

**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€**