

Entrées

- Assiette Créole (accras, Boudins, crudités) **10€**
Velouté de giraumon aux crevettes, écume d'échalottes **10€**
Terrine de Foie Gras au rhum vieux Maison, chutney d'ananas et sa brioche **18€**
Ceviche de Thon rouge et ses tagliatelles de concombres **17€**
Aumonière de chèvre chaud miel-balsamique **12€**
Salade de poisson fumé **13€**

Plats

- Queues de Ouassous flambées au rhum vieux avec son Risotto orzo **20€**
Parmentier de dorade du Chef **16€**
Entrecôte de bœuf avec sa mousseline d'ignames, sauce au choix **25€**
Magret de canard, Tian de légumes **25€**
Filet mignon de porc, Christophine farcies **21€**
Langouste à la plancha, sauce au choix accompagnement au choix **50€**
Pêche du jour en fonction de l'arrivage **18€**
- « Ti Moun » Steak ou Poisson du jour pané accompagné de frites ou purée maison **11€**

**Sauce au choix: Sauce beurre blanc, sauce poivre, sauce créole,
sauce passion, sauce roquefort, sauce miel balsamique**

Desserts

- Rubik's Fruit, sirop à la citronnelle **5€**
Tiramichou au Café **7€**
Fondant Pistache, Sorbet fraise **12€**
Moelleux Chocolat **10€**
Crème brûlée Gingembre confit **10€**
Caribbean Cheese-Cake **10€**
Coupe de glace **9€**