

NOS ENTREES



Nos assiettes composées

➤ *Assiette du jardin*

(Une assiette tout fruits et crudités de saison !)

The garden plate

(With season fruits & vegetables) 12,00 €

➤ *Assiette du pêcheur*

(Accras de morue, Rillettes de poissons, Espadon fumé)

The fisher plate

(Codfish fritters, blue marlin paté, smoked swordfish) 14,00 €

➤ *Assiette Wasabi*

(Thon cru, sauce soja, Riz et un verre de Saké japonais)

The Wasabi plate

(Tuna Sashimi, soya sauce, rice & a glass of japanese saké) ... 15,00 €

➤ *Assiette Antillaise*

(Boudin créole, Boudin de Lambis, Crabe farci,

Lambis farci, Accras de morue)

The Antillaise plate

(Blood sausage, Conch sausage, Stuffed Crab, Codfish fritters). 18,00 €

Tous nos prix s'entendent toutes taxes incluses et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

Nos entrées

- **Les Accras de Lucette (Accras de morue fait maison)**
(Codfish fritters) 6,00 €

- **Nem croustillant de Poissons Caraïbes**
(Caribbean Nem) 8,00 €

- **Boudin Créole ou Boudin de Lambis**
(Blood sausage Creole or conch sausage) 9,00 €

- **Carpaccio de Marlin bleu**
(Raw Blue marlin) 9,00 €

- **Tahitienne de Marlin bleu**
(Raw blue marlin cooked in lemon juice
and sweetened with coconut milk) 11,00 €

- **Tartare de Marlin ou de Thon**
(Raw blue marlin or red tuna) 11,00 €

- **Croustille de thon rouge à la mousse d'avocat pays**
(Red tuna and Guacamole in sheets of brick pastry) 11,00 €

- **Crabes ou Lambis farcis**
(Stuffed Crab or Conch) 12,00 €

Tous nos prix s'entendent toutes taxes incluses et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.