

# A LA CARTE

## STARTERS

**ACCRAS** €13

**FEROCHE** €6

**BURRATA SALAD** €19

Fresh cherry tomatoes, sundried tomatoes, fresh basil, basil oil, croutons, black pepper

**CARPACCIO** €14

Olive oil, parmesan, pine nuts, rocket salad

## MAINS

**CAESAR SALAD** €18

Grilled chicken, bacon, Caesar dressing, Parmesan, red onion, croutons, romaine lettuce

**CARIBBEAN SALAD** €23

Grilled tuna, mango, red onion, raisin, garlic olive oil, lettuce

**DEEP FRIED CHICKEN BURGER** €22

Pickled mango, mango "salsa", chili mayonnaise, served with fries

**BBQ BEEF BURGER** €22

Bbq glaze, Cheddar, bacon, red onion, tomato, lettuce, aioli, served with fries  
*Also available as vegetarian option*

**GRILLED MARLIN** €18

Roasted christophine, pineapple, chili and rhum caramel, sauce chien

**GRILLED ZUCCHINI** €16

Roasted christophine, pineapple, chili and rhum caramel, sauce chien

**TUNA SANDWICH** €19

Tuna mixture with mayonnaise, chili, onion, chives topped with Parmesan cheese, served with fries

**GRILLED ENTRECOTE** €32

Roasted christophine, chili and garlic butter, red wine sauce and tomato-red onion salad

## PASTA

**LINGUINIE PESTO** €16

Basil, pesto, parma ham, Parmesan

**SPAGHETTI GAMBRETTO** €18

Shrimps, garlic, white wine, chili, parsley

**GNOCCHI DI PATATE** €14

Grilled chicken, lemon, thyme, Parmesan

## PIZZA

**MARGHERITA** €15

Tomato, Mozzarella, basil

**CHORIZO** €17

Tomato, Mozzarella, chorizo sausage

**CARIB** €17

Tomato, Mozzarella, fresh pineapple, ham, oregano

**CALABRESE** €16

Tomato, red pepper, zucchini, olives

## DESSERTS

**FRUIT SALAD** €7

Variation of local fruit marinated with whipped cream and mint

**CHOCOLATE MOUSSE** €7

Served with roasted coconut flakes

**GRILLED PINEAPPLE** €8.5

Marinated in rhum and vanilla served with vanilla ice cream and rhum syrup

Any Allergies? Ask someone in the staff and they will help you!



# DRINK MENU

## BEER

### BEER

Gwada - Draught 31 cl / 50cl	€5 / €8
Gwada - Bottle 33 cl	€6
Carib - Bottle 33cl	€6
Corsaire - Bottle 33cl	€6
Lefte - Bottle 33cl	€7

### SOFT DRINKS

Genadine	€2.5
Pepsi / Pepsi Max / Fanta / 7 Up	€4.5
FRUIT JUICES	€4
Orange / Guava / Mango / Passion / Pineapple	
San Pellegrino Tonic / Ginger beer 20cl	€6
Red Bull 20cl	€6
Homemade iced Tea	€7
Smoothie of the day	€8

### BOTTLED WATER

Capès -Still - 0,5 l	€2
Capès -Still - 1,5 l	€4
Capès -Sparkling - 0,5 l	€2.5
Capès -Sparkling - 1,25 l	€4

### THOREAU WATER

Local water freshly filtered by a system designed in Sweden	
Still - 0,75 l	€1
Sparkling - 0,5 l	€1.5

### RHUMS (4CL)

Bologne Blanc	€4
Bologne 3 ans	€6.5
Bologne Black Cane	€10
Bologne VSPO	€12
Bologne Grand Réserve	€10

## MOCKTAILS

### VIRGIN COLADA

Fresh pineapple, coconut ice cream, pineapple juice €10

### VIRGIN MOJITO

Fresh lime, fresh mint, brown sugar, sparkling water €8

### LANGLEY DETOX

Fresh mint, fresh lime, ginger, passion juice, sparkling water €9

## APÉRITIF

### PASTIS

€8

### MARGARITA

Tequila, triple sec, sel, citron, vert €11

### NEGRONI

Campar, gin, vermouth rouge, orange €11

### DRY MARTINI

Gin, dry vermouth, olive €11

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, espresso €11

## COCKTAILS

### TI' PUNCH

WHITE €5

BROWN €7

White rum, brown sugar, fresh lime

### PLANTEUR

White rum, orange, guava, maracuja juices, fresh lime, grenadine syrup €9

### MOJITO

STRAWBERRY / PASSION / MANGO €12

White rum, fresh mint, brown sugar, fresh lime, sparkling water

### PIÑA COLADA

White rum, fresh pineapple, coco ice cream, pineapple juice €12

### STRAWBERRY FROZEN DAIQUIRI

White rum, fresh lime juice, strawberry syrup €12

### SPRITZ SELECTION

APEROL, CAMPARI, LIMONCELLO, ST GERMAIN €12

Liquor, prosecco, perrier

### COCKTAIL OF THE DAY

€14

# À LA CARTE

## ENTREES

**ACCRAS** €13

**FEROCHE** €6

**SALADE BURRATA** €19

Tomates cerises fraîches, tomates séchées, basilic frais, huile de basilic, croûtons, poivre noir

**CARPACCIO** €14

Huile d'olive, parmesan, pignons de pin, roquette

## VIANDE

**SALADE CÉSAR** €18

Poulet grillé, bacon, sauce César, Parmesan, oignon rouge, croûtons, laitue romaine

**SALADE CARAÏBE** €23

Thon grillé, mangue, oignon rouge, raisin, huile d'olive à l'ail, laitue

**BURGER DE POULET FRIT** €22

Mangue marinée, "salsa" de mangue, mayonnaise au piment, servi avec des frites

**BURGER DE BŒUF BBQ** €22

Glace BBQ, Cheddar, bacon, oignon rouge, tomate, laitue, aioli, servi avec des frites

*Disponible également en option végétarienne*

**MARLIN GRILLÉ** €18

Christophine rôtie, ananas, caramel au rhum et piment, sauce chien

**COURGETTE GRILLÉE** €16

Christophine rôtie, ananas, caramel au rhum et piment, sauce chien

**SANDWICH AU THON** €19

Mélange de thon avec mayonnaise, piment, oignon, ciboulette, garni de Parmesan et servi avec des frites

**ENTRECÔTE GRILLÉE** €32

Pommes de terre/christophine rôties, beurre à l'ail et au piment, sauce au vin rouge et salade de tomates et oignons rouges

## PÂTES

**LINGUINE AU PESTO** €16

Pesto au basilic avec jambon de parme et Parmesan

**SPAGHETTI GAMBRETTO** €18

Crevettes, ail, vin blanc, piment, persil

**GNOCCHI DI PATATE** €14

Poulet grillé, citron, thym, Parmesan

## PIZZA

**MARGHERITA** €15

Tomate et Mozzarella, basilic

**CHORIZO** €17

Tomate, Mozzarella, saucisse chorizo

**CARIB** €17

Tomate, Mozzarella, ananas frais, jambon, origan

**CALABRESE** €16

Tomate, poivron rouge, courgette, olives

## DESSERTS

**SALADE DE FRUITS** €7

Variété de fruits locaux marinés, avec crème fouettée et menthe

**MOUSSE AU CHOCOLAT** €7

Servie avec des flocons de noix de coco grillée

**ANANAS GRILLÉ** €8.5

Mariné au rhum et à la vanille, servi avec une glace à la vanille et un sirop au rhum

Des allergies ? Demandez à quelqu'un du personnel et il vous aidera !



# CARTE DE BOISSONS

## BEER

### BEER

Gwada - Pression 31 cl / 50cl	€6 / €8
Gwada - Bouteille 33cl	€6
Corsaire - Bouteille 33cl	€6
Leffe - bouteille	€6

### SANS ALCOHOL

Genadine	€2.5
Diabolo	
Pepsi / Pepsi Max / Fanta / 7 Up 33 cl	€4.5
JUS DE FRUITS	€4
Orange / Goyave / Mangue / Passion / Ananas	
San Pellegrino Tonic / Ginger beer 20cl	€6
Red Bull 20cl	€6
Ice Tea de la Maison	€7
Smoothie du jour	€8

### BOUTEILLES EAU

Capès - plate 0,5 l	€2
Capès - platel 1,5 l	€4
Capès - gazeuse 0,5 l	€2.5
Capès - gazeuse 1,25 l	€4

### EAU DU THOREAU

Eau locale fraîchement filtrée par un système conçu en Suède	
Plate - 0,75 l	€1
Gazeuse - 0,5 l	€1.5

### RHUMS (4CL)

Bologne Blanc	€4
Bologne 3 ans	€6.5
Bologne Black Cane	€10
Bologne VSPO	€12
Bologne Grand Réserve	€10

## MOCKTAILS

### VIRGIN COLADA

Ananas frais, glace coco, jus d'ananas	€10
--	-----

### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, sucre roux, citron vert frais, perrier	€8
--	----

### LANGLEY DETOX

Menthe fraîche, citron vert frais, jus de passion, eau pétillante	€9
---	----

## APÉRITIF

### PASTIS

	€8
--	----

### MARGARITA

Tequila, triple sec, sel, citron, vert	€11
--	-----

### NEGRONI

Campari, gin, vermouth rouge, orange	€11
--------------------------------------	-----

### DRY MARTINI

Gin, dry vermouth, olive	€11
--------------------------	-----

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, espresso	€11
-------------------------	-----

## COCKTAILS

### TI' PUNCH

BLANC	€5
BRUN	€7
Rhum, sucre roux, citron vert frais	

### PLANTEUR

Rhum blanc, orange, goyave, maracuja, citron vert frais, sirop de grenadine	€9
---	----

### MOJITO

FRAISE / PASSION / MANGUE	€11
Rhum blanc, menthe fraîche, sucre roux, citron vert frais, perrier	€12

### PIÑA COLADA

Rhum blanc, ananas frais, glace coco, jus d'ananas	€12
--	-----

### STRAWBERRY FROZEN DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de fraise	€12
---	-----

### SPRITZ SELECTION

APEROL, CAMPARI, LIMONCELLO, ST GERMAIN	€12
Liquor, prosecco, perrier	

### COCKTAIL DE JOUR

€14
-----