



RESTAURANT

vous souhaite la bienvenue et vous propose ses différentes formules
Pour votre Dîner



Entrée+Plat+Dessert 37 €

Entrée+Plat 29 €

Plat+Dessert 29 €

Plat Unique 23 €

Menu Enfant 15 €

(Pièce de Boeuf ou Poisson, Glace, Jus de Fruits)

Sélection de Vins servis au Verre (12cl) :
à partir de 5 €

* certains plats sont avec supplément

Prix nets, service inclus Modes de paiements acceptés :
CB, Amex, Espèces (tout autre moyen de paiement n'est pas accepté)

Entrées

Starters

Queues de Crevettes Panées et Houmous de Ti Nain

Breaded Prawn Tails and Local Green Banana Houmous

ou

Pastilla de Canard Confit et Échalotes Rôties

Crispy Duck Confit Pie with Roasted Shallots

ou

Ceviche de Bar aux Suprêmes de Pamplemousse

Seabass Ceviche, Grapefruit Segments

ou

Velouté de Patate Douce, Beurre de Morue

Sweet Potato Veloute, Cod Butter

ou

Lasagne de Lambis en Vapeur, Quenelle de Crème Montée aux Agrumes

Steamed Conch Lasagna, Citrus Fruit Whipped Cream

ou

Foie Gras en Croûte de Pistache, Chutney de Melon aux Épices Douces (+ 8 €)

Pistachio Crusted Foie Gras, Warm Spiced Melon Chutney (+ 8 €)

Plats

Main courses

Pavé de Mérou, Haricots Noirs et Tomates Confites

Grouper Steak, Black Beans and Confit Tomatoes

ou

Côte de Cochon Grillée, sauce Tamarin, Crèmeux de Panais

Grilled Porc Chop, Tamarind sauce, Creamed Parsnips

ou

Filet de Lambis Boulgour au Giraumon, façon Macadam Bouillon Maison (+ 5 €)

Conch Fillet, Bulgur Wheat with Pumpkin, Home Broth 'Macadam' (+5 €)

ou

Magret de Canard Rôti, Croquette d'Ignane aux Morilles et son Jus Corsé

Roast Duck Magret, Yam Croquette with Morels and Duck Jus

ou

Curry d'Aubergines et Bananes Jaunes au Lait de Coco, Taboulé de Quinoa, Noix de Cajou

Aubergine and Yellow Banana Curry with Coconut Milk, Quinoa Tabbouleh, Cashew Nut

ou

Pennes au Sot l'y Laisse, Tomates Confites et Giraumon

Penne Pasta with Chicken Oysters, Confit Tomatoes and Pumpkin

ou

Noix de St Jacques Snackées, Fondue de Christophines, Émulsion au Gros Thym (+ 10 €)

Flash Pan Fried Scallops, Stewed Chayote and Thyme Emulsion (+ 10 €)

ou

Salade de Poulet Croustillant Bacon et Parmesan

Crispy Chicken Salad, Bacon & Parmesan Cheese

ou

Salade de Thon Mi Cuit, Vinaigrette aux Anchois, Tomates Confites, Chips de Patates Douces

Semi-Cooked Tuna Salad, Anchovy Vinaigrette, Confit Tomatoes, Sweet Potato Crisps

* Pour toutes allergies, merci de nous le faire savoir

Please advise if you have food allergies or dietary restrictions

Desserts

Puddings

Sélection de fromages affinés (+ 3 €)

Selection of cheese mature (+ 3 €)

ou

Cheesecake à la Mandarine, Éclat de Shortbread à la Noisette

Mandarin Cheesecake, Hazelnut Shortbread

ou

Tartare Ananas « Infusion Pays », Sorbet Citron Basilic, Meringue au Sésame Noir

« Local Spice Infusion » Pineapple Tartare, Lemon & Basil Sorbet,
Black Sesame Seed Meringue

ou

Moelleux de Banane, Mousse Chocolat, Glace Nougat Pays

Creamed Banana, Chocolate Mousse, Local Nougat Icecream

ou

Clafoutis de Cerises et Papaye Verte

Cherry and Green Papaya Clafouti

ou

Cube Chocolat Mousse Caramel

Dark Chocolate Cube, Caramel Mousse

ou

Café Gourmand (+ 5 €)

Espresso Coffee with Petits Fours (+ 5 €)

ou

Champagne Gourmand (+ 10 €)

Champagne with Petits Fours (+ 10 €)

* Pour toutes allergies, merci de nous le faire savoir

Please advise if you have food allergies or dietary restrictions

Les Desserts

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Pastis | 6.50 € |
| Porto Rouge ou Blanc..... | 6.50 € |
| Martini Rouge ou Blanc | 6.50 € |
| Campari | 6.50 € |
| Shrubb / Punch Coco..... | 5.00 € |
| Planteur Maison | 8.50 € |
| Pina Colada (sauf le midi) | 9.00 € |
| Dégradé (cocktail sans alcool) | 6.00 € |

Rhums

| | |
|---|--------|
| Ti Punch Rhum blanc St James 50° ou 55° | 5.50 € |
| Ti Punch Neisson 50° ou 55°..... | 5.50 € |
| Ti Punch Vieux St James | 7.50 € |
| Vieux Bally Agricole | 6.00 € |
| Vieux JM | 8.00 € |
| Supplément sucre/citron | 1.00 € |

Whiskies

| | |
|---|--------|
| J & B | 8.00 € |
| Johnnie Walker Red | 7.00 € |
| Glenffidish | 8.50 € |
| Jack Daniel's | 9.00 € |
| Accompagnement (Pepsi, Tonic, Perrier)..... | 1.50 € |

Bières

| | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------|
| Lorraine Pression | 25cl..... 5.00 € 50cl | 7.00 € |
| Lorraine bouteille | 33cl..... | 5.50 € |
| Heineken | 25cl | 5.50 € |
| Desperados | 33cl | 7.50 € |

Eaux, Jus et Sodas

| | | |
|----------------------------|------------------------------------|--------|
| Chanflor plate | 50cl..... 4.50 € 1l | 5.50 € |
| Didier gazeuse | 50cl..... 4.50 € 75 cl | 5.50 € |
| Coca Cola | 33cl | 4.50 € |
| Pepsi | 50cl | 4.50 € |
| Schweppes | 20cl | 4.50 € |
| Orangina | 25cl | 4.50 € |
| Jus de fruits locaux | 25cl | 5.00 € |

Digestifs et Liqueurs

| | |
|----------------|--------|
| Cognac | 8.50 € |
| Armagnac | 8.00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Package **NOUS DEUX**

Une nuit en chambre double,
2 cocktails « Nous Deux »
1/2 bouteille de champagne, 2 dîners, 2 petits déjeuners buffet
Autres boissons non comprises

Du lundi au Jeudi :
Chambre double : 219 €

Du Vendredi au Dimanche :
Chambre double : 189 €

Information et réservation
Tél : 0596 75 75 75
Email : reservation-valmeniere@karibeahotel.com

www.karibea.com