

Menu langouste

60€ ½ langouste

85€ langouste entière

L'œuf parfait

Langouste & Curry vert & Coco

La Reine des Caraïbes

Langouste grillée

*Accompagnement: produits
aux saveurs de la Martinique*

Desserts au choix à la carte





Notre carte sable blanc

Pour bien démarrer

Accras de Morue 6,50€

Sauce créole

Entrée du moment 8€

Tartare du moment 12€

L'œuf parfait 18€

Langouste & Curry vert & Coco

Poissons et crustacés

La reine des caraïbes

½ Langouste rôtie 35€

Langouste entière rôtie 60€

Langoustes du vivier à choisir 12€ les 100grs

Accompagnement: produits aux saveurs de la Martinique

Entre terre et mer 35€

*½ Langouste décortiquée et volaille
dans un bouillon aux petits légumes et nouilles*

Filet du pêcheur 29€

laissez-vous porter par l'inspiration du chef

Tartare du moment 29€





Notre carte sable blanc

Viandes

Entrecôte de 300grs (Black Angus) 29€

Côte de bœuf 1kg pour deux personnes 69€

(Environ 30 minutes de cuisson)

Burger du chef (Black Angus) 20€

Cochon confit de Martinique 19€

La sélection du boucher 28€

Salade du Chef 19€

Suivant la saison et l'inspiration du Chef

Nos plats sont servis au choix avec:

Frites maison, riz, légumes de saison ou salade crudité

Pour bien finir

Baba Cool 12€

Baba & citron & vanille

Inspiration du chef 12€

Café Gourmand 12€

Nos coupes art glacier à choisir 14€





Menu enfant Servi jusqu'à 12 ans

Entrée, plat et dessert 22€

Entrée, plat ou plat, dessert 17€

Plat seul 12€

Bonjour les enfants,

Le Chef Philippe va adapter sa carte pour ravir vos papilles.



En entrée

Nos acras sauce créole

Plats

Burger du chef (Black Angus)

Cochon confit de Martinique

Filet du pêcheur

Nos plats sont servis au choix avec:

Frites maison, riz, légumes de saison ou salade crudité

Le dessert

Une jolie coupe de glace



Coupes de Glaces 14€

Coupe du Chef Coco

- Crèmes glacées: Coco, Vanille,
- Cookies
- Caramel
- Chouchou
- Coulis coco
- Crème fouettée

Coupe au Vieux Rhum

- Crèmes glacées: Rhum, Vanille,
- Biscuit sablé
- Coulis de banane
- Vieux rhum
- Crème fouettée

Coupe Exotique

- Sorbet: Mangue, Ananas
- Financier
- Fruits de saison
- Coulis de passion
- Crème fouettée

Coupe 100% chocolat

- Crèmes glacées: Chocolat Noir et Chocolat crousti,
- Cookies
- Coulis chocolat
- Crème fouettée

Coupe Fraîcheur

- Sorbet: Framboise, Litchi,
- Financier
- Coulis d'ananas
- Crème fouettée

Inspiration gourmande

Composé votre coupe glacée

- Une boule XX€
- Deux boules XX€
- Trois boules XX€
- Supplément chantilly 1€

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

Menu langouste

60€ ½ langouste

85€ langouste entière

L'œuf parfait

Langouste & Curry vert & Coco

La Reine des Caraïbes

Langouste grillée

*Accompagnement: produits
aux saveurs de la Martinique*

Desserts au choix à la carte

