



MENU

RESTAURANT

ENTREES FROIDES - COLD STARTER

ASSIETTE OCÉANE (OCÉANE PLATE)

(Gambas, Crabe Farci, Tartare de capitaine, feuilles de salade croquante, tomate)
(Grilled, shrimp, Stuffed Crab, fish tartar, salad leaves, tomato)

14.500

SALADE GOURMANDE TERRE ET MER (GOURMET SALAD EARTH AND SEA)

(Foie Gras, Gambas, Magret Fumé, Saumon Fumé, tomate, feuilles de chêne,)
(Foie Gras, prawns, smoked salmon, smoked duck, tomato, oak leaves, and toast)

17.500

SALADE DE L'ESTUAIRE

Saumon fume, crabes farcis, Crevettes, Avocats, tomates, salade...)
Smoked salmon, stuffed crabs, shrimps, avocados, tomatoes, salad...

14.500

*COCKTAIL D'AVOCAT, CREVETTES, ET PAMPLEMOUSSE

(Half avocado, frapefruit, shrimp, cocktail sauce)

10.500

*LE CARPACCIO DE CAPITAINE AUX AGRUMES

(Carpaccio from Captain Fish to Citrus)

8.500

LE TRIO DE TARTARE AVOCAT, CHÈVRE, ET SAUMON FUMÉ, SALADE CROQUANTE

The trio of avocado, goat cheese and smoked salmon tartare, crunchy salad

12.000

SAUMON EN GRAVELAX, CRÈME À L'ANETH, TOASTS GRILLÉS

Salmon in Gravlax, dill cream, grilled toast

12.000

DUO DE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ, ET GRAVELAX DE CAPITAINE, TARTARE DE TOMATES À LA CORIANDRE

Duo of smoked salmon carpaccio, and captain's gravlax, tartar of Tomatoes
with cilantro Carpaccio from Captain Fish to Citrus

12.000

ENTREES CHAUDES - HOT APPETIZER

FOIE GRAS POÛLÉ ET SES POMMES DÉGLACÉES AU VINAIGRE DE CIDRE

Pan-fried Foie Gras and apples deglazed with cider vinegar

18.500

*SALADE DE LÉGUMES GRILLÉES, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE, GAMBAS VAPEUR

Grilled vegetable salad, balsamic reduction, steamed prawns

9.500

*CRABE FARCI À LA GABONAISE ET SA SALADE

(Stuffed Crab whit Gabonese and is salad)

8.500

*TEMPURA DE GAMBAS SAUCE AIGRE DOUCE

(Carpaccio from Captain Fish to Citrus

9.500

*SAMOUSSAS DE BOEUF AUX ÉPICES SALADE VERTE

Beef and spice samosa green salad Steamed

7.500

PLATS CHAUDS - HOT DISHES

VIANDE - MEAT

FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE VERT, GRATIN DAUPHINOIS OU FRITES MAISON

Beef tenderloin with green peppercorn sauce gratin dauphinois or homemade fries

23.000

LE TOURNEDOS AUX MORILLES DANS LE FILET, FRITES MAISON

(The fillet of beef with morels in the net, French fries)

25.000

BROCHETTE DE FILET BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT POMMES SAUTÉES OU FRITES MAISON

Beef tenderloin skewer, green pepper or Roquefort sauce sautéed potatoes or fries

20.000

LA CÔTE DE BŒUF D'AFRIQUE DU SUD GRILLÉE FRITES MAISON OU ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE

Grilled South African Beef Rib with Home Fries or Mashed Potatoes

25.000

ENTRECÔTE D'AFRIQUE DU SUD GRILLÉE, BEURRE MAITRE, POMMES AU FOUR OU FRITES

Grilled South African rib steak, master butter, baked apples

22.500

CARRE D'AGNEAU PERSILLÉ À LA MOUTARDE ET SON JUS CORSÉ, POMMES SAUTÉES

Rack of lamb parsley with mustard and its full-bodied jus, sautéed potatoes

25 500

***TRAVERS DE PORC MARINÉS ET CARAMÉLISÉS COMME DES RIBS, TAGLIATELLES**

Pork ribs marinated and caramelized like ribs, tagliatelle

15 000

***FILET MIGNON DE PORC BRAISÉ AUX OIGNONS NOUVEAUX, ROSACE DE POMMES DE TERRE FAÇON ANNA**

Braised pork filet mignon with new onions, anna potato rosette

15.000

SAUCE DISPONIBLE : **ROQUEFORT OU POIVRE VERT**

SAUCE AVAILABLE: **ROQUEFORT OR GREEN PEPPER**

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 2000

EXTRA CHARGE ACCOMPANYING 2.000

VOLAILLE - POULTRY

LE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, LÉGUMES GRILLÉS, PURÉE DE PATATE DOUCE

Duck breast with orange, grilled vegetables, mashed sweet potato

25.000

MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS OU FRITES MAISON

Duck breast with green pepper Gratin dauphinois or homemade fries

25.000

***POULET AU YASSA RIZ PARFUMÉ**

Chicken whit Yassa and rice

12.500

***CUISSÉ DE POULET DÉSOSSÉE SAUCE BARBECUE, FRITES OU RIZ OU ALOCO**

Boneless chicken thigh with barbecue sauce, fries or rice or Aloco

12.500

***ESCALOPE DE POULET A LA MILANESE**

(Milanese chicken cutlet)

11.500

VEGETARIENS - VEGETARIANS

***SAMOUSSAS DE LEGUMES AU CURRY ÉPICES**

(Samosas of vegetables with curry spices)

8.500

***LINGUINE À L'HUILE D'AIL ET AU POIVRON ROUGE, COUPEAUX DE PARMESAN ET CITRON CONFIT**

Linguine with garlic oil and red pepper, parmesan and candied lemon cups

9.500

***RISOTTO AU SAFRAN ET CHAMPIGNONS**

(Risotto with saffron and mushrooms)

9.500

POISSONS – FISH

TATAKI DE SAUMON MARINÉ À L'HUILE DE SESAME, PURÉE AU WASABI

Marinated salmon tataki with sesame oil, wasabi puree

22.000

FILET DE CAPITAINE GRILLÉ, SAUCE SAFRANÉE, ET SES LÉGUMES MARINÉS

Grilled Captain's steak, saffron sauce, and marinated vegetables

13.500

MI- CUIT DE THON ROUGE, VINAIGRETTE DE MANGUE ET PIGNONS DE PIN

Semi-cooked red tuna, mango vinaigrette and pine nuts

19.500

***PARMENTIER DE DOS DE BAR GRILLÉ SUR PEAU, GRATIN D'AUBERGINES**

13.500

BROCHETTE MIXTE DE LA MER (CAPITAINE, ROUGE, GAMBAS)

(Mixed skewer of sea (captain, prawns))

18.500

***POISSON ENTIER GRILLÉ, PETITS LÉGUMES & ALOCO OU RIZ ET SA SAUCE VIERGE**

(Whole fish (depending on arrival) grilled small vegetables, Allocco or rice and virgin sauce)

14.000

***SOLE MEUNIÈRE BEURRE CITRONNÉ, SES POMMES TOURNÉES À LA VAPEUR**

Sole Meniere with steamed potatoes

13.500

SAUMON LAQUÉ AUX LÉGUMES ET SAUCE TERIYAKI

(Peking salmon with vegetables and Teriyaki sauce)

25.000

CRUSTACES- SHELLFISH

GAMBAS ROYALES À LA PLANCHA MARINÉE AUX ÉPICES

Royal prawns (kabilas) grilled lemon sauce (depending on arrival)

22.000

CURRY DE GAMBAS AU LAIT DE COCO ET SES ÉPICES RIZ PARFUMÉ

Prawns curry with coconut milk and spices fragrant rice

22.000

BROCHETTE DE GAMBAS MARINÉES À LA THAÏ

Skewer of Gambas marinated in Thai style

20.500

LES DESSERTS - THE DESSERTS

***CHOCOLAT AU CŒUR FONDANT ET SA CRÈME ANGLAISE**

(Chocolate fondant and vanilla ice cream)

7.500

***LA TARTE FINE AUX POMMES GLACE VANILLE**

Apple tart with vanilla ice cream

7.500

***ÉCLAIR FAÇON PARIS BREST, CRÈME PRALINE**

Paris Brest éclair, praline cream

7.500

***PAIN PERDU MAISON POMMES CARAMÉLISÉES SORBET AU CITRON**

Homemade French toast caramelized pineapple lemon or passion fruit sorbet

6.500

***GLACE (VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE) (3 BOULES)**

(Ice cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry))

5.000

***SORBET (MANGUE, CITRON, FRAMBOISE, PASSION)**

(Sorbet (Mango, Raspberry, Passion))

5.000

TIRAMISU

7.500

***ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** (Plate of fresh fruit)

5.000

POUR LES PLUS PETITS - FOR THE CHILDREN

PENNES OU SPAGHETTI NAPOLITAINES OU BOLOGNAISE

(Neapolitan or Bolognese penne or spaghetti)

6.500

NUGGETS AU POULET AVEC DES FRITES

6.500

HAMBURGER FRITES (SPECIAL ENFANT)

7.500

(Hamburger Fries (child special))

STEAK HACHÉ FRITES

6.500

(Chopped Steak French fries)

CRÊPE (SUCRE, NUTELLA, CONFITURE)

4.500

Crêpe (sugar, Nutella, Jam)

GLACE (VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE)

4.000

Vanilla Ice Cream, Chocolate, Strawberry)

LES ACCOMPAGNEMENTS- ACCOMPANIMENTS

Riz Parfumé, Pommes Vapeur, Pommes Sautées, Frites maison, Haricots Verts, Épinards à la Crème, Ecrasée de Pommes de terre à la ciboulette, Aloco, gratin dauphinois.

Fragrant Rice, Steamed Potatoes, Sauteed Potatoes, Homemade Fries, Green Beans, Creamed Spinach, Mashed Potatoes with Chives, Aloco, Gratin Dauphinois.

MENU ENFANT

**PLAT DESSERT ET UN SODA OU JUS DE FRUITS
AVEC ACCÈS PISCINE : 13.500 UNIQUEMENT LES DIMANCHES**

FORMULE DÉJEUNER

**UNIQUEMENT DE 12H A 15H30
DU LUNDI AU VENDREDI**

FORMULE SEMAINE

**TOUS LES PLATS SUIVIS D'UN *
ENTRÉE + PLAT+ DESSERT : 30.000**