



Le Restaurant Case CoCo



A le plaisir de vous servir dans la plus
historique des cases créoles de Sainte Luce.



Menu langouste

55€

Sur l'île

Langouste & ail & gros thym

La reine des caraïbes

Langouste aux saveurs de la Martinique

Giraumon & gingembre & mangue

Baba cool

Baba & citron & vanille





Menu degustation langouste

Pour l'ensemble de la table

65€

Éveil palais

Nos mises en bouche

Sur l'île

Langouste & ail & gros thym

La reine des caraïbes

Langouste aux saveurs de la Martinique

Giraumon & gingembre & mangue

Pré-dessert

Bleu lagon

Baba cool

ou

Coupe de l'art glacier





Notre carte sable blanc

Pour bien démarrer

Acras dans tous ses états 10€

Morue & crevette & avocat & sauce créole

Sur l'île 18€

Langouste & ail & gros thym

Gravlax du pêcheur 15€

Gravlax & Nori & kampfot rouge

Poissons et crustacés

La reine des caraïbes 35€

Langouste aux saveurs de la Martinique

Giraumon & gingembre & mangue

Filet du pêcheur 27€

Selon la pêche, laissez-vous porter par l'inspiration du chef

Tartare du moment 27€



Notre carte sable blanc

Viandes

Le colombo de cochon en deux services 25€

Cochon confit & petits légumes & riz créole

Joue de bœuf confite 12 heures 28€

Légumes du marché selon arrivage,

ketchup de banane

Pour bien finir

Baba cool 12€

Baba & citron & vanille

Un nuage 12€

Chocolat & Banane & citron vert

Nos coupes art glacier à choisir 14€



Nos rhums de Martinique

La maison Les trois Rivières

- Le Blanc 50% 4cl en Ti'Punch 5€
- Le Ambré 40% 4cl 5€

Rhum vieux

- Cuvé du Moulin 40% 4cl 10€
- Triple Millésime 42% 4cl 12€

Les éditions

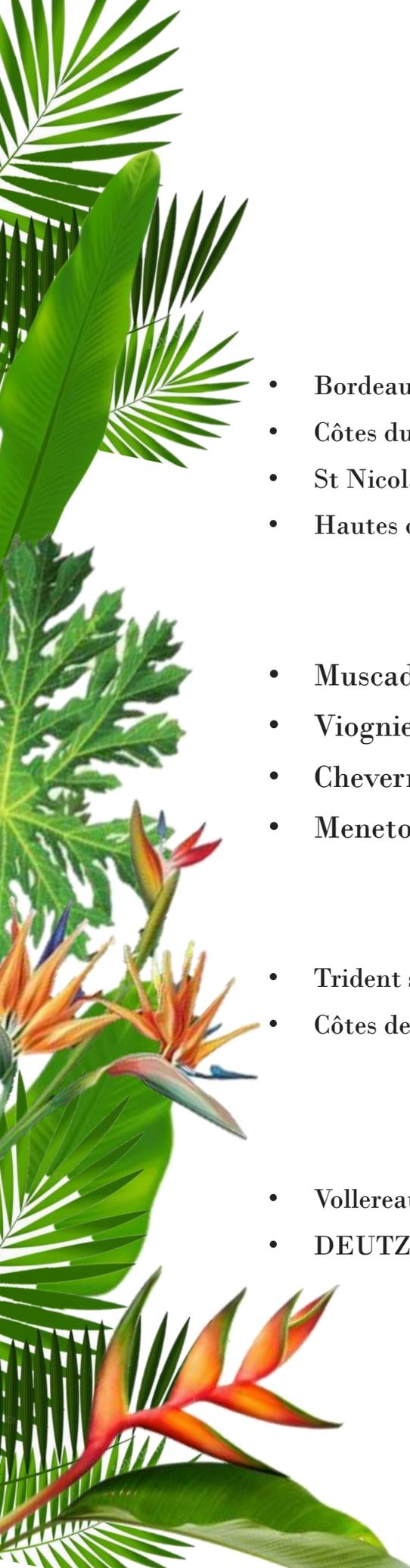
- Canne Brulée 43% 4cl 5€
- VO de l'océan 54% 4cl 5€
- XO 42% 4cl 12€

La maison La Mauny

- Rhum Vieux : VO Signature du Maître de Chai 40% 4cl 5€
- Rhum Vieux : XO 40% 4cl 10€

Distillerie la Favorite

- Rhums favorite blanc cœur de canne 40% 4 cl 5€



Notre Cave

Nos vins au verre 7,00€ /12cl
Coupe de Champagne 14,00€ /12cl
Selon la sélection du moment.

Nos vins rouges

- Bordeaux château Vermont sensation 35€
- Côtes du Rhône St Esprit Delas 40€
- St Nicolas de bourgueil Domaine du Fondis 45€
- Hautes cotes de Beaune Belles roches 95€

Nos vins blancs

- Muscadet sur lie Domaine de la Vinconniere 35€
- Viognier Delas 38€
- Cheverny blanc Domaine Daridan 60€
- Menetou salon blanc Domaine Assadet 65€

Nos vins rosés

- Trident st Michel pays d'oc 38€
- Côtes de Provence Domaine chabaud by Yssole 40€

Nos champagnes

- Vollereaux Brut Réserve 95€
- DEUTZ brut 140€

Nos aperitifs: 5,50€

- Ricard 45° 4 cl
- Martini blanc 15° 4 cl
- Martini rouge 14,4° 4 cl
- Whisky Williams Lawson 40° 4cl
- Vodka Eristoff 37,4% 4 cl
- Ti-punch 40° 4cl
- Planteur 40% 12 cl

Nos liqueurs: 5,50€

- Get 27 18° 4cl
- Menthe Pastille 40° 4cl
- Liqueur de café Cold Brew 4cl

Nos boissons chaudes

- Café expresso: 3,50 €
- Café expresso décaféiné 3,50 €
- Café long 5,00 €
- Café crème 5,50 €
- Thés voir notre sélection 5,00€

Nos bières

- Lorraine 33cl 4,50€
- BAM 33cl 5,50€
- Desprésados / Red 33cl 5,00€
- Bière pression du moment:
 - 25cl 4,50€ 50cl 6,00€
 - Panaché
 - 25cl 4,50€ 50cl 6,00€

Nos eaux

- Eau pétillante
 - Didier 100cl 4,00€
 - San Pellegrino 100cl 5,00€
- Eau plate
 - Chanflor 100cl 4,00€

Cocktails sans Alcool 8€

L'arc-en-ciel

Cocktail rafraîchissant, léger, réalisé au shaker,
Sirop de fraise, citron vert, ananas, curaçao bleu.

Mojito verde

Cocktail rafraîchissant, léger, réalisé au blender
Concombre, basilic, citron vert, eau pétillante

Mojito coco

Cocktail rafraîchissant, léger, réalisé au shaker,
Aloe-vera, jus de canne, citron vert, menthe

Nos softs

Thé glacé 5€

Café frappé 5€

Nos jus de fruits au verre 3€

Ananas, goyave, orange, aloé vera,





Nos Cocktails 14€

Case Coco

Cocktail rafraîchissant et léger, réalisé au shaker,
Rhum blanc, sirop de canne, citron vert, ananas, curacao bleu.

Daïquiri

Cocktail rafraîchissant, réalisé au shaker,
Rhum blanc, sirop de canne, citron vert.

Dark & Stormy

Cocktail acidulé, réalisé à la cuillère de barman,
Rhum vieux, sirop de canne, jus de citron, Ginger Beer.

Jungle Bird

Cocktail amer, réalisé au shaker,
Rhum vieux, campari, citron jaune, jus ananas.

Mai Tai

Cocktail puissant, réalisé au shaker,
Rhum vieux, rhum blanc, triple sec, Orgeat, citron





Coupes de Glaces 14€

L'art glacier - Inspiration gourmande

Dans des coupes originales, je vous propose en fonction de la saison, du marché, et de mes envies des coupes gourmandes.

Coupe du Chef Coco

Crème glacée: Coco, Vanille,
biscuit cookies & caramel
& coulis coco
& crème fouettée & chouchou

Coupe exotique

Sorbet: mangue, ananas
financier & fruits de saison
& coulis de passion &
crème fouettée

Coupe au vieux rhum

Crème glacée: rhum, vanille,
biscuit sablée & coulis de banane
vieux rhum & crème fouettée

Coupe fraîcheur

Sorbet: Framboise, litchi,
Crumble olive & fruits de
saison & coulis ananas &
Crème fouettée



Nous informons notre clientèle, toutes
dégradation ou disparition des supports
ou coupes seront facturés 50€.

