

BOISSONS

SANS ALCOOL

SOFTS ET JUS FRAIS

Royal Soda 50cl	2,00€
Orangina 50cl	2,50€
7up 50cl	2,50€
Coca Cola, Coca Cola zéro 50cl	2,50€
Ice tea pêche	2,50€
Jus au verre 25cl (Orange, Ananas, Goyave, Passion)	3,00€
Jus de fruit frais (selon saison)	4,00€

COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin mojito (menthe fraîche, limonade, citron)	8,00€
Virgin pina colada (ananas, crème coco, citron, cannelle)	8,00€
Cocktails de fruits frais (selon saison)	6,00€
Cocktail création du jour	12,00€

EAUX PLATES ET GAZEUSES

Chanflor 50cL	2,50€
Chanflor 1,5L	3,50€
Didier 50cL	3,00€
Didier 1,25cl	4,00€
Didier citron 50CL	4€



BOISSONS

AVEC ALCOOL

BIERES

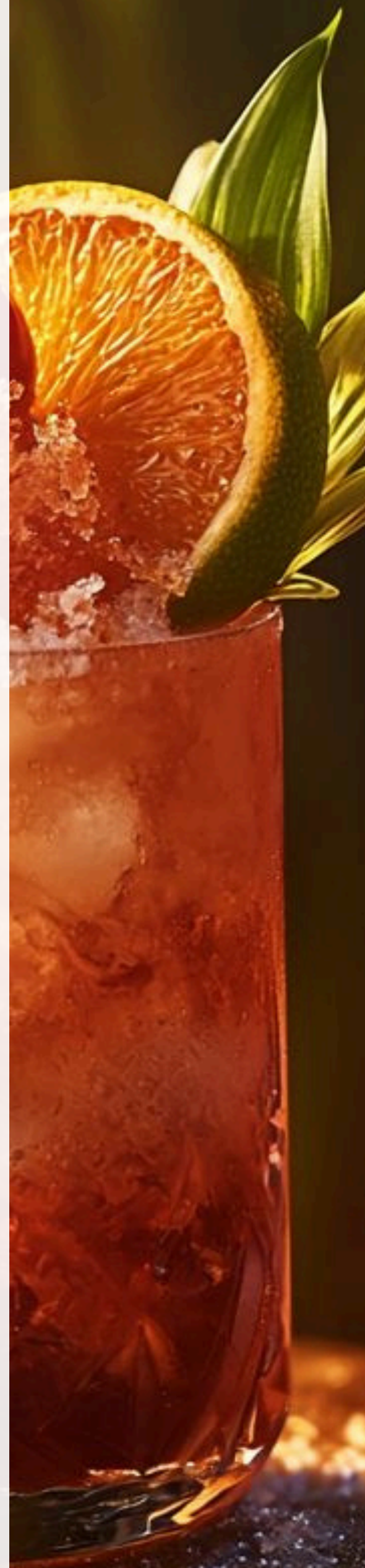
Bam classic 33cl	3,00€
Leff blonde 33cl	3,50€
Bam blanche 33cl	3,50€
Heineken 25cl	4,00€
Desperados (classique, tropical)	4,00€
Lorraine pression (25cl, 50cl)	4,00€ à 5,00€
Affligem pression (25cl,50cl)	3,50€ à 6,00€

COCKTAILS

Planteur (jus de fruits, rhum, secret local)	7,00€
Mojito (menthe fraîche, limonade, citron, rhum)	10,00€
Caipirinha/Roska (citron, sirop, sucre, rhum/vodka)	10,00€
Pina colada (ananas, crème coco, citron, cannelle, rhum)	10,00€
Caribbean Mule (rhum ambré, ginger béer, citron vert)	12,00€
Cocktail la piscine (champagne ,citron pressé, soda à l'orange)	15,00€
Cocktail création du jour	15,00€

APÉRITIFS

Get 27 4cl	4,50€
Ricard 4cl	4,50€
Vodka 4cl	5,50€
Cognac Hennessy 4cl	7,00€



LES ENTRÉES

Rillette du jour par 3

(Marlin ou Thon)

6€

Accras morues par 8

9€

La Kreol k fé

(crudités, 1 boudin rouge, 1 boudin blanc, chiktay morue, 4 accras)

10€

SALADES

César

(laitue, tomates, poulet pané, croutons, œuf dur, parmesan, sauce césar)

14,50€

la méditerranéenne

(crudités, olive verte, saucisson, croutons, feta, pastèque, parmesan)

14€

Kreol k fé

(crudités, 2 boudins rouges, 2 boudins blancs, chiktay morue, 6 accras de morue)

15€

COTÉ MER

Mi-cuit de marlin grillé

17€

Brochette de Gambas grillée

22€

Poisson entier frais grillé

26€

Filet de Lambis grillé (Jamaïque)

28€

Langouste entière grillée

50€

Accompagnements & Sauces

frites maison, riz, crudités, gratin du jour.

Sauce créole, mayonnaise maison

COTÉ TERRE

Brochette de poulet grillée

17€

Burger bœuf

17€

Bavette d'Aloyau grillée

19€

Entrecote 300gr grillée

25€

Accompagnements & Sauces

frites maison, riz, crudités, gratin du jour

Sauce créole, Roquefort, Poivre



MENU ENFANT

JUS DE FRUITS +
PAVÉ DE MARLIN, STEACK +
1 BOULE DE GLACE

OU

13€

JUS DE FRUITS + BURGER
DE BOEUF + 1 BOULE DE
GLACE

15€

DESSERTS MAISON & BOISSONS CHAUDES

Glace

2,00€ à 4,50€

(Coco, passion, mangue, citron vert, goyave, prune, vanille, vanille pacane, chocolat)

supplément coulis 0,50€ / supplément chantilly 1,50€

Salade de fruits de saison

6€

Moelleux au chocolat

8€

Blanc mangé coco

8€

Flan coco

8€

Café simple

2,50€

Café double

3,00€

Cappuccino

4,50€

Café au lait

3,00€

Chocolat

3,00€

Lait

2,00€

Thé

2,50€

(Menthe, Agrumes, Citronnelle pays)



VIN, SPIRITUEUX ET CHAMPAGNES

VINS

<u>Verre de vin</u> (rosé, blanc, rouge 12cl)	5,00€
<u>Rosé Gris blanc</u> (Gerard Bertrand 2022 75cl)	25,00€
<u>Rosé Côte de Provence</u> (minuty 2022 75cl)	28,00€
<u>Blanc Bourgogne</u> (Chardonnay 2020 75cl)	24,00€
<u>Blanc Viognier</u> (Les Bertholets 2022 75cl)	25,00€
<u>Rouge Cote de Gascogne</u> (Mage 2020 75cl)	24,00€
<u>Rouge Brouilly</u> (Thierry Ledain 2022 75cl)	26,00€

PUNCHS & RHUMS

Rhum arrangé 6cl	4,00€
Punch blanc Saint James 4cl	5,00€
Punch vieux Saint James 4cl	6,00€
Punch blanc Neisson 4cl	6,00€

CHAMPAGNES

Coupe Mercier	12,00€
Mercier 75cl	70,00€
Moet & Chandon	100,00€

