



Let's start with

Soups	Fresh Lobster bisque Bisque de langouste fraîche	16\$
	Gratinated onion soup Soupe a l'oignon gratinée	14\$
Salads	Fresh tropical mango lobster salad, caramelized hazelnuts rain Salade de langouste fraîche du vivier, mangue fraîche noisettes caramélisées	17\$
	Fresh trunkfish mesclun salad, tomatoes, capers, lemon mousseline dressing Poisson coffre frais mesclun tomates, câpres, mousseline citron	15\$
	Caesar salad of course Salade César	14\$
Veggies	Vegetarian starter or Platter ou Salad Quinoa, courgette verte et jaune, carotte, salade, vinaigrette citron	14\$
Bluefins	Fresh tuna tartare, coriander, parsley, shallots, tomatoes, lemon, extra virgin oil Tartare de thon frais coriandre, persil échalotes, tomates, huile extra vierge, citron	18\$
	Fresh tuna tartare, fresh mango, sesame, lemon, ginger Tartare de thon frais, mangue fraîche, sesame, citron jaune, gingembre	18\$
	Fresh Mahi Mahi tartare, tomatoes, cives, lemon, fennel, olive oil Tartare Mahi Mahi frais, tomates, cive, citron jaune, fenouil, huile d'olive	17\$
	Fresh Mahi mahi carpaccio, tomatoes, extra virgin, cive, lemon Carpaccio de Mahi Mahi frais, tomates, huile olive, cive, citron jaune	16\$
Warmstarters	Flambee sauted shrimps with pastis, parsley cherry tomatoes, salad Crevettes sautées, flambées au pastis, persillade tomates cerise, salade	18\$
	Delightful fresh lobster ravioles à la chef Delicieuses ravioles de langouste fraîche à la chef	17\$
	Duck duo, Homemade terrine foie gras and foie gras poeler, figs chutney Duo de foie gras, terrine Maison et foie gras poêler, chutney de figue	19\$
	Goat cheese Aumoniere, honey, hazelnuts, salad, truffle oil Aumoniere de chèvre, miel, noisette, salade huile de truffe	16\$



Let's phosphor

Fresh Lobsters	Whole grilled lobster served with rice, créole dressing Langouste grillée, servie avec riz, sauce créole	32\$ for 1 LB = 453gr
	Lobster thermidor, served with the chef's rice Langouste thermidor (gratinée, sauce crémée au vin blanc)	32\$ for 1 LB= 453gr
Fresh Fishes	Tuna Tataki,sesame,soy sauce quinoa Tataki de thon ,sauce soy,quinoa	29\$
	Snapper filet served with sliced zucchini seasoned with colombo spices Filet de vivaneau, courgettes aux épices colombo	27\$
	Mahi mahi filet, lemon sauce, vegetables and basil mashed potato Filet de daurade, sauce citron, légumes purée de pomme de terre au basilic	27\$
	Whole fish catch of the day, mashed sweet potato or rice (Creole sauce) Poisson entier selon la pêche, purée de patates douces ou riz (sauce créole)	one pound / 28\$
	Bluefin Platter two tartares and two carpaccios (choice of side dish) Assiette Bluefin deux tartares et deux carpaccios (accompagnements au choix)	33\$
	Kebab Mahi Mahi and jumbo shrimps,passion sauce(choice of side dish) Brochette Mahi Mahi et gambas,sauce passion,accompagnements au choix	29\$
Shrimps	Shrimps folie and wild herbs,hazelnuts,mashed potato with three flavors Folie de gambas aux herbes et noisettes,purées aux trois saveurs	31\$
Pasta	Fresh lobster penne with bisque Penne de langouste fraîche et sa bisque	27\$
	The chef can prepare pasta without gluten or veggies main course Le chef peut vous préparer des pâtes sans Gluten ou un plat végétarien	23\$

Back on land

Meat	Beef filet choice of side dish and sauce (9oz) Filet de bœuf, sauce et accompagnements au choix (250 gr)	36\$
	ROSSINI beef filet with foie gras, choice of side dish (9 oz) Filet de bœuf ROSSINI, foie gras poêler accompagnements au choix	*41\$
	Roasted lamb rack thyme juice, choice of side dish Carré d'agneau jus au thym, accompagnements au choix	33\$
	Duck breast, red fruit sauce, choice of side dish Magret de canard, sauce fruits rouge, accompagnements aux choix	34\$
	Baked chicken suprême roti au four, herbs juice, mached potatoes Suprême de poulet rôti au four avec son jus aux herbes, purée de pomme de terre	26\$



Side Dish Rice, Vegetables, Quinoa, Mashed potato, Mashed sweet potato, French fries, Salad, Basil mashed potato

Accompagnements Riz, Quinoa, Purée pdt, Puree patate douce, Frite, Salade, Purée pdt au basilic

Sauces Blue cheese, Red fruits, Pepper, Morels mushroom

Bleu, Fruits rouge, Poivre, Champignons Morilles



Children menu (fish or chicken, ice cream and a drink) Menu enfant (poisson ou poulet, glace et boisson)	14\$
--	------

Maybe some Cheese ?

Cheese platter (three French cheese walnuts, grapes) Assiette de fromage (trois fromage Français, noix, raisins)	14\$
--	------



Let's be sweet

Desserts

Whoopie (chocolate, caramel salted butter, white chocolate ice cream) Whoopie (chocolat, caramel beurre salé, glace au chocolat blanc)	12\$
Mango and passion fruit Napoleon red fruits coulis Millefeuille mangue et fruit de la passion ,coulis de fruits rouges	13\$
Pineapple creamy and earl grey tea cake Crèmeux d'ananas son cake au thé earl grey	12\$
Flambe banana with rum caramelized coconut ice Banane flambée caramélisée au rhum,glace coco	12\$
Chocolate raspberry Moelleux , vanilla ice cream Moelleux au chocolat et framboise, glace vanille	13\$
Mango and apricot Nougat glacé with raspberry coulis Nougat glacé mangue, abricots, coulis de framboise	12\$
Paris Brest crunchy profiterole (pralin stuffing) Paris Brest pâte a choux et pralin (noisettes et amandes)	13\$

Homemade ice creams

Chocolate, vanilla, coconut, white chocolate Chocolat, vanille, coco, chocolat blanc	one scoop 4 \$
--	----------------

Homemade sorbets

Strawberry, mango, lime ,passion fruits Fraise, mangue, citron vert,fruits de la passion	One scoop 4\$
--	---------------

MENU
MENU \$52

SURF AND TURF
SURF AND TURF \$49

(Everyday/Tous les jours)

(Saturday/Samedi)

for one person/Pour une personne

½ lobster+beef filet
½ langouste+filet de boeuf

Any starter/Entrée carte+
Any main course/Plat carte +
Any dessert/Dessert carte

\$10 supplément on dishes marked with * \$10 supplément plat avec *

Lobster not included/Langouste non inclus

