



*le Pitaya*  
FINE CUISINE



*Bienvenue au Restaurant le Pitaya  
où chaque plat est une invitation  
à un voyage culinaire*

Notre Chef et son équipe vous propose une cuisine raffinée et innovante, en mettant à l'honneur la richesse des produits de la Martinique.

Nous espérons que vous apprécierez cette expérience gastronomique autant que nous avons pris plaisir à la créer.

Certains produits locaux ont été délicatement sélectionnés pour sublimer les plats proposés, et sont à retrouver dans notre Boutique Kann d'Ô.



Welcome to the Pitaya restaurant, where every dish is an experience. Our Chef and its team offers you a sophisticated cuisine, inspired by the richness of Martinican products.

We wish you to enjoy this gastronomical experience, as much as you enjoy creating it.

Some of best local products used in this menu are available at the Hotel shop Kann d'Ô.

*Bonne dégustation*



Tous nos produits sont faits maison  
All our dishes are homemade



Prix en Euros TTC  
Prices in euros, tax included



Merci de nous indiquer vos restrictions alimentaires,  
consultez sur demande le tableau des allergènes  
Please indicate your dietary restrictions, list of allergens is  
available upon request

## *Pour Commencer*

To start

---

**GRAVELAX DE MARLIN, MARINADE ET CAMEL  
BETTERAVE, VINAIGRETTE HIBISCUS** 19

*Marlin gravelax, betroot marinade and caramel, hibiscus  
vinegrette*

**TARTARE DE THON ROUGE  
AGRUMES ET COCO** 16

*Red tuna tartare, citrus fruits and coconut*

**FOIE GRAS MI-CUIT, FÈVE DE TONKA, COMPOTÉE  
DE BANANE JAUNE, MIEL DE LA MARTINIQUE,  
VINAIGRE BALSAMIQUE** 22

*Foie gras semi-cooked, tonka bean, banana jam local  
honey, balsamic vinegar*

**ENTRÉE DU JOUR** 16

*Starter of the day*



## Salades et Végé

Salads & Veggie

---

### SALADE DE SAISON

18

Salade de choux rouge, giraumon, suprêmes de pamplemousse, concombre, billes de melon, pickles d'oignons rouges, papaye verte, ananas confits.

Season salad : Red cabbage, giraumon, grapefruit supremes, cucumber, melon balls, red onion pickles, green papaya, candied pineapple

### VELOUTÉ DE PAPAYE, CRUMBLE DE TERRE DE CACAO, HUILE VERTE

16

Papaya velouté, cacao crumble, green oil

## Mer

Sea

---

### MI CUIT DE THON, CRÈME DE PIMENT VÉGÉTARIEN, CRUMBLE D'AROMATES, RISOTTO AU CURCUMA

24

Semi-cooked tuna, vegetarian chilli cream, aromatic crumble, curcuma risotto

### LOUP DES CARAÏBES, ESPUMA DE MORINGA DU JARDIN, SPAGHETTI DE PAPAYE CONFITE, IGNAME BRAISÉ

28

Caribbean sea bass, garden moringa espuma, papaya spaghetti, braised yam

### FILET DE PERROQUET, SAUCE VANILLÉE, LENTILLES CORAIL, BANANE JAUNE

26

Parrot filet, vanilla sauce, coral lentils, yellow banana

### 1/2 LANGOUSTE RÔTIE, POÊLÉE DE LÉGUMES PÉYI AU COLOMBO, SAUCE ACIDULÉE AU CITRON VERT

39

Half roasted lobster, pan-fried peyi vegetables with colombo, with a tangy lime sauce

### RETOUR DE PÊCHE

24

Catch of the day

- FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, SAUCE FOIE GRAS, ÉCRASÉ D'IGNAME AU LAIT DE COCO** 36  
*Grilled beef filet, foie gras sauce, mashed yam with coconut milk*
- MIGNON DE PORC LAQUÉ AU MIEL ET ANANAS, JUS COURT, GRATIN DE FRUIT À PAIN** 26  
*Pork lamb with honey and pineapple, short juice, breadfruit gratin*
- L'ENTRECÔTE DU BOUCHER, FRITES MAISON BEURRE CRÉOLE** 32  
*The Butcher's rib steak, homemade french fries, creole butter*
- SUPREME DE VOLAILLE FARCIE À LA CRÉOLE, JUS TAMARIN ET DÉCLINAISON DE GIRAUMON** 24  
*Chicken supreme, yam pakala mousseline with truffle oil and its rum juice*
- MAGRET DE CANARD RÔTI SUR PEAU, DAUPHINOIS DE PATATATES DOUCES, SAUCE ANANAS ET CITRON VERT** 34  
*Duck magret, sweet potatoes gratin, pineapple and lime sauce*
- VIANDE DU JOUR** 24  
*Meat suggestion of the day*



<b>BABA AU RHUM VIEUX, ANANAS CARAMÉLISÉ, CHANTILLY VANILLÉE</b>	<b>12</b>
<i>Rum baba with old rum, caramelised pineapple, vanilla whipped cream</i>	
<b>MI-CUIT CHOCOLAT NOIR AU PIMENT VÉGÉTARIEN ET CHOCOLAT BLANC, GLACE VANILLE PACANE</b>	<b>12</b>
<i>Molten chocolate cake, vegetarian chilli and white chocolate</i>	
<b>CRÈME BRULÉE À L'ORANGE CONFITE, PARFUMÉE AU SCHRUBB</b>	<b>12</b>
<i>Crème brûlée with candied orange, flavoured with Schrubbb</i>	
<b>AUTOUR DU CITRON, TUILE AU MIEL PÉYI</b>	<b>12</b>
<i>Around the lemon, local honey tuile</i>	
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, SORBET PEYI</b>	<b>12</b>
<i>Fresh fruits with local sorbet</i>	
<b>LE GOURMAND: MIGNARDISES</b>	<b>12</b>
Café ou Thé - Coffee or Tea	<b>17</b>
Rhum blanc ou Rhum vieux - White rum or Old rum	<b>17</b>
Champagne - Champagne	<b>24</b>
<b>DESSERT DU JOUR</b>	<b>12</b>
<i>Dessert of the day</i>	

## Menu «Ti Manmay»

17

Jusqu'à 12 ans - Kids menu under 12 years



### CROUSTILLANT DE POULET

(légumes ou frites ou riz)

*Crispy chicken*

*(vegetables or french fries or rice)*

ou



### POISSON PANÉ, SAUCE

TARTARE (légumes ou frites ou riz)

*Breaded fish, tartar sauce*

*(vegetables or french fries or rice)*



### MAC & CHEESE

*Crispy chicken & fries*

ou

### Dessert

#### BROWNIE AU CHOCOLAT

*Chocolate brownie*

ou

#### 2 BOULES DE GLACE

*Ice cream*

### Boisson

#### JUS DE FRUIT ou SIROP A L'EAU

*Fruit juice or water syrup*



## Eaux

Waters

<b>EAU FILTRÉE</b> plate ou gazeuze <i>Filtered water - still or sparkling water</i>	3
<b>CHANFLOR</b> 1L	6
<b>DIDIER</b> 50cl	4,50
<b>DIDIER</b> 75cl	6

## Les Bulles

Bubbling drinks and Champagne

<b>L'AURORE</b> Rhum vieux, jus de citron vert, miel, Champagne <i>Old rum, lime, honey and Champagne</i>	15
<b>APEROL SPRITZ</b> Apérol, prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	12
<b>KIR ROYAL PEYI</b> Champagne, sirop d'hibiscus maison <i>Champagne, hibiscus syrup</i>	15
<b>ROYAL MOJITO</b> Rhum cubain, menthe fraîche, citron, sucre, Champagne <i>Cuban rum, mint, lime, cane sugar, Champagne</i>	18



<b>PROSECCO ZONIN BRUT</b>	35	10
<b>PROSECCO ZONIN ROSÉ</b>	48	
<b>PIERRE BOUTET BRUT</b>	85	13
<b>LAURENT PERRIER BRUT</b>	105	
<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b>	145	
<b>LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC</b>	175	
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b>	145	
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL</b>	165	
<b>RUINART BRUT</b>	185	
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>	235	

## Vins Blancs

White Wines



---

		
CHARDONNAY DOMAINE TARIQUET	39	8
SAUVIGNON DOMAINE TARIQUET	39	8
CHÂTEAU LOUPIAC GAUDIET	49	10
SANCERRE BLANC LES VIEILLES VIGNES	89	14
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT PROSPER MAUFOUX - 2020	82	
BOURGOGNE ALIGOTÉ J.DROUHIN - 2021	59	
ALSACE BESTHEIM RIESLING - 2019	49	
POUILLY FUMÉ COTEAUX DES GIRARMES - 2019	65	
POUILLÉ FUISSÉ J.DROUHIN - 2019	99	
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY - 2020	79	

## Vins Rouges

Red Wines



---

		
LOUP DANS LA BERGERIE LANGUEDOC ROUSSILLON - 2020	39	8
SAINT NICOLAS DE BOURGUEUIL LES CHARMANTES - 2020	45	9
BROUILLY DOMAINE PIRON - 2018	52	10
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT - 2020	82	13
GIVRY PROSPER MAUFOUX - 2020	95	
SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU HAUT ST BRICE - 2016	75	
SAINT ESTÈPHE LA CROIX BONIS - 2016	89	
LALANDE DE POMEROL VIEILLES FORGES - 2020	79	
MARGAUX MARQUIS DE MONS - 2015	95	

*Les millésimes des vins peuvent être soumis à changement  
en fonction de l'approvisionnement.*

## Vins Rosés

Rosé Wines

		
CÔTES DE GASCOGNE FUMÉES BLANCHES - 2019	39	8
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE - 2021	48	9
CÔTES DE PROVENCE LA NAVICELLE BIO - 2021	45	
CÔTES DE PROVENCE EMOTION CHÂTEAU DE BERNE - 2021	52	
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE - 2021	72	

## Les Cocktails Signatures

Signature Cocktails

<b>BLISS</b>	14
Vodka, crème de framboise, citron vert, jus de canneberge, feuille de menthe. <i>Vodka, raspberry cream, lime, cranberry juice, mint</i>	
<b>MADELEINE</b>	14
Amaretto, cointreau, jus d'ananas. <i>Amaretto, cointreau, pineapple juice</i>	
<b>PRINCESSE DES ILES</b>	14
Rhum vieux, jus de pomme, sirop de grozey. <i>Old rum, apple juice, grozey syrup</i>	
<b>PINA BASILICA</b>	14
Rhum blanc, ananas frais, jus d'ananas, basilic frais, sirop de canne. <i>White rum, fresh pineapple, pineapple juice, fresh basil, cane syrup</i>	
<b>BLUE MAGIC</b>	14
Crème de pêche, curaçao, sirop de gingembre, Prosecco. <i>Peach cream, curaçao, ginger syrup, Prosecco</i>	
<b>COCKTAIL DE LA SEMAINE</b>	14
<i>Cocktail of the week</i>	

## Envie d'un cocktail sur mesure ?

Nos barmans sauront vous proposer une création rien que pour vous. Ask our bar team to create a unique drink for you !

COCKTAIL AVEC ALCOOL Alcoholic	15
COCKTAIL AVEC CHAMPAGNE With champagne	19
COCKTAIL SANS ALCOOL Non-alcoholic	10

## Les Presques Classiques Nearly Classics Drinks

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.  
Nous vous proposons de les redécouvrir ... avec une touche antillaise !  
Every classics are available on request. Rediscover them with our exclusive creole touch !

<b>MOJITO PASSION</b> Rhum vieux , menthe fraîche, sucre de canne, perrier, fruit de la passion frais. <i>Old rum, fresh mint, cane sugar, fresh passion fruit, sparkling water.</i>	12
<b>DAIKIRINELLE</b> Rhum blanc, sirop de canne infusé à la citronnelle du jardin, citron vert. <i>Old rum, lemongrass cane syrup, lime.</i>	12
<b>PLANTEUR PAGERIE</b> Rhum Blanc, Rhum vieux, mix de fruits tropicaux, sirop de grenadine, cannelle, vanille. <i>White rum, old rum, tropical fruits juice, grenadine, cinnamon, vanilla.</i>	10
<b>VANILLA COLADA</b> Rhum blanc, Rhum vieux, fruits frais (ananas ou banane), crème de coco, extrait de vanille. <i>White rum, old rum, fresh fruits (pineapple or banana), coconut cream, vanilla</i>	12
<b>MADARITA FROZEN</b> Tequila, shrubb, citron vert. <i>Tequila, creole orange liquor, lime</i>	12
<b>GIN'GER FIZZ</b> Gin, miel infusé au gingembre, citron vert, tonic. <i>Gin, ginger infused honey, lime, tonic water</i>	12
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre de canne. (option passion ou option fruits rouges + 2€) <i>Cachaça, lime, cane sugar (option passion fruit or red berries + 2€)</i>	12
<b>BOMB ON THE BEACH</b> Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de canneberge, sirop de piment. <i>Vodka, peach liquor, orange juice, cranberry juice, chili syrup</i>	12
<b>MAÏ-THAÏ</b> Rhum blanc, Rhum vieux, triple sec, jus de citron, sirop de canne, sirop d'orgeat. <i>White rum, old rum, triple sec, orange liquor, lime, cane syrup, orgeat syrup</i>	12
<b>SPICY MULE</b> Rhum blanc ou vodka, ginger beer, sirop de piment, jus de citron vert <i>White rum or Vodka, ginger beer, chilli syrup, lime syrup</i>	12

## Les Mocktails

Non-Alcoholic Drinks


- FRAICHEUR DES ÎLES** 9  
Fruit de la passion frais, citron vert, sirop de groseyle péyi, eau de coco fraîche. *Fresh passion fruit, lime, local red currant syrup, coconut water.*
- QUE DU BONHEUR** 9  
Ananas et melon frais, menthe fraîche, citron vert, jus de goyave, crème de coco. *Pineapple, melon, fresh mint, lime, guava juice, coconut cream.*
- DOUDOU** 8  
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, trait de grenadine. *Orange juice, pineapple juice, guava juice, grenadine drop*
- VIRGIN MOJITO** 9  
Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuze. *Fresh mint, cane sugar, lime, sparkling water.*
- VIRGIN PINA COLADA** 9  
Jus d'ananas, crème de coco, extrait de vanille  
*Pineapple juice, coconut cream, vanilla extract*
- COCKTAIL DE FRUITS FRAIS** 9  
Jus de fruits de saison mixés  
*Mixed seasonal fruits juice*
- PIMENT DOUX** 10  
Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de gingembre, sirop de piment, citron vert  
*Guava juice, pineapple juice, ginger syrup, chili syrup, lime*
- HIBISCUS SUNSET** 10  
Jus d'hibiscus, jus d'orange, sirop de canne, sirop de piment, jus de citron. *Hibiscus juice, orange juice, cane syrup, chili syrup, lemon juice*



# Nos Rafraîchissements

---

## Cooling Drinks

- BÈL PÉYI** 6  
Jus d'hibiscus infusé à la cannelle, citron vert, sirop de grosey péyi, pointe d'agrumes. *Hibiscus juice infused with cinnamon, lime, local red currant syrup, citrus fruits.*
- BOOST PÉYI** 6  
Aloé, citron vert, sirop de maracudja péyi, jus d'ananas. *Aloe, lime, maracudja peyi syrup, pineapple juice.*
- JARDIN PÉYI** 6  
Sirop d'atoumo, infusion citronnelle et cannelle, citron vert, aloé. *Atoumo syrup, lemon and cinnamon infusion, lime, aloe .*
- 
- JUS DE FRUITS** - *Fruit juices* 4,5  
Orange, ananas, goyave, passion, mangue, pomme, cranberry
- SODAS** 5  
Coca Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina, Schweppes
- SODAS PREMIUM** 5,5  
Tonic water, ginger beer
- QV TROPICAL 33cl** 6  
Tamarin, maracudja



## Apéritifs

---

<b>CAMPARI, APÉROL</b>	8
<b>PORTO CRUZ</b> Blanc, rouge, rosé.	8
<b>RICARD</b>	7
<b>MARTINI</b> Bianco, rosso, extra dry.	7

## Punchs

---

<b>EXOTIQUE</b> - Exotic fruits
<b>ANANAS</b> - Pineapple
<b>GOYAVE</b> - Guava
<b>GROSEY PÉYI</b> - Local redcurrant



## Bières

---

Selection of Beers

Bouteille - Bottled			
<b>LORRAINE</b>	Martinique	33cl	7
<b>BAM</b>	Martinique	33cl	7
<b>DESPERADOS, DESPERADOS RED</b>	Belgique	33cl	7
<b>CARIB</b>	Trinidad	33cl	7
Pression - Draft			
<b>LEFFE BLONDE</b>		33cl	7
		50cl	9
<b>HOEGAARDEN BLANCHE</b>		33cl	7
		50cl	9

## Vodkas

---

<b>ABSOLUT</b>	8
<b>GREY GOOSE</b>	10

## Gins

---

<b>GIBSON</b>	8
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	10

## Tequilas

---

<b>SAN LUIS</b>	8
<b>PATRÒN SILVER</b>	12
<b>PATRÒN ANEJO</b>	15

## Whiskys

---

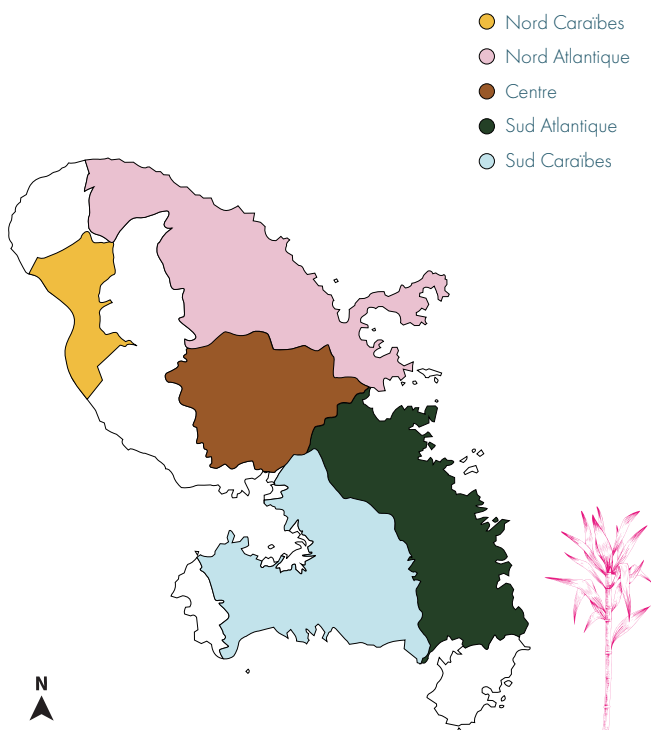
<b>CHIVAS RÉGAL 18 ANS</b>	14
<b>GLENMORANGIE</b>	16
<b>AIKAN</b>	18
<b>JACK DANIEL'S</b>	10
<b>FOUR ROSE'S</b>	12
<b>DEVERON</b>	18

## Digestifs

---

<b>GET 27</b>	8
<b>COGNAC HENNESSY VS</b>	18
<b>ARMAGNAC GET 27</b>	8

# Nos Rhums



## Rhums Blancs

<span style="color: pink;">●</span> <b>JM - 50°</b>	6
<span style="color: pink;">●</span> <b>St. James</b> Fleur de Canne	6
<span style="color: yellow;">●</span> <b>Neisson</b> Blanc 50°	6
	Bio 52,5° 7
<span style="color: darkgreen;">●</span> <b>A1710</b> Diamond Rock	7
<span style="color: darkgreen;">●</span> <b>Clément</b> Canne Bleue	7
<span style="color: lightblue;">●</span> <b>Trois Rivières</b> Cuvée de l'Océan	8
<span style="color: brown;">●</span> <b>Bally</b>	6
<span style="color: brown;">●</span> <b>HSE</b> Cuvée 2018	9

## Rhums Vieux

<span style="color: pink;">●</span> <b>JM</b> JM VSOP	9
	JM extra vieux 15
<span style="color: pink;">●</span> <b>St. James</b> 12 ans d'âge	14
	Excellence 10
	XO 14
<span style="color: yellow;">●</span> <b>Bally</b> 2003	18
<span style="color: darkgreen;">●</span> <b>Clément</b> VO	8
	10 ans Prestige 10
	Carafe Homère 20
<span style="color: lightblue;">●</span> <b>Trois Rivières</b> Triple Millésime	12
<span style="color: brown;">●</span> <b>HSE</b> Black Sheriff	7
	XO 15

## Boissons Chaudes

Hot Drinks

<b>EXPRESSO</b> - Single espresso	3,5
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b> - Long coffee	4
<b>NOISETTE</b>	4
<b>MACCHIATO</b>	5
<b>CAPPUCCINO</b> - Cappucino	5
<b>LATTE</b>	4
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	3,5
<b>SÉLECTION DE THÉS</b> - Selection of teas	4,5



## Infusion

Demandez notre sélection d'infusions du moment, et découvrez les bienfaits des plantes de la Martinique.

*Ask for our infusion selection and discover the unique benefits and taste of local herbs.*

**INFUSION**  
Héritages des Îles

5



La Pagerie \*\*\*\* - Tropical Garden Hotel

Pointe du Bout

97229 Les Trois Ilets

05 96 66 61 54

[www.restaurant-lepitaya.com](http://www.restaurant-lepitaya.com)

05 96 66 05 30

[www.hotel-lapagerie.com](http://www.hotel-lapagerie.com)