



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 tartar, lime, basil and coconut milk</i>	29€
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>	30€
Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano <i>Aragula and lamb lettuce salad, Parmigiano Reggiano</i>	20€
Soupe de tomate 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 spinachs 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>thin Eggplant tart and Picodon cheese, tomato and basil tartar 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, mousseline de celeri rave légèrement vanillée 52€

Cajun spiced sea bass, coco- passion sauce, celeriac mousseline vanilla flavoured

Noix de Saint Jacques, gambas aux coquillages et linguines 43€

Scallops and prawns with shellfish, linguini

Dos de cabillaud rôti fine crème d'haricots Tarbais légèrement fumée, Compoté de tomate à la Provençale 41€

Roasted cod fish, tomato compoté, white coco beans slightly smoked

Sole meunière, écrasé de pommes de terre Ratte, pulpe de citron confit et ciboulette 68€

Sole meuniere, crushed ratte potatoes with lemon confit and chive

NOTRE BOUILLABAISSE

65€



Notre chef, Emmanuel Motte, réinterprète cette soupe de poissons classique avec brio, accompagnée de pains toastés ailés, 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, mousseline de légumes verts 54€

Roasted veal chop, Caribbean spices, confit peppers sauce, green vegetable mousseline

Souris d'agneau braisée à l'ananas, écrasée de pommes de terre Ratte 39€

Pineapple braised shank of lamb, ratte crushed potatoes

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert et pommes frites maison 46€

Grilled beef filet, green pepper sauce, homemade French fries

Double entrecôte grillée (700gr), sauce béarnaise pommes frites maison et salade verte 98€ / 2 pers

Grilled ribeye steak, béarnaise sauce, homemade French fries and green salad