



POUR DÉBUTER

Samossa de bœuf colombo, sauce menthe
Beef Colombo samossas, mint sauce

24 €

Accras de poisson pays, sauce épicé
Salty fish fritters, spicy sauce

24 €

TOUT CRU

△ Mahi-mahi ceviche

Citron vert, cacahuètes, lait de coco
Mahi-mahi, lime, peanuts, coconut milk

30 €

△ Thon sashimi

mangue, sésame, sauce soja
Tuna, mango, sésame, soy sauce

30 €

SALAD BOWL

Salade verte, parmesan et vinaigrette à la truffe

🌿 Mix green salad, parmesan flakes & truffles dressing

28 €

△ Caesar poulet, bacon
Chicken, bacon Caesar salad

30 €

△ Thon Tataki façon Poke bowl
Tuna tataki poke bowl style

35 €

🌿 Salade de quinoa et crevettes
Grenade et vinaigrette wasabi
Quinoa and prawns salad
Pomegranate and wasabi dressing

30 €

△ Langouste façon thaï, vermicelles de riz,
concombre, carotte et chou

Rock lobster salad "thai style" rice noodles,
cucumber, carrot & cabbage

37 €

POUR COMPLÉTER

Garniture

🌿 Wok de légumes au sésame
Vegetables wok with sesame
🌿 Purée patate douce aux épices
Spiced sweet potato purée
🌿 Frites maison – French fries

9 €

MENU ENFANT

Poisson du jour – Fish of the day
Nugget poulet – Chicken nuggets
Steack haché – Beef patty
Garniture au choix – Choose you garnish
1 boule de Glace ou Sorbet
One scoop of ice cream

18 €

PIZZA

Pizza Margherita **25 €**
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Margarita pizza, tomato sauce, mozzarella, basil

Pizza Blanche **28 €**
Mascarpone, jambon de Parme, roquette
White pizza, mascarpone, Parma ham, arugula

Pizza Truffe **42 €**
Mascarpone, champignon, truffe
Truffle pizza, mascarpone, mushroom, truffle

Pizza Chèvre **30 €**
Sauce tomate, aubergine, origan
Goat cheese pizza, tomato sauce eggplant,
origano

SANDWICHES

Burger de mahi-mahi
Mahi-mahi burger

32 €

Le classique cheeseburger
The classic cheeseburger

30 €

Club sandwich au poulet
Chicken club sandwich

29 €

AU JOUR LE JOUR

Lundi - Monday

△ Gigot d'agneau rôti à l'ail, purée de pomme de terre
Roasted leg of lamb with garlic, potato purée

Mardi - Tuesday

Mijoté de joue de bœuf, coco et curry rouge
Braised beef cheek with coconut milk and red curry

Mercredi - Wednesday

Curry de volaille façon Madras, riz pilaf
Chicken curry madras style, pilaf rice

Jeudi - Thursday

Tartare de bœuf et frites maison
Beef tartar & homemade french fries

Vendredi - Friday

Fish & Chips, frites de patate douce,
Sauce tartare créole
Fish & Chips, sweet potato fries, creole tartare sauce

Samedi - Saturday

△ Tartare de thon jaune,
frites/salade
Yellow fin tuna tartare,
french fries/salad

29 €

À SUIVRE

Filet de bœuf mariné façon Tataki
Jus de viande relevé au gingembre
Beef fillet marinated tataki style
Beef jus flavored with ginger

44 €

Tacos de poulet
guacamole et tomato salsa
Chicken Tacos
guacamole & tomato salsa

33 €

△ Crevettes flambées au pastis
Rougail et Riz pilaf
Flambeed shrimp with pastis
Rougail & pilaf rice

38 €

🌿 Filet de poisson pays grillé, sauce chien
Fillet of grilled local fish, West Indies sauce

34 €

🌿 Queue de Langouste cuisinée
au beurre d'ail et citron
Lobster tail with garlic & lemon butter

65 €

SUCRÉ, MAIS PAS TROP

△ Café liégeois
Liégeois café

15 €

Café gourmand – Gourmet coffee
18 €

Tarte tout chocolat – Chocolate tart
15 €

🌿 Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

15 €

Cheesecake fondant
Fruits rouges et sorbet fraise
Cheesecake, red fruits
& strawberry sorbet

15 €

CHAUD LE SOUFFLÉ

(10 mins d'attente)



Sans gluten

Chocolat Pur Caraïbe 66% et glace vanille
Gluten free soufflé, pure Caraïbes chocolate
66%, vanilla ice cream

15 €



Gluten Free



Possibilité sans Gluten