



A PARTAGER

- Croustillants à la crevette et basilic
sauce citronnée
Crispy shrimps with basil, lemon sauce
26^e
- Maki roll de mahi-mahi
Ananas, concombre, mayonnaise épicée
Oignon frit
Mahi-mahi maki roll
Pineapple, cucumber, spicy mayonnaise
Fried onion
22^e
- Tacos de langouste
Avocat, coriandre et pamplemousse
Lobster tacos
Avocat, coriander & grapefruit
26^e
- Accras de légumes antillais, sauce chien
Vegetable fritters, west indies sauce
20^e
- Bao bun grillé au bœuf façon colombo
Grilled Bao bun with colombo beef style
24^e

POUR DÉBUTER

- Tartine d'avocat, betterave et pomme verte
Avocado tartine, beetroot & green apple
22^e
- Rouleaux de printemps aux légumes et crevette
Vegetable & shrimp rolls
24^e
- Salade de calamars croustillants
Fruit de la passion
Crispy calamary salad with passion fruit
26^e
- Tartare de thon créole, grenade et concombre
Créole tuna tartar, pomegranate & cucumber
28^e
- Salade grecque, tomate, concombre, olive et feta
Greek salad, tomato, cucumber, olive & feta
25^e
- Sashimi de poisson pays
Vinaigrette yuzu/gingembre et jalapenos
Local fish sashimi
Yuzu/ginger dressing & jalapenos
28^e
- Buddha quinoa bowl et saumon cru
Raw salmon & quinoa Buddha bowl
27^e
- Salade de pois chiche
Brochette de poulpe grillé
Chick pea salad & grilled octopus skewer
27^e
- Salade verte, Parmesan, vinaigrette à la truffe
Green salad, Parmesan cheese, truffle dressing
28^e

POUR COMPLÉTER

Garniture / Side order

- Poêlée de brocolis - Broccoli casserole
- Riz coco - Coconut rice
- Frites - French fries
- 10^e

PIZZA & BURGERS

Pizza Margherita
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Margarita pizza
Tomato sauce, mozzarella, basil
25^e

Pizza Truffe
Mascarpone, champignon, truffe noire
Truffle pizza
Mascarpone, mushroom, black truffle
42^e

Le Burger de mahi-mahi
Mahi-mahi burger
33^e

Le Classique cheeseburger
Classic cheeseburger
31^e

Le « Big Benat » au poulet grillé
Oeuf au plat, bacon, guacamole
Sauce chipotle
Grilled chicken burger
Fried Egg, bacon, guacamole
Chipotle mayonnaise
33^e

À SUIVRE

- Sole cuisinée meunière (400g)
Ecrasée de pomme de terre au citron
Sole cooked meunière style (400g)
Crushed potato flavored with lemon
52^e
- Salade « Caesar », poulet croustillant et bacon
« Caesar » salad, crispy chicken & bacon
34^e
- Daurade grillée
Ecrasée de pomme de terre au citron, sauce vierge
Grilled seabream
Crushed potato flavored with lemon, virgin sauce
35^e
- Entrecôte de bœuf Black Angus (350g)
Grosses frites maison, beurre maître d'hôtel
Black Angus beef rib-eye (350g)
Homemade French fries & garlic/parsley butter
49^e
- Thon en tataki, banane plantain et riz coco
Tuna tataki, plantain banana & coconut rice
35^e
- Fajitas de volaille grillée aux épices cajun
Poivron, tomate et Cheddar
Fajitas with grilled chicken & cajun spices
Bell pepper, tomato & Cheddar
34^e
- Salade Bo bun au bœuf, citron vert
Coriandre et cacahuète
Beef salad « Bo bun » style, lime, coriander & peanut
33^e
- Crevette géante grillée au piment d'Espelette
Riz coco et sauce à la mangue
Grilled king prawn with Espelette chili
Coconut rice & mango relish
46^e

POUR LES ENFANTS

- Poisson du jour - Fish of the day
- Nuggets poulet - Chicken nuggets
- Steak haché - Burger steak
- Garniture au choix - Choose your garnish
- 1 boule de glace ou sorbet
- One scoop of ice-cream or sorbet
- 20^e

SUCRÉ, MAIS PAS TROP

- Tarte à la passion, cœur coulant mangue
Passion fruit tart & mango coulis
15^e
- Ananas meringué, sorbet ananas
Pineapple with meringue, pineapple sorbet
15^e
- Bol acai, banane et fruits rouges
Acai bowl, banana & red fruits
15^e
- Paris-Brest à la noisette
Glace caramel-fleur de sel
Hazelnut Paris-Brest
Salted caramel ice-cream
15^e
- Café gourmand
Gourmet coffee
18^e

CHAUD LE SOUFLÉ

(12 mins d'attente)

- Chocolat Pur Caraïbes, glace vanille
Caraïbes chocolate soufflé
Vanilla ice-cream
15^e

POUR BOIRE

ROSE WINE

15cl

- Château de Berne 2018 13^e
- Château Léoube 2018 15^e

RED WINE

15cl

- Bordeaux de Gloria 2016 12^e
- Saumur Champigny Foucher 2017 14^e

WHITE WINE

15cl

- Chablis 1^{er} cru Dauvissat 2015 19^e
- Pouilly Fumé J, Pabiot 2018 17^e

CHAMPAGNE

15cl

- Leclerc Briant Brut 19^e
- Leclerc Briant Rosé 22^e
- Ruinart Blanc de Blancs 35^e

COCKTAIL DU JOUR

- Cocktail avec alcool 18^e
- Cocktail sans alcool 14^e



Sans Gluen /
Gluten free



Possibilité sans Gluten /
Gluten free alternative

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris.
Net Prices in Euro - Taxes and Service included.
Origine des viandes: UE, USA, Nouvelle-Zélande, Australie;
Meat origins: UE, USA, New Zealand, Australia.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Allergens list is available upon request.