



POUR DÉBUTER

Croustillants à la crevette et basilic, sauce citronnée

Crispy shrimps with basil, lemon sauce
26€

▲ Maki roll de mahi-mahi
Ananas, concombre, mayonnaise épicée
Oignon frit

Mahi-Mahi maki roll
Pineapple, cucumber, spicy mayonnaise
Fried onion
20€

Accras de poisson du pays, sauce rougail
Local fish fritters, spicy sauce
24€

TOUT CRU

▲ Ceviche de mahi mahi
Citron vert, cacahuète, lait de coco
Mahi-mahi ceviche
Lime, peanut, coconut milk
30€

Carpaccio de bœuf à l'Italienne
Pesto, Parmesan et tomate cerise
Beef carpaccio in Italian style
Pesto, Parmesan & baby tomato
30€

▲ Thon en sashimi
Mangue, sésame, sauce soja
Tuna sashimi
Mango, sésame, soy sauce
30€

SALAD BOWL

🌿 Salade verte, Parmesan,
Vinaigrette à la truffe
Mix green salad, Parmesan cheese
Truffle dressing
28€

Salade « Caesar », poulet croustillant et bacon
« Caesar » salad, crispy chicken and bacon
31€

▲ Thon en tataki façon poke bowl
Tuna tataki in poke bowl style
35€

▲ Salade de quinoa et crevette
Grenade et vinaigrette wasabi
Quinoa and prawn salad
Pomegranate and wasabi dressing
36€

▲ Salade de langouste façon thaï
Vermicelle de riz
Concombre, carotte et chou
Local lobster salad in « thaï » style
Rice noodle
Cucumber, carrot and cabbage
38€

POUR COMPLÉTER

Garnitures

- 🌿 Poêlée de Brocolis
Broccoli casserole
- 🌿 Purée de patate douce aux épices
Spicy sweet potato purée
- 🌿 Frites - French fries
- 🌿 Salade verte - Green salad
9€

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

BURGERS

Le Burger de mahi-mahi
Mahi-mahi burger
32€

Le Classique cheeseburger
Classic cheeseburger
30€

Le « Big Benat » au poulet grillé
Oeuf au plat, bacon, sauce chipotle
Grilled chicken burger
Fried egg, bacon, chipotle mayonnaise
32€

AU JOUR LE JOUR

Lundi - Monday

▲ Salade de chèvre chaud, vinaigrette miel/citron
Warm goat cheese salade, honey/lemon dressing
28€

Mardi - Tuesday

Boudin noir rissolé, pommes cuites et crues
Crispy black pudding, potato purée & fresh apple
31€

Mercredi - Wednesday

▲ Salade de poulet façon Thaï, cacahuète et oignon frit
Thai chicken salad, peanut and fried onions
32€

Jeudi - Thursday

Mijoté de joues de bœuf, lait de coco et curry rouge
Braised beef cheeks, coconut milk and red curry
33€

Vendredi - Friday

🌿 Tartare de thon jaune, frites
Yellow fin tuna tartar, French fries
29€

MENU ENFANT

Poisson du jour - Fish of the day
Nuggets poulet - Chicken nuggets
Steack haché - Beef patty
Garniture au choix - Choose your garnish
1 boule de glace ou sorbet
One scoop of ice-cream or sorbet
18€

À SUIVRE

Tataki de bœuf au sésame
Coleslaw asiatique et frites de patate douce
Beef tataki with sesame
Asian coleslaw and sweet potato fries
44€

Tacos de joues de bœuf
Pickles d'oignons, sauce yaourt/menthe
Shredded beef cheeks tacos
Onion pickles, yogurt/mint sauce
36€

🌿 Nasi goreng à la crevette
Prawn nasi goreng
35€

Aïoli de poisson de pays comme à Marseille
Local fish selection, aioli sauce
36€

Gratin de macaroni à la langouste
Local lobster and macaroni gratin
46€

SUCRÉ, MAIS PAS TROP

🌿 Assiette de fruits de saison
Seasonal fruit platter
23€

🌿 Minestrone de fruits frais à la vanille
Sorbet mangue
Fresh fruits minestrone with vanilla
Mango sorbet
15€

▲ Tarte citron meringuée, sorbet citron
Lemon meringue tart, lemon sorbet
15€

🌿 Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée
15€

Café gourmand
Gourmet coffee
18€

CHAUD LE SOUFLÉ

(10 mins d'attente)

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



Sans Gluten /
Gluten free



Possibilité sans Gluten /
Gluten free alternative