

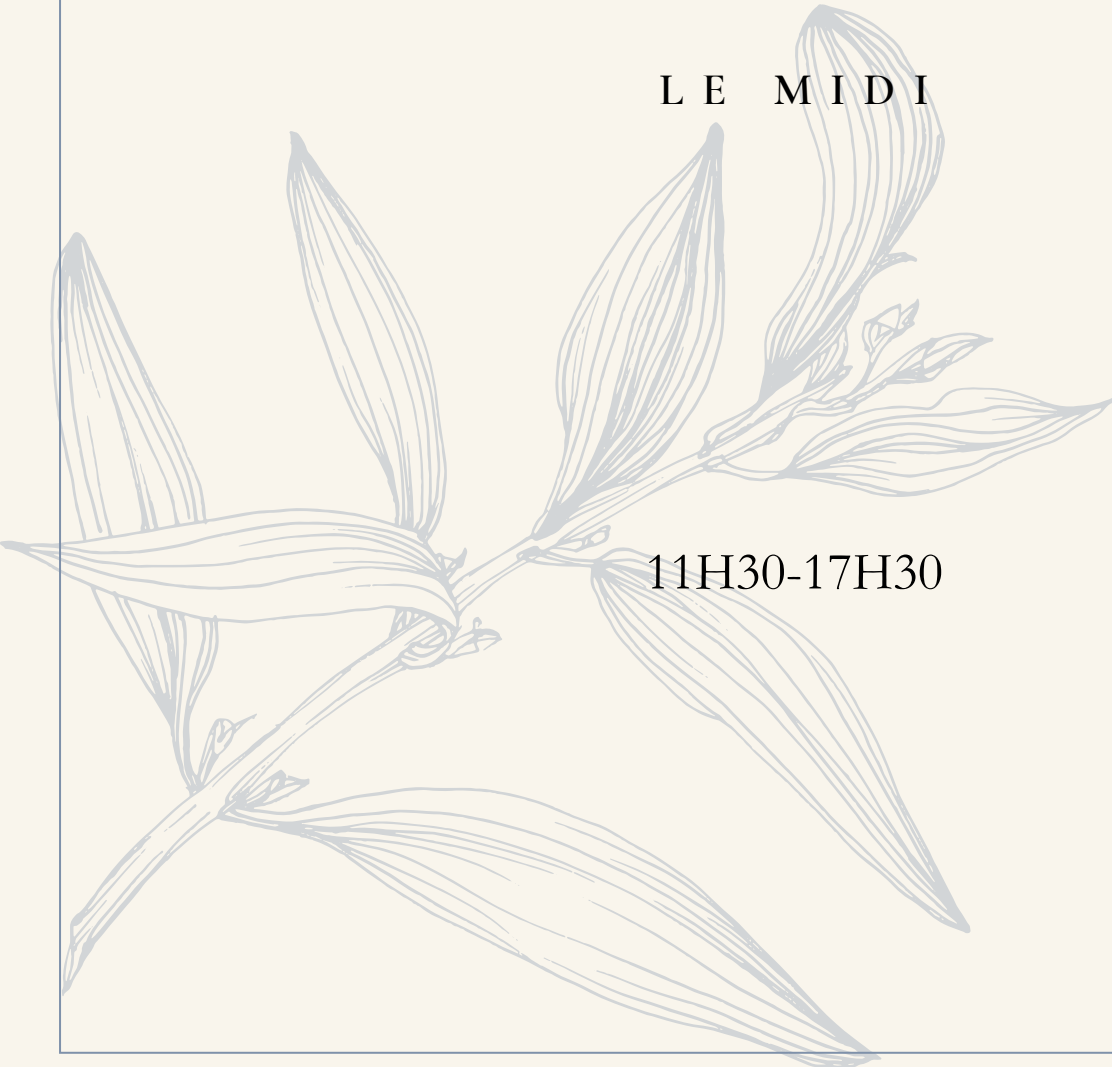


Ganga

R E S T A U R A N T

LE MIDI

11H30-17H30



LA CARTE


ENTRÉES

LE TARTARE

Poisson du moment, bouillon lait de coco, gingembre et maracuja, légumes marinés. 16 €
Fish of the day, coconut milk broth, ginger and passion, marinated vegetables.

LA PIZZETA

Crème de truffe, mozzarella, jambon sec, jeunes pousses. 16 €
Truffle cream, mozzarella, cured ham, young shoots

Option végétarienne avec crème de truffe, oignons rouges marinés, aubergine rôtie, tomates cerises, jeunes pousses. 

Vegetarian option with truffle cream, marinated red onions, roasted eggplant, cherry tomatoes and young shoots.

PLATS

LE POISSON RÔTI

Poisson du moment rôti, sauce vierge. 25 €
Roasted fish of the day, virgin sauce.

LES RIBS DE BŒUF

Ribs de bœuf Angus, sauce barbecue maison au sirop de batterie. 30 €
Angus beef ribs, homemade battery barbecue sauce.

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / ONE SIDE TO CHOOSE FROM :

Frites du moment et mayonnaise fumée / Homemade french fries and smoked mayonnaise.

Légumes rôtis au pesto rosso / Roasted pesto rosso vegetables.

Salade verte et légumes marinés, chips du moment / Green salad and marinated vegetables, chips of the day.

Garniture supplémentaire / Extra side : 5 €

22 €

SALADE CÉSAR

Salade, croûtons au bois d'Inde, œufs durs, tomates cerises, parmesan, sauce César aux piments végétariens, poulet mariné et pané.

Cesar salad, cinchona bark croutons, hard-boiled eggs, cherry tomatoes, parmesan, vegetarian chili cesar sauce, marinated and breaded chicken.

Option végétarienne avec falafels au chardon béni et vinaigrette à la mangue. 

Vegetarian option with blessed thistle falafels and mango vinaigrette.

TI MOUN / KIDS MENU

18 €

(jusqu'à 12 ans- Up to 12 years old)

Jus frais ou infusion glacée du moment / Juice or iced tea of the day.

Poisson ou poulet mariné et frit, accompagnement au choix. / Fish or marinated and breaded chicken, sides of your choice.

Moelleux au chocolat et glace artisanale. / Chocolat fondant cake and ice cream.

FROMAGE

BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE

12 €

Confiture d'ananas aux piments végétariens, fruits secs, jeunes pousses et huile de truffe.

Truffle-infused Brie, pineapple condiment with mild chili, dried fruits, and truffle oil.

DESSERTS

CHEESECAKE GOYAVE PIMENT DOUX

12 €

Streusel, cheesecake, gelée goyave piment doux, sorbet goyave.

Cheesecake, streusel, sweet chili and guava jelly, guava sorbet.

TIRAMISU CHOCOLAT

12 €

Biscuit cuillère imbibé au café cardamome, gwo kako, crème mascarpone à l'amaretto, glace chocolat.

Coffee-and-cardamom-soaked ladyfingers, gwo kako, mascarpone cream with amaretto, chocolate ice cream.

YLANGA

Carte des dayDRINKS

SPARKLING

Saint-Germain Royal 20.00

Liqueur de fleurs de sureau
topé au champagne Brut
Billecart-Salmon
Elderflower liqueur
Billecart-Salmon brut champagne

Gin tonic du moment 12.50

Gin infusé du moment,
tonic
Infused gin
Tonic

CLASSIC

Planteur 9.00

Mélange de fruits de saison
Sirop de cannelle
Mix of exotic fruit juice
Cinnamon syrup

Ti rouge la 6.00

Rhum A1710 hibiscus
Citron du jardin
Sirop de pastèque
A1710 hibiscus rum
Lemon from the garden
Watermelon syrup

LE SIGNATURE

Black floral tea 15.00

Vodka infusé à la fleur de jasmin
Thé noir du Rwanda
Liqueur de pêche
Ylang Ylang
Jasmin-infused vodka
Rwanda black tea
Peach liqueur
Ylang Ylang

BOISSONS FRAICHES


- Eau plate Chanflor, 1 L
6 €
- Eau gazeuse Didier, 75 cl
6 €
- Eau gazeuse Didier aromatisée, 50 cl
(Citron vert, menthe, framboise-hibiscus)
4 €
- Coca-Cola / Coca zéro, 25 cl
6 €
- Infusion glacée Mont Pelée, 50 cl
7,50 €
- Jus Royal tropical, 33 cl
4 €
- Schweppes, 25 cl
5 €

APÉRITIFS

- Kir Royal Billecart-Salmon, 16 cl
16.50 €
- Kir au vin blanc, 16 cl
12,50 €
- Bière Lorraine, 25 cl
6 €
- Ricard, 4 cl
7 €
- Coupe de Champagne Billecart-Salmon, 12 cl
16 €

BOISSONS CHAUDES

- Expresso / Café allongé
3,50 €
- Noisette
3,80 €
- Café au lait / Cappuccino
4,50 €
- Infusion aux herbes du jardin
3,50 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix du service inclus.*



Ganga
RESTAURANT
LE SOIR

18H30-21H00



Animé par une passion profonde pour la cuisine, Igor FAUSTIN a grandi au rythme des traditions culinaires de son île. Après un parcours formateur aux côtés de grands chefs, il a perfectionné son art au sein de prestigieux établissements.

Driven by a deep passion for cuisine, Igor FAUSTIN grew up immersed in the culinary traditions of his island. After a formative journey alongside renowned Chefs, he refined his craft within prestigious establishments.

Désormais à la tête des cuisines de l'Ylang, notre Chef propose une cuisine raffinée, mêlant subtilement les saveurs créoles et contemporaines. Ses plats, élégamment présentés, racontent une histoire unique, reflet de son parcours et de sa créativité.

Now leading the kitchens of L'YLANGA, our Chef offers a refined cuisine that subtly blends Creole and contemporary flavors. Each dish, elegantly presented, tells a unique story—one that reflects his journey and creativity.

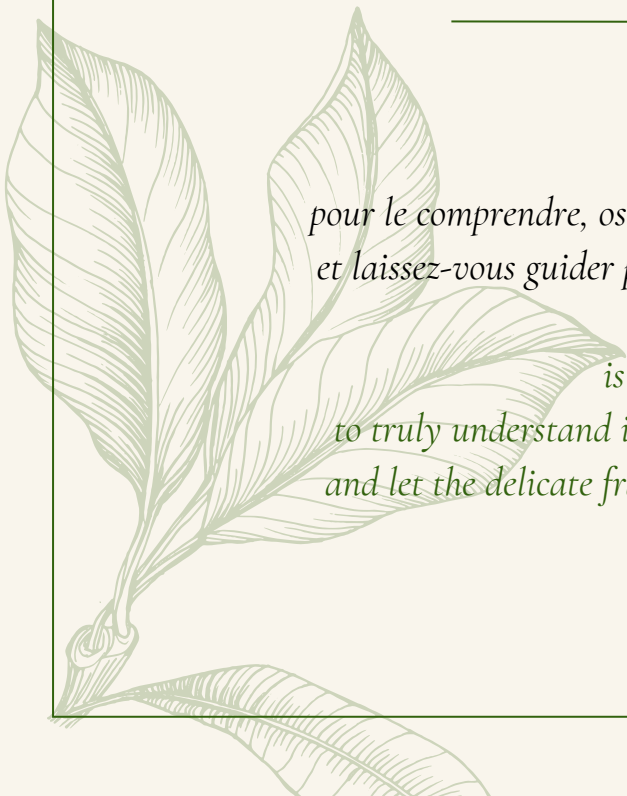
L'YLANGA

est un nom unique :

pour le comprendre, osez vous perdre dans notre jardin luxuriant et laissez-vous guider par la douce senteur de notre ylang-ylang.

is a name like no other:

to truly understand it, dare to lose yourself in our lush garden and let the delicate fragrance of ylang-ylang guide your senses.



MENU SIGNATURE

Amuse-bouche et potion rafraîchissante

Foie gras

Foie gras mi-cuit au poivre de Martinique, insert poisson fumé, ananas mariné au balsamique blanc puis passé à la flamme, brioche toastée

Semi-cooked foie gras with Martinique pepper, smoked fish insert, pineapple marinated in white balsamic then flame-seared, toasted brioche

Retour de pêche

Poisson du moment, saumuré aux feuilles de lime, rôtis sur la peau, déclinaison de christophines, condiment citron brûlé et sauce court bouillon créole

Fish of the day, brined with lime leaves, roasted skin-on, served with a variation of chayote, burnt lemon condiment, and Creole court-bouillon sauce

Le trou Kréyol

Sorbet à l'orange et Shrubb maison

Orange sorbet with homemade shrubb

Chèvre frais

Gnocchis de chèvre frais, pickles de pleurotes locales, fruits secs, miel local et jeunes pousses

Fresh goat cheese pearls, goat cheese gnocchi, marinated oyster mushrooms, honey, dried fruits, and young shoots

Chocolat et coco

Financier chocolat et coco torrifiées, sorbet coco, gel citron vert, émulsion chocolat et tuile au grué de cacao

Chocolate and toasted coconut financier, coconut sorbet, lime gel, chocolate emulsion, and cocoa nib tuile

84 €

OPTION ACCORD METS ET VINS

49 €

Notre Menu Signature met en lumière les saveurs locales à travers les créations phares de notre carte, élaborées avec des ingrédients frais et de qualité afin de vous transporter dans un Voyage en Harmonie Créole.

Laissez-vous emporter par une expérience gastronomique intégrale grâce à ce menu unique.

Pour parfaire ce voyage gastronomique, nous vous proposons l'accord met et vins, sélectionnés pour sublimer chaque mets et vous offrir une expérience complète.

Our Signature Menu highlights local flavors through the standout creations of our menu, crafted with fresh, high-quality ingredients to take you on a Journey in Creole Harmony.

Let yourself be carried away by a fully immersive gastronomic experience through this unique menu.

To elevate this culinary journey even further, we offer a food and wine pairing, carefully selected to enhance each dish and provide you with a complete experience.

LA CARTE

ENTRÉES

LE FOIE GRAS

Foie gras mi-cuit au poivre de Martinique, insert poisson fumé, ananas mariné au balsamique blanc puis passé à la flamme, brioche toastée

Semi-cooked foie gras with Martinique pepper, smoked fish insert, pineapple marinated in white balsamic then flame-seared, toasted brioche

19€

LE VÉGÉ

Sablé parmesan et bois d'inde, Champignons de Martinique grillés puis en crémeux, pickels de graines de moutarde, noix de cajou et oignons péyi

Parmesan and allspice shortbread, grilled Martinique mushrooms served as a cream sauce, mustard seed pickles, cashews, and local onions

16€

LE TARTARE DE POISSON

Tartare de poisson du moment, vinaigrette citron et piment végétarien, gel mangue et oignon péyi, granité gingembre citron vert

Fish tartare of the day, vegetarian chili vinaigrette, mango gel with local onions, and lime-ginger granita

17€

ASSORTIMENT DE PETITS PLAISIRS

Pour déguster toutes les entrées de la carte

To enjoy all the starters on the menu

28€

LA CARTE

LES PLATS

L'AGNEAU À LA CUILLÈRE

Agneau confit 8h, ragout de lentilles au bois d'inde, pleurotes roties à l'ail confit, condiment de tamarin et jus corsé au chocolat caraïbe, muesli de fruits secs

8-hour confit lamb, lentil ragout with allspice, roasted oyster mushrooms with confit garlic, tamarind condiment, and a rich Caribbean chocolate jus

29€

LE RETOUR DE PÊCHE

Poisson saumuré aux feuilles de lime, rôti sur la peau, déclinaison de christophines, condiment citron brûlé et sauce court bouillon créole

Brined fish with lime leaves, skin-on roasted, served with a variation of chayote, burnt lemon condiment, and Creole court-bouillon sauce

27€

BA LÉ VÉGÉ'A

LE COLOMBO

Légumes aux épices Colombo et lait de coco, gel citron, tofu rôti à l'ail confit, noix de cajou et jeunes pousse d'épinards

Vegetables with Colombo spices and coconut milk, lemon gel, roasted tofu with confit garlic, cashew nuts, and baby spinach leaves

24€



Glanga
RESTAURANT

LA CARTE

TI MOUN

(JUSQU'A 12 ANS)

18 €

Jus frais ou infusion glacée du moment

Poulet mariné et pané,

ou

Poisson rôti du moment, frites maison ou légumes

Fondant au chocolat et sa boule vanille

Fresh juice or iced infusion of the day

Marinated and breaded chicken

or

Roasted fish of the day, with homemade fries or vegetables

Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream

FWOMAJ

LE CHÈVRE FRAIS

Billes de chèvre frais, gnocchis de chèvre, pleurotes
marinées, miel, fruits secs et jeunes pousses



Fresh goat cheese pearls, goat cheese gnocchi, marinated oyster
mushrooms, honey, dried fruits, and young shoots

12 €

LE BRIE A LA TRUFFE

Brie parfumé à la truffe, condiment ananas aux piments
doux, fruits secs, huile de truffe.

Truffle-infused Brie, pineapple condiment with mild chili, dried fruits, and
truffle oil

13 €

LA CARTE

DOUCÈ



LA POIRE POCHÉE

Poire pochée au jus de groseille péyi façon vin chaud, ganache montée vanille, sponge cake cannelle et sablé amande

Poached pear in local redcurrant juice, mulled wine style, vanilla whipped ganache, cinnamon sponge cake, and almond shortbread

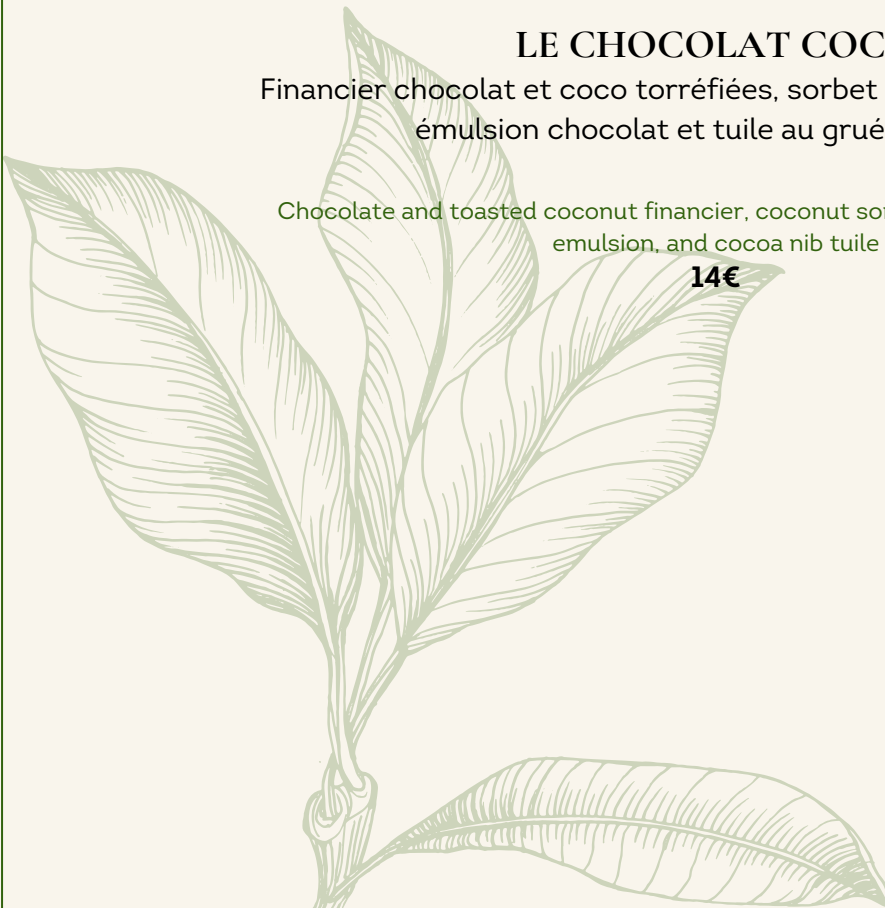
14€

LE CHOCOLAT COCO

Financier chocolat et coco torréfiées, sorbet coco, gel citron vert, émulsion chocolat et tuile au grué de cacao

Chocolate and toasted coconut financier, coconut sorbet, lime gel, chocolate emulsion, and cocoa nib tuile

14€





Ganga
RESTAURANT

LES BOISSONS

LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate Chanflor 1 L

6 €

Eau gazeuse Didier 75 cl

6 €

Eau gazeuse Didier aromatisée 50 cl
(Citron vert, menthe, framboise-hibiscus)

4 €

Coca-Cola / Coca zéro 25 cl

6 €

Infusion glacée Mont Pelée 50 cl

7,50 €

Jus Royal tropical 33 cl

4 €

Schweppes 25 cl

5 €



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé

3,50 €

Noisette

3,80 €

Café au lait / Cappuccino

4,50 €

Infusion aux herbes du jardin

3,50 €

LES APÉRITIFS

Ti Punch Hardy, 6 cl

6 €

Kir Royal Billecart-Salmon, 16 cl

16,50 €

Kir au vin blanc, 16 cl

12,50 €

Bière Lorraine, 25 cl

6 €

Ricard, 4 cl

7 €

Coupe de champagne Billecart-Salmon, 12 cl

16 €

Saint Germain royal, 12 cl

20 €

LES GINS

Bombay Sapphire Premier Cru, 4 cl

7 €

The Botanist, 4 cl

8 €

LES WHISKIES

Jack Daniel's, 4 cl

10 €

Aberlour 10 ans, 4 cl

12 €

Aberfeldy 12 ans, 4 cl

15,50 €



LA CAVE A VINS

LES BLANCS

Riesling Héritage, Fernad Engel

Alsace, 2020

45 € / 75 cl

11 € / 12 cl

Pouilly Fumé, Domaine Fournier

Loire, 2024

60 € / 75 cl

16 € / 12 cl

Condrieu, La Butte d'or, Alain Jaume

AOC Côtes du Rhone, 2022

105 € / 75 cl

20 € / 12 cl

LES ROSÉS

L'Espérance, Domaine La Brillane

Côtes de Provence

35 € / 75 cl

10 € / 12 cl

Up Rosé, Ultimate Provence

Côtes de Provence

45 € / 75 cl

13 € / 12 cl

LES ROUGES

Pic Saint Loup, Loup du Pic

Languedoc, 2021

49 € / 75 cl

11 € / 12 cl

Côte de Brouilly, J.Thorin

Beaujolais, 2023

49 € / 75 cl

11 € / 12 cl

Pomerol, Chateau des pèlerins

Bordeaux, 2021

75 € / 75 cl

14 € / 12 cl

Pauillac, Les Tourelles de Longueville

Bordeaux, 2019

129 € / 75 cl

20 € / 12 cl

LES CHAMPAGNES

BILLECART - SALMON

La Maison Billecart-Salmon incarne l'équilibre et l'élégance du champagne.

Reconnue pour un savoir-faire exceptionnel et pour sa qualité, la gamme Billecart-Salmon est élaborée avec des méthodes de vinification uniques qui offrent des vins d'une finesse et d'un complexité remarquable.

Nous sommes fiers de faire partie des rares restaurants en Martinique à référencer cette marque d'excellence.

Coupe de Champagne Billecart-Salmon

16 €

Billecart-Salmon, Brut Réserve

Un assemblage classique et équilibré, représentatif du style de la maison, idéal pour l'apéritif.

125 € / 75 cl

Billecart-Salmon, Sous Bois Brut

Cette cuvée unique, entièrement vinifiée sous bois et composée de trois cépages champenois vous accompagnera tout au long du repas.

190 € / 75 cl.

Billecart-Salmon, Brut Rosé

Connu pour sa finesse et son élégance, un des rosés les plus appréciés au monde.

210 € / 75 cl

Billecart-Salmon, Blanc de Blancs

Elaboré uniquement à partir de Chardonnay des meilleurs crus, ses fines bulles sauront satisfaire vos papilles.

250 € / 75 cl



LA CARTE DES RHUMS

LA FAVORITE

La Favorite est l'une des dernières distilleries de Martinique encore indépendante et familiale et certainement la plus artisanale. Elle est aujourd'hui la seule distillerie à fonctionner entièrement à la vapeur.

Cœur de Canne, rhum agricole blanc, 4 cl	7,50 €
Cœur de Canne, rhum agricole vieux, 4 cl	12,50 €
Exploration n°7, 4 cl	15,50 €
Millésime 2014, Brut de fûts, 4 cl	27,50 €

A1710

L'exclusivité des techniques de fabrication et l'originalité des recettes font des rhums A1710 des rhums extraordinaires.

A1710 Diamond rock , 4 cl	15 €
A1710 Soleil de minuit, 4 cl	25 €

LA SALLE

Après la rénovation de l'habitation La Salle par Saint-James, la marque lance cette nouvelle cuvée dédiée à ce lieu de mémoire.

Rhum vieux agricole VSOP, 4 cl	17 €
Rhum vieux agricole XO, 4 cl	27,50 €

BAIE DES TRÉSORS

Privilégiant une approche parcellaire vous aurez l'abondance du soleil des vents et de l'humidité Tartanaise.

Rhum ambré Fruit des pluies , 4 cl	12 €
Rhum vieux brin d'amour , 4 cl	14 €
Rhum vieux Karakoli , 4cl	13,50 €
Rhum blanc Plein soleil , 4cl	11 €

J.M

La richesse sauvage de ce terroir préservé, sa nature généreuse, son riche sol volcanique, son climat contrasté, son eau pure naturellement filtrée et sa canne à sucre d'une extrême fraîcheur donnent tout son caractère à ce rhum agricole de Martinique.

J.M Terroir volcanique , 4 cl	15,50 €
J.M V.O, 4 cl	14 €
J.M V.S.O.P, 4 cl	17 €
J.M Blanc , 4cl	10 €

LES COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE

RED ELIXIR 16€

Champagne Billecart, triple sec, crème framboise,
jus de citron, sirop hibiscus

AMARETTO SOUR 14€

Amaretto, sirop de gingembre, super lime juice, blanc d'oeuf

ANDY'S MARGARITA 16€

Téquila patron silver, bitter orange patchouli, jus de citron,
sirop de miel

DIAMA

14

Chaleureux et légèrement épicé on retrouve dans ce verre l'élégance d'un parrain des années 70 sous le soleil et le caractère boisé des tropiques.

Ingrédients :

Rhum vieux pomme et cannelle, liqueur d'amande amère, infusion bergamote piment oiseau, Fève de tonka

LA CARESSE

13

Comme son nom l'indique, c'est un réconfort que tout le monde mérite. Sucré, fumé et plantureux, parfait après une longue journée !

Ingrédients :

Whisky fatwashé au beurre noisette, liqueur de praliné de sésame noir, Mezcal, financier noisette coco

PINAMON

10

Fermentée pendant 24 heures, cette infusion glacée sera à la fois bonne en bouche et remplie de probiotiques naturels à consommer sans modération !

Ingrédients :

Infusion de pelures d'ananas, sirop ananas cannelle

BUBIFRUITY

5

Le sucre de nos fruits de saison se baladant dans des bulles explosant en bouche.

Ingrédients :

Sirop cru de fruits du moment, eau pétillante