Mérou et bisque de crustacés <i>Grouper quenelle with shellfish bisque</i> | 25€ |
| Tarte fine aubergine et Picondon tartare de tomate au basilic comme en Provence <i>Egplant fin tart and Picodon cheese, tomato and basil tartare Provence style</i> | 26 € |
| Soupe de poisson de la pêche locale <i>Local fish soup</i> | 22€ |

Poissons

| | |
|--|-----|
| Dos de bar au cajun, sauce passion- coco mouseline de celeri rave légèrement vanillée <i>Cajun spiced sea bass, coco- passion sauce, celeriac moussline</i> | 49€ |
| Noix de Saint Jacques, gambas aux coquillages et linguines <i>Scallops and prawns with shellfish, linguini</i> | 43€ |
| Dos de cabillaud rôti fine crème d'haricots Tarbais légèrement fumée Compoté de tomate à la Provencale <i>Roasted cod fish, tomato compoté, French white beans slightly smoked</i> | 44€ |
| 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> | 68€ |

NOTRE BOUILLABAISSE

65€



Notre chef, Emmanuel Motte, réinterprète cette soupe de poissons classique avec brio, accompagnée de pains toasté 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

| | |
|---|--------------|
| Côte de veau aux épices Caraïbes, jus aux poivrons confits, mouseline de légumes verts <i>Roasted veal chops, Caribbean spices, confit peppers sauce , green vegetable mousseline</i> | 49€ |
| Souris d'agneau braisée à l'ananas, écrasée de pomme de terre ratte <i>Pineapple braised shank of lamb, ratte crushed 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> | 46€ |
| Double entrecôte grillée (700gr), sauce béarnaise pommes frites maison et salade verte <i>Grilled rib steak, béarnaise sauce, homemade fries and green salad</i> | 88€ / 2 pers |

