



PETIT-DÉJEUNER

NOS CAFÉS ET THÉS

- Expresso
- Café allongé
- Décaféiné
- Capuccino
- Chocolat chaud
- Chocolat Communion
- Latté chaud ou froid

Toutes nos boissons chaudes peuvent être accompagnées de lait chaud ou froid.

NOS JUS

- Jus frais orange passion
- Jus frais detox
- Jus frais de goyave
- Jus frais du moment

NOS PRODUITS FRAIS

- Salade de fruits
- Yaourt maison
- Sélection de fromages

NOS VIENNOISERIES ET PAINS

- Pain au chocolat
- Croissant
- Pain blanc
- Pain complet

NOS OEUFs

UN CHOIX PAR PERSONNE

Brouillés, durs à la coque ou au plat

Nos oeufs peuvent être accompagnés de

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 3 tranches de bacon fumé | 4 € |
| 2 tranches de jambon braisé | 4 € |
| 2 saucisses péyi | 4 € |

PETITS-PLAISIRS DU PETIT DÉJEUNER

LE BÉNÉDICTE

Gaufre au bois d'Inde, œuf mollet ou dur, bacon,
sauce hollandaise au curcuma.

14 €

L'ASSIETTE BRITISH

Saucisses, bacon, haricots blanc, champignons, œuf
brouillé et tomates rôties.

16 €

LA BRIOCHE PERDUE

Brioche aux épices douces caramélisées, crème
légère à la vanille, fruits frais.

12 €

SMOOTHIE BOWL PEYI

Une base de smoothie maison au lait d'amande et
sirop du jardin, couvert de granola, fruits frais et
fruits secs.

12 €

NOS ŒUFS

Brouillés, durs, à la coque, omelette ou au plat
5 €

Nos oeufs peuvent être accompagnés de

3 tranches de bacon fumé 4 €

2 tranches de jambon braisé 4 €

2 saucisses péyi 4 €

SMOOTHIE DU MOMENT

8 €

MIMOSA

10 €

YLANGA

LE BRUNCH

FRENCH COCO

NOS ASSIETTES CHAUDES

AUTOUR DES OEUFS

SHAKSHUKA CREOLE	18 €
Œufs au plat dans une sauce tomate épicée aux saveurs créoles, chorizo, poivrons rôtis, herbes fraîches et huile pimentée maison.	
TOAST TROPICAL	18 €
Œuf poché, crème de giraumon, hollandaise aux agrumes, fêta, grenade et graines de courge sur pain grillé maison.	

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

EMPANADA	19 €
<i>Spécialité d'Amanda</i>	
Empanada croustillant au manioc et légumes peyi. Servi avec yaourt au citron vert et sauce chimichurri.	
FRIED CHICKEN & WAFFLE	21 €
Poulet fumé croustillant, gaufre au bois d'Inde, oeuf poché, coleslaw maison et herbes fraîches du jardin	

ACCOMPAGNEMENTS & PETITS PLAISIRS

Frites de patates douces, aïoli harissa	6 €	Sirop du moment	4 €
Salade fraîche	5 €	Sauce hollandaise aux agrumes	3 €
Pain grillé à l'ail confit	6 €	Aïoli harissa	4 €
Banane en aloko, aïoli harissa	4 €		

NOS ASSIETTES FROIDES

FRAÎCHEURS

SALADE CESAR POULET	24 €
Poulet fumé croustillant, salade fraîche, tomates, croutons au bois d'Inde & parmesan, oeuf dur, vinaigrette césar maison.	
SALADE CÉSAR VEGETARIENNE	20 €
Christophines panée, salade fraîche, tomates, croutons au bois d'Inde & parmesan, oeuf dur, vinaigrette césar maison (sans anchois)	
SALADE DE FRUITS	12 €
Fruits exotiques de l'île servis avec un sirop de lime maison.	

DOUCEURS

PAIN PERDU DES ÎLES	16 €
Chantilly maison, épices douces, caramel du moment, copeaux de fève de tonka.	
SMOOTHIE BOWL PEYI	16 €
Smoothie onctueux, fruits frais de saison, copeaux noix de coco.	
AFFOGATO	12 €
Glace vanille, expresso, copeaux de gwo kako.	



DÎNER GASTRONOMIQUE

VOTRE EXPÉRIENCE

INSTANTS DE DÉGUSTATION

*Nos attentions délicatement servies en ouverture et
en clôture de votre expérience :*

*un amuse-bouche,
une boisson rafraîchissante.*

*Elles accompagnent l'ensemble de nos convives,
quelle que soit la formule choisie.*

Laissez vous guider et composez votre
expérience selon vos envies.

3 T E M P S
49 €

4 T E M P S
64 €

S I G N A T U R E

Laissez la cheffe guider votre expérience

Service en 6 temps
84 €

LA CARTE

AMUSE BOUCHE & POTION



FOIE GRAS

Poivre de Sichuan, Amaretto & vanille, brioche
maison.

CRABE

Gingembre, lychee, bergamotte.

ŒUF MOLLET FRIT

Lentilles, girolles, parmesan.



MAGRET

Prune noire, millefeuille de pomme de terre, jus
corsé.

LOUP DES CARAIBES

Curry rouge au piment végétarien, poireaux aux
épices haïtiennes, nage de coquillages.

COLOMBO

Légumes de saison, noix de cajou, tuile manioc.



CHEVRE

Miel, épinards, noix, jeunes pousses.

BRIE

Truffe, noix, ketchup de légumes peyi.



FINANCIER

Chocolat, coco, citron, amande.

COROSSOL

Biscuit moelleux, granité hibiscus, glace coco des
îles.

Toutes les portions sont adaptées en fonction du nombre de temps choisis