



LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Notre Chef et sa brigade
vous proposent notre menu du soir

*Our chef and his brigade offer you
our evening menu*



(Retrouvez la légende des allergènes en bas de page)
(Find the allergens legend at the bottom of the page)

ENTRÉES / STARTERS

Velouté de Giraumon et sa Chips de Bacon et ses Croutons d'Ail Persillé
Pumpkin Velouté, Bacon Chips Garlic & Parsley Croutons



Terrine d'Ailes de Raie aux Épices Pays Vinaigrette Framboise Gingembre
Chips de Patates Douces
Spiced Skate Wing Terrine Raspberry-Ginger Vinaigrette, Sweet Potato Chips



Carpaccio de Marlin, Souskay de Mangue, Quenelle de Crème Cheese aux Herbes
Marlin Carpaccio, Mango Souskay Herb Cream Cheese Quenelle



Royale de Foie Gras, Chutney de Bananes Frites Toast de Bain au Beurre (+6€)
Foie Gras Royale, Fried Banana Chutney Buttered Toast



Salade de Feta, Concombre, Tomate et Olive Noir, Quinoas Frits
Feta Salad, Cucumber, Tomato, Black Olive, Crispy Quinoa

PLATS / MAIN COURSES

Brisket de Bœuf Fumé, Sauce Tamarin, Mousseline d'Ignome au Curcuma et ses Chips
Smoked Beef Brisket, Tamarind Sauce Turmeric Yam Purée, House Chips

Filet Mignon de Porc, Sauce Champignon Dauphinois de Patates Douce
Pork Tenderloin, Mushroom Sauce Sweet Potato Gratin





LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Yakitori d'Aiguillette de Canard, Sauce Badiane Frites de Légumes Pays, Salade
Duck Yakitori Skewers, Star Anise Sauce Local Vegetable Fries, Salad



Carré d'Agneau Grillé, Sauce Romarin Piment Doux
Duo Banane Jaunes Texturé (+6€)
Rossini Duck Breast with Allspice Sauce, Yellow Banana Mousseline, Sweet Potato Chips



Loup des Caraïbes Grillé, Sauce Chien, Crémeux de Maïs, Légume Frais Vapeur
Caribbean Seabass, Creole Sauce, Creamy Corn Purée, Steamed Vegetables



Squash Burger Signature
Signature Squash Burger



Risotto aux Lambis et Curry Rouge, Espuma Parmesan (+6€)
Red Curry Conch Risotto, Parmesan Espuma



DESSERTS

Assiette de Fruits Frais
Fresh Fruit Plate

Délice Chocolat, Banane, Cacahuètes, Caramel
Chocolate Delight, Banana, Peanuts, Caramel



Crème Brûlée Coco Piment Doux
Coconut & Sweet Pepper Crème Brûlée



Tiramisu Passion Ananas
Passionfruit & Pineapple Tiramisu



Cheveux d'Ange et sa Mousse Pistache
Angel Hair Nests with Pistachio Mousse





LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

(-12 ans - years)

Macaroni Bolognaise ou Poulet
Macaroni Bolognese or Chicken



Steak Haché ou Tender de Poulet, Frites
Beef Burger Patty or Chicken Tenders, Fries



Boule de Glace
Ice Cream Scoop



NOS FORMULES / OUR FORMULAS

(formules hors boissons / no drinks included)

Entrée + Plat + Dessert : 42€ (*Starter + Main courses + Dessert*)

Entrée + Plat : 38€ (*Starter + Main courses*)

Plat + Dessert : 38€ (*Main courses + Dessert*)

Plat unique : 27€ (*Main courses only*)

Menu enfant : 22€ (*Children Menu*)

Tarifs toutes taxes Comprises (TTC) / Our prices include all taxes (VAT)

ALLERGÈNES / ALLERGENS



Céréales contenant du gluten
Cereals containing gluten



Crustacés
Crustacea



Œufs
Eggs



Poissons
Fish



Soja
Soybeans



Lait
Milk



Fruits à coque
Nuts



Mollusques
Molluscs



Moutarde
Mustard



Lupin
Lupin



Graines de
sésame



Arachides
Peanuts



Végan
Vegan



Végétarien
Vegetarian



Céleri
Celery



Anhydride sulfureux et sulfites
Sulphite