



ENTRÉES

- | | |
|--|------------|
| -Accras 6 pièces sauce créole
<i>Accras 6 pieces créole sauce.</i> | 6 € |
| -Camembert frit pané et sa confiture exotique
<i>Breaded fried camembert and its exotic jam.</i> | 13€ |
| -Planche de fromages beurre 1/2 sel.
<i>Cheese plate, butter, 1/2 salt.</i> | 14€ |
| -Assiette de tapas dégustation.
<i>Plate of tapas tasting.</i> | 16€/29€ |
| -Assiette fraîcheur créole
(Boudin, Pâté, crabe farci, accras).
<i>Creole fresh plate (Boudin, Pâté, stuffed crab, accras).</i> | 20€ |
| -Salade mix César du chef.
<i>Chef's Caesar mix salad.</i> | 14€/19€ |
| -Salade chèvre chaud miel au lard.
<i>Hot goat salad honey bacon.</i> | 15€/20€ |
| -Salade mix en duo de marlin fumé/
crevettes et sa chantilly citronnée.
<i>Mixed salad in smoked marlin/shrimp duo
with lemon whipped cream.</i> | 17€/ 22€ |
| -Salade fraîcheur en duo langouste / lambis grillé
<i>Fresh salad in lobster duo / grilled lambis.</i> | 22€/27€ |
| -Tartare de poisson frais du jour (selon arrivage)
(Plat+1accompagnement).
<i>Fresh fish tartare of the day (depending on arrival)
(Dish + 1 accompaniment).</i> | 18€
24€ |