

Menu 35€

(entrée, plat, dessert, hors boissons)
(starter, main course, dessert, without beverage)

Entrées / Starters

Gaspacho de Melon, tomates et piment végétarien 13€
Melon Gaspacho, tomatoes and sweet pepper

Salade de Crevettes croustillantes 13€
Crusty Shrimps Salad

Thon ou Espadon Fumé 15€
Smoked Tuna or Skomed Swordfish

Plats / Main Courses

Tomate Burrata et Cécina 18€
Burrata Cheese Tomatoes and Cecina

Croque Monsieur Jambon de Noël 14€
Toasted Sandwish with Christmas Ham

Tartare de Thon Mariné au citron vert et lait de coco 16€
Tuna Tartar Marinated with Green Lemon and Coconut Milk

Desserts

Salade de Fruits Frais 8€
Fruits Salad

Riz au Lait au Caramel au Beurre Salé 8€
Rice Pudding with salted butter caramel

Glace du jour 8€
Ice Cream

Supplément Room Service : 15€

Boissons/Drinks

Chanflor / Steel Water	5€		
Didier / Sparkling water	5€	Rhum Blanc Saint- James Fleur de Canne	7€
Jus de Fruits Frais / Fresh Fruits Juice	7€	White Rum Saint-James	
Jus de Fruits / Fruit Juice	4€	Rhum Vieux Saint-James Fleur de Canne	10€
Coca cola	5€	Old Rum Saint-James	
Coca cola Zero	5€	Bière/Beer Lorraine, Corsaire	5€
Virgin Pina Colada / Virgin Mojito	7€	Bière/Beer Presidente, Carib	6€
Pinacola / Mojito	10€	Coupe de Champagne / Glass of Champagne	10€
Planteur / Fruit Punch	8€	Verre de vin / Glass of wine	9€
Punch Coco /Punch Cacahuète	5€		
Coconut Punch or Peanut Punch			



Les chèques ne sont pas acceptés