



# 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 dégustation 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**

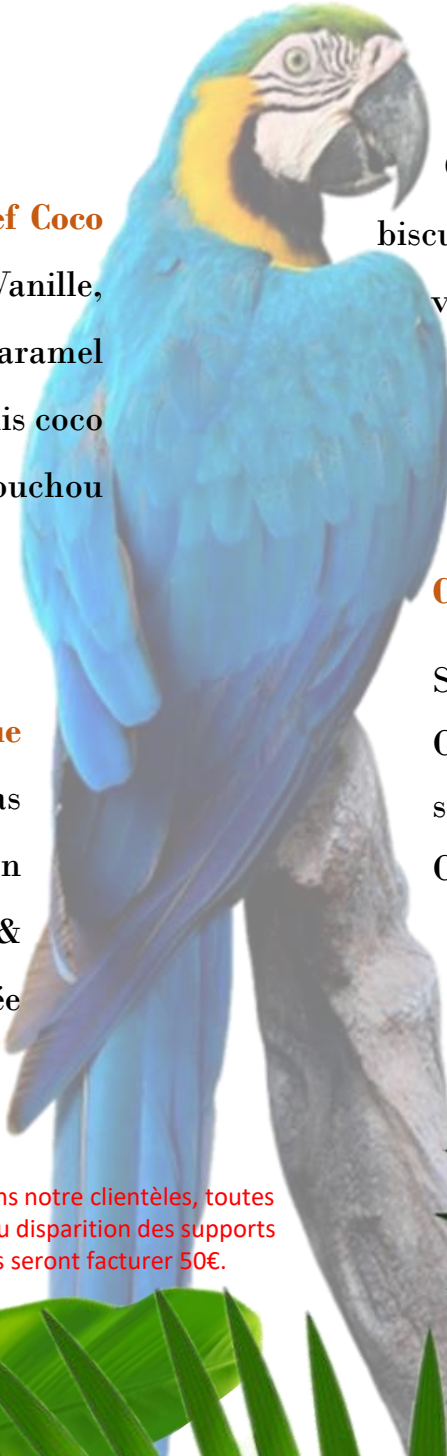
Sorbet: mangue, ananas  
financier & fruits de saison  
& coulis de passion &  
crème fouettée

## **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€.

