

LA MANDOLINE

Restaurant



59€

MENU SIGNATURE

Par Chef

Amuse Bouche

Pops de canard confit aux épices locales

Entrée

Foie gras boucané, chutney ananas-piment végétal

Plat

Magret de canard basse température
Velours de patate douce, note de brisée
Réduction parfumée à la groseille peyi
Ecume à la groseille peyi

Dessert

Au choix parmi la sélection

Café ou Thé

LA MANDOLINE

Restaurant

ENTRÉES *Pour débiter...*

Foie gras boucané

Foie gras boucané, chutney ananas-piment végétarien

22€

Tartelette Caribbean

Feuille de brick croustillante, note de brisée,
Duo de poissons du moment,
Aioli avocat
Guacamole acidulé

16€

Oeuf parfait

Oeuf parfait
Velouté de giraumon parfumé au jambon de Noel

14€

Tuile à Partager

Tuile à partager pour 2
Rillette de poulet boucané, gravlax marlin, foie gras boucané,
tartare de poisson du moment

20€

Menu Enfant

Jus de Fruits
Poisson ou Viande du moment,
Accompagnement
suivant l'humeur du chef
Magnum maison

14€

LA MANDOLINE

Restaurant



CÔTÉ TERRE

Pour continuer...

Côte de veau

Côte de veau,
Pressé d'igname truffé sauce forestière Caribbean

32€

Suprême de volaille

Suprême de Volaille farci au lambis,
Crèmeux de christophine et jus de lambis,
Note chardon béni

26€

Secreto de porc

Secreto de porc,
Mousseline igname parfumée au gros thym,
jus corsé

25€

LA MANDOLINE

Restaurant



CÔTÉ MER *Pour continuer...*

Pavé de Thon Mi-cuit

Pavé de thon local, mi-cuit, crispy coco
Mousseline de patate douce au hareng fumé,
écume coco et citron vert,
beurre blanc maracudja

25€

Loup des Caraïbes

Filet de Loup pêché au Robert,
Crousti plantain façon gratin,
Tombé de papaye verte,
Sauce beurre blanc vanille coqué

26€

Chatrou des Caraïbes

Tentacules de Chatrou,
Mille-feuilles de patate douce,
Note de lait de coco,
Jus tomaté

27€

LA MANDOLINE

Restaurant



DESSERTS *Pour finir...*

Finger chocolat communion

Biscuit génoise cannelle muscade,
Croustillant chocolat praliné,
Mousse chocolat communion,
Crèmeux cacahuètes cannelle,
Glaçage chocolat noir

12€

Parfait glacé

Parfait glacé mangue passion, éclats meringue
citronné

12€

Pana Cotta

Pana cotta vanille, coulis fruits rouges locaux,
crumble cannelle

10€

Café ou Thé Gourmand

Assortiment de 4 douceurs

12€

Champagne Gourmand

20€

Rhum Gourmand

19€

LA MANDOLINE

Restaurant

Main menu

MUSHROOM SWISS SOUP \$16

Topped with sautéed mushrooms and Swiss cheese served on an onion bun.

GUACAMOLE BACON BREAD \$11

Topped with zesty guacamole, melted Swiss cheese, crispy bacon, raw onion, lettuce and tomato.

HAWAIIAN SALMON \$15

1/4 Lb. Patty, Red Cabbage Slaw, Pineapple, Ginger Vinaigrette, Barbecue Glaze

Burger

BEEF BURGER \$16

1/3 Lb. Patty, House Sauce, Leaf Lettuce, Roma Tomato, Pickles, Shaved Onions, American Cheese

CRISPY CHICKEN \$11

1/4 Lb. Chicken, House Sauce, Caramelized Onions, Mixed Greens, Pickles, Buffalo Sauce

HAWAIIAN SALMON \$15

1/4 Lb. Patty, Red Cabbage Slaw, Pineapple, Ginger Vinaigrette, Barbecue Glaze

Dessert

BANANA SPLIT \$16

Three scoops of fresh custard, banana, your choice of three toppings

TURTLE SUNDAE \$16

Three layers of custard, hot fudge, caramel and pecans.

STRAWBERRY CAKE \$16

A slice of strawberry cake, your choice of three toppings

LEMON CAKE \$16

A slice of lemon cake, your choice of three toppings, whipped cream, pecans and a cherry.

Drinks

ICED TEA \$16

Unsweetened, Raspberry or Strawberry.

ICED COFFE \$11

Unsweetened, Americano or Latte.

ICE CREAM SODA \$15

Your choice of flavored syrup blended with seltzer water.

GRAPE JUICE \$15

Your choice of flavored syrup blended with seltzer water. Choose from: Blue Moon, Cherry, Chocolate, Grape



PHONE

123-456-7890



ADDRESS

123 Anywhere St., Any City