

LES TAPAS

PETITS CALAMARS EN SAUCE 8,00€ Small Home made marinated squids	ASSIETTE DE POISSON FUMÉ MAISON 9,50€ (mahí mahí / thon) Home made smoked fish (tuna / mahí mahí)
ACCRAS DE MORUE 8,00€ Cod fish fritters	GRANDE ASSIETTE 14,00€ (dégustation de calamars, accras et ribs) Big plate of calamaris, cod fish fritters and mini ribs
MINI RIBS APÉRO 8,00€ Spare ribs	
NEMS DE PORC (SAUCE AIGRE DOUCE) 8,00€ Spring rolls	

LES SALADES COMPOSÉES

SALADE CREVETTES 19,00€ Crevettes Grillées et déposées sur un lit de salade et fruits frais servies avec une sauce menthe fraîche et soja Grilled shrimps, served with lettuce, fresh fruits and mint sate sauce
SALADE DE LA MER 19,50€ Sur un lit de salade verte, fines tranches de poisson fumé au karibuni et rillettes de poisson, accompagnée d'une sauce au gingembre Smoked fishes, and fish pate on green salad
SALADE ITALIENNE 19,00€ Salade verte, tomates, mozzarella, jambon cru, oignons cuits, melon accompagnée d'une sauce à l'huile d'olive, balsamique et basilic Green salad, tomatoes, mozzarella cheese, prosciutto, onions, melon with olive oil balsamic and fresh basil
KARIBUNI 14,00€ Une salade végétarienne, mais copieuse Salade verte, coeurs de palmiers, noix, tomates, etc... Very complete veggie salad (hearts of palm, walnuts, salad and more)
EXOTIQUE 17,00€ Une salade très parfumée de lamelles de calamars, gingembre frais et wakame, ananas et salade verte Very testy salad with calamari fresh Ginger, wakame pineapple
SALADE DE LANGOUSTE 25,00€ Sur un lit de salade verte, concombres, tomates, avocats, pamplemousse, morceaux choisis de langouste du vivier servie avec une sauce de votre choix Lobster salad served with grapefruit, green salad, nice pièces of our trap lobster
SALADE DE THON 14,00€ sur un lit de salade verte, tomates, concombres et maïs, thon mayonnaise, oignons et poivrons rouges Tuna fish in can served with corn, tomatoes, green salad mayonnaise

KIDS MENU

MINI RIBS, PETIT FILET DE DAURADE, OU CUISSE DE POULET 8,00€
servis avec pommes de terre ou riz
Mini spare ribs, mahí mahí filet, chicken leg served with rice or potatoes

CEVICHE OU TARTARE DU JOUR 21,00€

Ceviche ou tartare du jour (émincé de poisson mariné au citron vert, servi avec une sauce gingembre, petite salade fraîche et frites)
Row pièces of fish marinated with lime juice served with green salad and french fries

BARBECUES DE LA MER

NOTRE SPECIALITE : LANGOUSTES DU VIVIER 100 g 6,50€
Coupées en deux, grillées dans leur jus et beurre à l'ail,
la langouste reste tendre et parfumée

POISSON ENTIER DU JOUR 100 gr 5,50€ (Demandez à votre serveur) Fresh whole fish by the weight	OUASSOUS 28,00€ (coupés en deux grillés sur le bbc) Big river prawns cut in two and grilled at the BBQ
PAVÉ DE THON FRAIS 23,00€ Fresh tuna fish steak	BROCHETTE DE GROSSES CREVETTES 21,00€ (crevettes, oignons et poivrons) Jumbo Shrimps kebabs (onions and Pepper)
FILET DE POISSON 20,00€ Fish filet (Mahi-mahi, salmon, wahoo...)	

BARBECUES DE VIANDES & BURGERS

CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES 14,00€ grilled chicken whole leg	CLASSIC HAMBURGER 14,00€
TRAVERS DE PORC GRILLES FACON JACKY 15,00€ Grilled spare ribs, mustard marinade	CHEESE BURGER 15,00€
COMBO RIBS ET POULET SI VOUS VOULEZ GOUTER LES DEUX 16,00€ Combo ribs and chicken	FRENCH BURGER 16,00€
FAUX FILET DE BOEUF 18,50€ Rib eye steak on the grill	FISH BURGER 18,00€ Steak de poisson grillé, servi dans un pain de sésame, salade, tomates et oignons

Tous nos plats sont servis avec une petite salade en entrée un accompagnement chaud et un assortiment de sauces (beurre ail et citron, sauce chien, sauce au gingembre)
All barbecues are served with small salad first, rice, potatoes or more and différents home made sauces (butter lime and garlic, hot sauce and ginger sauce)

LES DESSERTS

Gateau au chocolat Pinel 7,00€ Home made chocolate brownny	Ananas caramélisé au sucre de canne 10,00€ Caramelized pineapple with sugar cane
Bananes flambées au rhum brun 10,00€ Blazed bananas	Assiette de fruits frais 14,00€ Fresh fruits platter