



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

Ceviche de daurade coryphène, avocat et maracuja <i>Mahi Mahi ceviche, avocado and passion Fruit</i>	32€
Terrine de foie gras maison, condiment Victoria et brioche bouchon <i>Home made foie gras terrine, pineapple chutney, our brioche</i>	28€
Médallions de langouste, ananas et patate douce <i>Caribbean Lobster medallion, pineapple and sweet potato</i>	35€
Pressé de légumes confits et grillés, chèvre frais 	26€
<i>Grilled confit vegetables, creamy goat cheese</i>	
Ravioles de langouste à l'écume <i>Caribbean lobster ravioli and foam</i>	32€
Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano 	20€
<i>Arugula and lamb's salad, Parmigiano Reggiano</i>	
Soupe glacée de tomate aux épices, émulsion de burrata 	21€
<i>Cold tomato soup with spices, burrata foam and basil</i>	
Soupe de poissons de la pêche locale <i>Local fish soup</i>	22€

Mer

Dos de cabillaud rôti, fine crème de Tarbais légèrement fumé au bois dinde, compoté de tomate <i>Roasted codfish, Tarbais beans cream lightly smoked and tomato compote</i>	52€
Poulpe à l'ananas et au chorizo, sucs de volaille à la pulpe de citron confit, Mousse d'igname <i>Pineapple and chorizo octopus, poultry juice flavoured with candided lemon, yam foam</i>	46€
Filet de bar aux aromates, bayaldi de légumes <i>Sea bass fillet with herbs, vegetables provencal way</i>	56€
Bouillabaisse de pêche locale et condiments, notre plat signature Les poissons sont pêchés par Patrick Laplace, pêcheur Saint Barth <i>Our local fish bouillabaisse and condiments, our signature dish</i>	68€

Terre

Côte de veau aux épices Caraïbes, jus de viande corsé aux pomelos, mousseline de carotte au beurre noisette <i>Roasted veal chop, Caribbean spices, strong meat juice with pomelos, carrots mousseline</i>	54€
Souris d'agneau braisée à l'ananas, légumes au colombo <i>Pineapple braised shank of lamb, vegetables with Colombo spices</i>	39€
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre liane sauvage et pommes frites maison <i>Grilled beef fillet, wild pepper sauce, homemade French fries</i>	49€
Volaille de la Dombes rôtie à l'estragon, pomme de terre ratte et Oignon Cipollini braisé à partager <i>Roasted Dombes poultry with tarragon, ratte potatoes and braised Cipollini Onion to share</i>	98€ / 2 pers
Colombo de légumes  <i>Vegetables colombo</i>	35€

Végétarien

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes

Veillez noter que nos viandes bovines sont d'origine France et Allemagne
Prix nets en euros et service inclus