



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

Crèmeux de Petit Pois au Basilic en Deux Textures et son Effiloché de Poulet Boucané
Creamy Pea Soup with Basil in Two Textures and Smoked Shredded Chicken



Féroce d'Avocat Langouste Revisité +5€
Revisited Avocado Féroce with Lobster



Salade de Tomate, Mini Mozzarella et Pesto
Tomato Salad with Mini Mozzarella and Pesto



Tartare de Marlin au Zeste de Citron Vert, Suprême d'Agrumes, Crème de Vanille
Marlin Tartare with Lime Zest, Citrus Supremes, and Vanilla Cream



Croustille de Chèvre, Chutney d'Ananas à l'Anis Étoilé, Salade de Jeunes Pousses
Poudre d'Olives Noires
*Goat Cheese Crisp, Pineapple Chutney with Star Anise, Young Shoots Salad
and Black Olive Powder*



Salade Gourmande du Jour
Gourmet Salad of the Day

PLATS / MAIN COURSES

Tataki de Filet de Veau au Sésame, Wok de Légumes, Vinaigrette Aigre Douce +5€
Sesame-Crusted Veal Fillet Tataki, Vegetable Wok, and Sweet and Sour Vinaigrette



LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Bavette d'Aloyau de Boeuf Grillée, Millefeuille de Bananes Jaunes aux Champignons
Frais, Sauce Groseille Pays Porto
*Grilled Beef Flank Steak, Layered Yellow Banana and Fresh Mushroom Gratin,
with Country Gooseberry and Port Sauce*

Magret de Canard Rossini, Jus de Volaille Infusé à la Citronnelle, Frites de Patate Douce
Salade +5€
Duck Breast Rossini, Poultry Jus Infused with Lemongrass, Sweet Potato Fries, and Salad

Souris d'Agneau Confit au Piment Végétarien, Igname Spicy, Salade
Lamb Shank Confit with Mild Pepper, Spicy Yam, and Salad



Squash Burger Signature
Signature Squash Burger



Squash Fish Burger
Fish Squash Burger



Vivaneau Grillé, Souskay de Tomates au Suprême de Citron Vert, Riz Noir, Poêlée du Jour
*Grilled Red Snapper, Tomato Souskay with Lime Supremes, Black Rice, and Sautéed
Vegetables of the Day*



Linguine de Crevettes au Mandja, Copeaux de Jambon de Parme +8€
Linguine with Shrimp in Mandja Sauce and Shaved Parma Ham



DESSERTS

Assiette de Fruits Frais
Fresh Fruit Plate

Choux Craquelin Praliné, Gel à la Mangue, Sauce Pistache
Praline Craquelin Choux, Mango Gel, Pistachio Sauce



Croquant aux Trois Chocolats, Glace Acérola
Triple Chocolate Crunch with Acerola Ice Cream





LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Tarte aux Agrumes

Citrus Tart



Pavlova aux Fruits Rouges, Basilic, Crème Montée à la Mascarpone, Sorbet Fruits Rouges
Red Fruit Pavlova with Basil, Mascarpone Whipped Cream, and Red Fruit Sorbet



MENU ENFANT / CHILDREN MENU

(-12 ans - years)

Linguine à la Bolognaise ou au Poulet

Linguine with 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 : 20€ (*Children Menu*)

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

ALLERGÈNES / ALLERGENS



Céréales contenant du gluten
Cereals containing gluten



Crustacés
Crustacea



Céufs
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