



## LE JARDIN DES ALIZÉS

### RESTAURANT

**Nous vous souhaitons un Bon Appétit !**

- Le Petit Déjeuner buffet de 06h00 à 09h30 - sauf les Weekends de 06h30 à 10h00
- Le Déjeuner de 12h00 à 14h15
- Le Dîner de 19h00 à 22h00

*(Fermeture le midi les jours fériés et le Dimanche. Ouvert le Samedi sur réservation)*

- **Breakfast** is served Monday to Friday from **6:00 AM to 9:30 AM & the weekend from 6:30 AM to 10:00AM**
- **Lunch** is served at **12:00PM to 2:15PM**
- **Dinner** from **7:30 PM to 10:00PM**

*(The restaurant is closed for lunch on Sundays and public holidays. and Saturdays only open for reservations)*

## GRANDES SALADES GOURMANDES LARGE GOURMET DISHES

---

**La Salade Caraïbe / Caribbean Salad** 16.00 €  
*Poulet Boucané, Boudin, Accras De Morue Et Crudités*  
*Smocked Chicken, Blood Pudding, Saltfish Fritters And A Mixed Salad*

**L'Assiette Gourmande** 20.00 €  
*Dorade Marinée, Souskay De Lambis, Gratin De Crabe Et Petite Salade*  
*Marinated Sea Bream, Shredded Conch, Crab Cake And Salad*

**Grand Tartare De Dorade Et Sa Salade Fraicheur** 19.00 €  
*Sea Bream Tartar And Its Fresh Salad*

## ENTRÉES / STARTERS

---

**Tartare De Mahi Mahi Au Piment Doux** 10.00 €  
*Sweet Pepper Mahi Mahi Tartar*

**Accras Du Chef Et Sa Salade Fraicheur** 9.00 €  
*Chef's Fritters With Its Fresh Salad*

**« Crabe Cake »** 14.00 €  
*Préparation Caraïbienne A Base De Crabe*  
*Caribbean Crab Cake*

**Le Velouté De Giraumon Au Poulet Boucané** 9.00 €  
*Smoked Chicken And Pumpkin Soup*



# LA CAVE DU JARDIN DES ALIZES

---

## VINS ROUGES - RED WINE

*Brouilly domaine de Rolland,*

75 cl 37.5cl Verre  
30,00€ 19,00€

*Vin du Beaujolais*

*Château Lanette Graves,*

26,00€ 7.00 €

*Vin du Bordelais*

*Cote du Rhône Chemin des papes*

22,00€ 15,00€

*Vin de la Vallée du Rhône*

*Saumur Champigny Vignoble daheuiller*

24,00€ 16,00€ 7.00 €

*Vin de Loire*

## VINS ROSES - ROSE WINE

*Côte de Provence Château des Brigands*

26,00€ 15,00€

*Vins de Provence*

## VINS BLANCS - WHITE WINE

*Muscadet Sur Lie Marquis de Goulaine*

23,00 € 15,00 €

*Vins de Loire*

*Gewurztraminer*

31,00 € 8.00 €

*Vins D'alsace*

## VINS DE CHAMPAGNE

*Canard Duchêne Brut Cuvée Léonie 75cl*

70,00 € 38,00 €

### VIN PICHET

*Rouge, Rosé, Blanc*

*50 cl 10 € 25 cl 6 €*



# NOS COCKTAILS DU JOUR

---

## Lundi

### Pot D'accueil

Entre 18h00 et 18h30

*The Welcome Cocktail*

## Mardi

### Caraïbes

Rhum Blanc, jus d'orange, Passion grenadine

*Rhum, orange juice, passion fruit, grenadine*

## Mercredi

### Douceurs Tropicales

Jus d'ananas, Passion, lait de coco sirop de Canne

*Pineapple juice, passion fruit, coconut Milk, sugar cane syrup*

## Jeudi

### Christophe Colomb

Rhum Vieux jus d'ananas, Curaçao, crème de banane

*Old rhum, pineapple juice, Curaçao and banana cream*

## Vendredi

### La Foyalaise

Jus de Mangue, grenadine et Shcrubb

*Mango juice, grenadine and schrubb*

## Samedi

### Saturday Squash

Schweppes, grenadine et jus d'orange

*Schweppes, grenadine and orange juice*

## Dimanche

### Happy Hour

1 ti punch acheté = 1 ti punch offert entre 18h30 et 19h30

*Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



# NOTRE SELECTION DE PLAT CREOLES

## OUR LOCAL DISH SELECTION

---

<b>Ragout De Cabri Traditionnel</b> <i>Traditional Goat Stew</i>	17.00 €
<b>Le Fameux Poulet Boucané, frites de patates douces</b> <i>Buccaneer Chicken (Smoked) with sweet potato fries</i>	15.00 €
<b>Colombo De Poulet « Bo Kay »</b> <i>Local Curry Style Chicken Served With Rice And Local Vegetables</i>	15.00 €
<b>Sauté de Volaille Au Lait De Coco</b> <i>Coconut Sauce Chicken Stir-Fry</i>	16.00 €
<b>Travers de Porc Façon Caraïbe</b> <i>Ananas caramélisé au rhum vieux et au miel pays</i> <i>Caribbean Roasted Pork Ribs, Served With Roasted Pineapple, Honey And Rhum</i>	18.00 €
<b>Filet de Daurade grillé Sauce Créole</b> <i>Grilled Mahi-Mahi With A Kréyol Sauce</i>	16.00 €
<b>Gratiné de Lambis et Mousseline d'ignames</b> <i>Yam Mousseline And Conch Gratin</i>	20.00 €

Supplément Frites de Patates Douces – 2.00€  
*Sweet Potato Fries Extra- 2.00€*

## LES CLASSIQUES

---

<b>Entrecôte Grillée 300 gr Servie Avec Ses Frites Maison</b> <i>Grilled Steak With Home Made French Fries</i>	24.00 €
<b>Tagliatelles Aux Crevettes</b> <i>Tagliatelle Pasta With Shrimps</i>	16.00 €
<b>Brochette de Poisson du Chef</b> <i>Chef's Skewered Fish</i>	18.00 €
<b>Burger du Chef et ses Frites Maison</b> <i>Burger Served With Home Made French Fries</i>	17.00 €

Sauces : Poivre, Créole, Roquefort / *Pepper Sauce, Creyol Or French Blue Cheese*  
Nos plats sont servis avec 2 garnitures du jour, les Suppléments Garniture sont à 2,50 €  
*Our main meals are served with 2 side dishes, the extra side dishes are charged 2.50€*

*Tous nos t*



# NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

---

<b>Crème Brulée Du Jour</b> <i>« Crème Brulée » Of The Day</i>	9,00 €
<b>Salade de Fruits Frais</b> <i>Fresh Fruit Salad</i>	7,50 €
<b>Corolle de Glaces et Sorbets Exotiques</b> <i>Corolle De Biscuit Accompagnée De Ses Sorbets Mangue, Cerise Pays Et De Glace Au Coco, Chantilly</i> <i>Coconut Ice-Cream Bowl Served With Mango And Local Cherry Sorbet, And Whipped Cream</i>	8,00 €
<b>Flan Coco Grand-Mère</b> <i>Traditional Home-Made Coconut Pudding</i>	8,00 €
<b>Tarte Fine A La Banane Flambée Au Rhum</b> <i>Chef's Blazed Banana Fine Pastry</i>	8,00 €
<b>Moelleux au Chocolat et Sa Boule Coco, Coulis Passion</b> <i>Chocolate Cake Served With Coconut Ice Cream &amp; Passionfruit Coulis</i>	9,00 €

*Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris*



# MENU DÉCOUVERTE / DISCOVERY MENU

---

## Entrée Au Choix

### Alternative Starters

- ✓ Tartare De Mahi-Mahi Ou Accras De Morue / Mahi-Mahi Tartar Or Slat Fish Fritters
- ✓ Velouté De Giraumon/ Pumpkin Soup

## Plat Chaud Au Choix

### Alternative Main Course

- ✓ Poulet Boucané/ Local Smocked Chicken
- ✓ Ragout De Cabri Traditionnel/ Traditional Goat Stew
- ✓ Filet De Dorade Grillé Sauce Créole / Grilled Sea Bream Fillet With Kréyol Sauce

## Dessert Au Choix

### Alternative Dessert

- ✓ 2 Boules De Sorbet / 2 Sorbet Scoops
- ✓ Flan Coco/ Home Made Coconut Pudding
- ✓ Salade De Fruits / Fresh Fruit Salad

**TARIF / PRICE: 28.00 €**

# MENU ENFANT / KIDS MENU

---

## Plat Chaud Au Choix

### Alternative Main Course

- ✓ Filet De Poisson Ou Steak Haché/ Fish Fillet Or Chopped Steak

## Dessert

- ✓ 2 Boules De Glace / 2 Ice-Cream Scoops
- ✓ Salade De Fruits / Fresh Fruit Salad

**TARIF / PRICE: 12.00 €**

*Nos Plats Sont Servis Avec 2 Garnitures Du Jour, Les Suppléments Garniture Sont A 2,50 €.*  
*Our Meals Are Served With Two Side-Dishes, The Extra Sides Are Charged At 2,50 €*



# NOS FORMULES BUFFET MIDI/ OUR LUNCH BUFFET FORMULAS

---

## FORMULE DUO

*Main Dish - Dessert*

23,00 €

## Entrée / Plat / Dessert

*Appetizer / Main Course / Dessert*

28,00 €

# BUFFET MIDI/ OUR LUNCH BUFFET

---

## Buffet Entrée

*Appetizer Buffet*

15,00 €

## Buffet Plats Chauds

*Main Course Buffet*

16,00 €

## Buffet Desserts

*Dessert Buffet*

11,00 €

*Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris*

