

• *A Partager – To Share – Special* •

Beignets de Légumes Croquants sauce BBQ Coréenne (G,D)
Végétales Crunchy Tempura, Korean BBQ sauce

13

Nems de Poulet sauce aigre douce (G,N)
Chicken Spring Rolls, Sweet & Sour sauce

16

Accras Maison (G,D)
Caribbean Homemade Fish fritter

11

Tempura de Crevettes aux Amandes sauce Coréenne façon MC (G,N,S)
Almonds Shrimp's Tempura, Korean Sauce by MC

16

KONTIKI Platter (G,D,N,S)

Nems de Poulet, Accras, Beignets de légumes, Tempura de Crevettes, Rilette de Poisson
Chicken Spring rolls, Fish Fritter, Vegetables Tempura, Shrimps Tempura, Fish Rilette

29 / 58

Terrine de Foie Gras de Canard Maison en Duo (G,A)
(Vieux Rhum & Porto) Confit d'oignon au Thym & Miel
Homemade Foie Gras Terrine Duo (Old Rum & Port), Onion Confit with Thyme & Honey

34

Saumon Fumé Maison, Mini Blinis, Crème Aneth Citronné, Œufs de poisson noir (G,D)
Home Made Smoked Salmon ,Small Blinis, lemon, dill, cream & Black Eggs Fish

32

Caviar
Sturia French Caviar

Un caviar riche et lacté, au goût iodé, caractéristique du caviar
A rich and milky caviar with an iodine taste, characteristic of caviar

Osciètre 50 g / 180
Osciètre 125 g / 400

Assiette de Fromages (D)
Cheese Plate

25

PRIX EN EUROS -T.G.C.A. 4 % INCLUSE / TAX 4% INCLUDED – PRICE IN EUROS



• *Salades & Entrées / Appetizers & salad* •

La Burrata à l'italienne (G,D)

Focaccia, Jambon Serrano, Pesto & Tartare de Tomate
Italian Style Burrata, Focaccia Bread, Serrano Ham, Pesto & Tomato Tartar

28

Salade Caesar (G,D)

Cœur de Romaine, croutons, parmesan, Bacon Croustillant
Romaine Salad, bread croutons, parmesan, Crispy Bacon
Poulet Rôti / Roasted Chicken or Crevettes / Shrimps

18

20

Salade Oualichi (S)

Mesclun, Langouste, Crevettes, Fruits, Avocat, Légumes, Vinaigrette aux fruits de la Passion
Lobster Tail & Shrimps Salad with Veggie, Fruits, Avocado, Passion fruits Dressing

36

BoBun (N,G)

Bœuf sauté, légumes, vermicel de riz, Nems de Poulet, Coriandre, cacahuètes
Sauteed Beef Tenderloin, veggie, Rice noodles, chicken spring rolls, coriander, peanuts

24

Ravioles de Romans (G,D)

Ravioles à la crème de Truffes
Delicate French Ravioles Comte Cheese, Truffle Cream

23

Ceviche Minute... (N)

Poisson du jour, Leche de Tigre, graines de courges & de lins
Fish ceviche of the day, Leche de Tigre, squash seed...

25 / 31

Tartare de thon (N)

Sauce soja, Sésame, Gingembre
Soy sauce, Sesame seed, Ginger

24 / 29

L'inspiration du Chef... Trilogie de Poissons de la pêche locale (N,D)

Local Catch Fish Trilogy Chef's Inspiration
Tartare - Ceviche - Gravelax
Chantilly aux agrumes & wasabi

32

• *La Mer / From the Sea* •

Sole Meunière - Whole Dover Sole 400/ 500g. (D,G)

Pêche Française - French Catch

63

Thon Croustillant (G)

Marinade Gingembre Citronnelle, panko Sesames & Wasabi
Crispy Tuna Marinated with Ginger & Lemongrass, Sesame seed & Wasabi

35

Filet de Baliste (S,N)

Aux Agrumes & huile de Basilic
Triggerfish Filet with Citrus & Basil oil

34

Langouste & Linguine (G,D,S)

Queue de Langouste 200g,
Linguine crémeuse à la Bisque de Langouste & condiments
Lobster Pasta, Lobster Tail 7 Oz, home made Bisque

49

Just Lobster Linguini no Tail

33

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment –

All Main courses with season vegetables

PRIX EN EUROS -T.G.C.A. 4 % INCLUSE / TAX 4% INCLUDED – PRICE IN EUROS



● *La terre / From the Land...* ●

Parmentier de boudin noir aux pommes caramélisées (D)
Black Pudding Parmentier with Caramelized Apples

27

Filet de Bœuf * Black Angus, Crèmeuse de Poivre Vert Ou Béarnaise (D,A)
Beef Filet Black Angus, Green Pepper sauce Or Bearnaise sauce

36

* Rossini Foie Gras Poêlé & sauce foie gras
Seared Foie Gras & foie gras sauce

12

Carré d'Agneau en Croûte d'herbes jus au Thym (G)
Roasted Rack of Lamb, Thyme juice

39

Wok du jour de Nouilles Chinoise (G)
Chineses Noodles Wok of the Day

28

Les Pâtes Fraiches - Fresh Pasta

Tagliatelle crémeuse à la Ricotta, épinard frais & Chips de Jambon Serrano (D,G)
Creamy Ricotta Tagliatelle, Fresh Spinash & Serrano Ham Chips

29

Végétarien - Vegan

Légumes Fondants & Tofu grillé (V)
Smelting Vegetables & grilled Tofu

25

La Rotisserie ...

Le Poulet Trappeur
Fermier entier rôti (2 pers)
Whole roasted farmer chicken (2 pax)

65

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment - All Main courses with season vegetables

PRIX EN EUROS -T.G.C.A. 4 % INCLUSE / TAX 4% INCLUDED - PRICE IN EUROS



● *Famous Burger* ●

Cheeseburger à la Truffe, frites Maison à la Truffles & Parmesan (D,G)

Pain Artisanal, Bœuf Black Angus, Fromage a la Truffe, Oignons Caramélisés, Salade, tomate
Homemade Bun, Ground Black beef Angus, Truffles Cheese, Caramelized Onions, Salad, Tomato

W/ Parmesan Truffle French Fries

28

Cheeseburger (D,G)

Pain artisanal, Bœuf Black Angus, Cheddar, Salade, Tomate, Oignons Caramélisés, Cornichons
Homemade Bun, Ground Black Angus beef, Cheddar Cheese, Caramelized Onions, Salad, Tomato, Pickles

24

Fish Burger (D,G)

Pain artisanal, Poisson, salade, tomate, Oignons Caramélisés, cornichons
Homemade Bun, fish, caramelized onions, salad, tomato, pickles

24

Add Bacon 3 Add Cheese (D) 2

● *Club Sandwich* ●

Club Poulet (D,G)

Pain de Mie Artisanal, Filet de poulet, Salade, Tomate, Œuf, Bacon, Mayonnaise Maison
Homemade Soft Bread, Chicken Breast, Salad, Tomato, Eggs, Bacon, Homemade Mayonnaise

22

Club Langouste Pays (D,G)

Pain de Mie Artisanal, Langouste, Salade, Tomate, Mangue, Grenade, Sauce Cocktail Maison
Homemade Soft Bread, Lobster, Salad, Tomato, Mango, Grenade, Homemade Cocktail Sauce

33

Plat Enfant - kids Meal (G) (jusqu'à 12 ans - under 12 years)

Steak haché Black Angus, Tempura de Poulet Maison, Filet de Poisson
Black Angus Beef Steak, Home Made Chicken Tempura, Fresh Fish Filet

14

Garnitures / sides

Mesclun Salad 6

Ratatouille Maison / Home made Ratatouille 11

Purée Maison / Homemade mashed potatoes (D) 6

Frites Maison / Homemade French fries 6

Frites maison à la Truffles et Parmesan / Parmesan & Truffles French Fries (D) 9

PRIX EN EUROS -T.G.C.A. 4 % INCLUSE / TAX 4% INCLUDED - PRICE IN EUROS



• *Desserts* •

Sunday Caramel Cacahuètes Biscuit au Rhum Vieux (N,A,D,G)
Caramel Sunday Peanuts & Old Rum Cookies

13

Coupe Tropical

Sorbets Corossol, Mangue, Passion & Fruits Frais
Tropical Sherbet Mango, Passion Fruit, Corossol & Fresh Fruits

13

Banana Split la vraie... (D)

Glace chocolat, fraise, vanille, banane, chocolat chaud
Chocolate, Strawberry, Vanilla ice cream, Fresh Banana, hot Chocolate

14

Pain Perdu Maison Caramel Beurre Salé & glace Vanille (D)
Homemade Artisanal French Toast Salted butter Caramel & Vanilla Ice Cream

14

Fondant au Chocolat (D,G)

Melted Chocolate Black Lava Cake

13

Le Véritable Traditionnelle Baba au Rhum Vieux (A,G)

Old Rum Baba Original

15

Milles Feuilles Façon Paris Brest (G,N)

Paris Brest Style Milles Feuilles (praline flavoured cream)

16

Café Gourmand (D,G,A,N)

15

Champagne Gourmand (D,G,A,N)

30

Irish Coffee

Irish Coffee - French Coffee - Caribbean Coffee - Nocciola Coffee
Jameson Whiskey - Grand-Marnier Liqueur - Rhum Vieux - Frangelico Liqueur

13

Expresso Martini - Old Rhum Martini

11

(G) GLUTEN (N) FRUITS A COQUE (A) ALCOOL (S) FRUITS DE MER (V) VÉGÉTARIEN (D) PRODUIT LAITIER
*LA CONSOMMATION DE VIANDE, DE VOLAILLE, DE FRUITS DE MER, DE CRUSTACÉS OU D'OEUFS CRUS OU INSUFFISAMMENT CUITS PEUT
AUGMENTER VOTRE RISQUE DE MALADIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE, OU SI VOUS SOUFFREZ DE CERTAINES CONDITIONS MÉDICALES.

MERCI DE PRÉVENIR VOTRE SERVEUR DE TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES
SHELLFISH (S), NUTS (N), DAIRY (D), VEGETARIAN (V), GLUTEN (G), ALCOHOL (A)
* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK
OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

PRIX EN EUROS -T.G.C.A. 4 % INCLUSE / TAX 4% INCLUDED - PRICE IN EUROS



• Sushi & Sashimi & Rolls & More •

Entrées / Appetizers

Wakame (V)	8
Edamame (V)	7
Spicy Edamame (V)	7
Salade de poulpes (N)	12
Salade de calamars	15

Les Tartares

Saumon / Salmon	18
Wahoo (N)	15

Sushi Nigiri 2 pcs

Thon / Tuna / Maguro	8
Saumon / Salmon / Shake	9
Seriote / Yellowtail / Hamachi	9
Crevette / Shrimp / Ebi (S)	7
Wahoo	8
Anguille / Eel / Unagi	14
Poulpe / Octopus / Tako	8

Maki 6 pcs

Saumon / Salmon	12
Thon / Tuna	11
Concombre, Gomasio / Cucumber, Sesame Salt (V)	10

Flocon 8 pcs / (Feuille de riz)

Crevette, Fromage Frais	12
Shrimps, Cream Cheese (D,S)	
Concombre, Fromage Frais	10
Cucumber, Cream Cheese (V,D)	
Thon, Avocat / Tuna Avocado	13
Saumon, Concombre / Salmon, Cucumber	14

Les Vapeurs / Steam

Gyoza

Poulet / Chicken (G)	15
Crevette / Shrimp (S,G)	17
Vegetarien / Veggie (V,G)	16

Sashimi 3 pcs

Thon / Tuna / Maguro	10
Saumon / Salmon / Shake	12
Seriote / Yellowtail / Hamachi	11
Crevette / Shrimp / Ebi (S)	9
Wahoo	10
Anguille / Eel / Unagi	16
Poulpe / Octopus / Tako	10

Gunkan 2 pcs

Saumon & Œufs de Saumon / Salmon & Ikura	13
Concombre & Crevette / Cucumber & Shrimps (S)	8
Thon Epicé / Spicy Tuna	10

Chirashi 8 pcs (Riz Sésame, avocat)

Mixte (S)	26
Thon / Tuna	24
Saumon / Salmon	26
Thon & Saumon / Tuna & Salmon	25

Assortiment de Sushi Nigiri (S) 18 pcs 54

Thon, Saumon, Hamachi, Crevette, Wahoo, Poulpe / Tuna, Salmon, Hamachi, Shrimp, Wahoo, Octopus

Plateau de Sashimi (S) 18 pcs 58

Thon, Saumon, Hamachi, Crevette, Wahoo, Poulpe / Tuna, Salmon, Hamachi, Shrimp, Wahoo, Octopus



● *Signature Rolls (8pcs)* ●

California Roll 16

Surimi, Concombre, Avocat/ Crab Stick, Cucumber, Avocado

Japanese Bagel Roll (D) 17

Saumon, Fromage Frais, Avocat, Cives / Salmon, Cream Cheese, Avocado, Scallions

Shrimp Tempura Roll (G,N) 19

Tempura de Crevette, avocat, Asperge, Cajou, Coriandres, Cives
Shrimps Tempura, Avocado, Asparagus, Cashew, Nuts, Coriander, Scallions

Vegeterian Roll (G,V) 17

Aubergine en tempura, Shiitake, Epinard, Zeste Citron Vert
Eggplant Tempura, Shiitake, Spinash, Lime Zest

Lobster Roll 5 (S) 32

Langouste, Asperge, avocat, Mangue / Spiny Lobster, Asparagus, Avocado, Mango

Happy Bay Roll 22

Avocat, Masago, Grenade, Mangue, Thon / Avocado, Masago, Pomegranate, Mango, Tuna

Cupe Coy Roll (S) 23

Chair de Crabe, Crevette, Masago, Mayo Epicé / Crab, Shrimp, Masago, Spicy Mayo

Orient Bay Roll 21

Peau de Saumon Grillee, Avocat, Masago, Thon, Mangue
Grilled Skin Salmon, Avocado, Masago, Tuna, Mango

Friar's Bay Roll 22

Tempura Crevette, Anguille, Avocat, Oignons frit / Shrimp Tempura, Eel, Avocado, Fried Onions

Tintamare Roll (G,D) 25

Tempura de Saumon, Fromage Frais, Concombre, Saumon
Salmon Tempura, Cream Cheese, Cucumber, Salmon

Chef Suggestion Platters

Assortiments de Rolls, Sashimi & Nigiri

(G,N,S,V,D)

20 pcs 55

40 pcs 105

60 pcs 155