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

ENTRÉES / STARTERS

Tacos de Gésier de Canard Confit, Pickles de Piment Végétarien, Crème d'Avocat
Duck Confit Gizzard Tacos, Vegetarian Chili Pickles, Avocado Cream

Dahl de Pois Cassés au Lait de Coco, Émincé de Langouste +3€
Split Pea Dahl with Coconut Milk, Minced Lobster +3€

Tempura de Perroquet et Légumes, Mayonnaise au Wasabi
Parrot Fish Tempura, Vegetable Wasabi Mayonnaise

Terrine de Lotte aux Légumes et Curcuma, Chutney de Tomates au Xérès
Monkfish Terrine with Vegetables and Turmeric Tomato Chutney and Sherry

Souskay de Thon Fumé à l'Ananas
Smoked Tuna « Souskay » with Pineapple

PLATS / MAIN COURSES

Paleron de Bœuf Braisé au Piment Doux, Gratin de Bananes Jaunes
Braised Beef Chuck with Sweet Pepper, Yellow Banana Gratin

Loup des Caraïbes Rôti et Son Infusion de Langouste au Gros Thym, Mousseline d'Igname
Roasted Channel Bass and Lobster Infusion with Big Leaf Thyme, Yam Mousseline

Rôti de Porcelet, Poelée de Christophine Sauce Aigre-Douce
Roasted Piglet, Pan-fried Chayote Sweet and Sour Sauce

Faux-Filet d'Agneau, Frite Maison Jus Corsé au Bois d'Inde
Lamb Sirloin, Homemade Fries Spicy Sauce with Allspice Leaves

Ragoût de Légumes Rôtis au Lait de Coco et Curry Vert, Quinoa Frit
Roasted Vegetable Stew with Coconut Milk and Green Curry, Fried Quinoa

Curry de Lambis et Légumes Pays +5€
Curry Conch and Local Vegetables +5€

LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

DESSERTS

Profiteroles Rhum Raisin, Sauce Chocolat
Rum Raisin Cream Puff, Chocolate Sauce

Fondant au Chocolat, Glace Vanille, Pop-Corn Caramélisé
Chocolate Fudge, Vanilla Ice Cream, Caramelized Popcorn

Tarte Citron Meringuée
Lemon Meringue Pie

Mont-blanc au Coco et à la Vanille
Coconut and Vanilla Mont Blanc

Nougat Glacé à la Pistache, Fraise Fraîche +2€
Iced Nougat with Pistachio, Fresh Strawberry +2€

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

(-12 ans - years)

Steak Haché façon Bouchère, Frites Maison ou Croquette d'Igname
Butcher-style minced Steak, Homemade Fries or Yam Balls

Filet de Poisson Grillé, Frites Maison, ou croquette d'igname
Grilled fish fillet, Homemade Fries or Yam Balls

Poulet Croustillant, Frites Maison, ou Croquette d'Igname
Crispy chicken, Homemade Fries or Yam Balls

Fondant de Patate Douce, Sauce Chocolat « Péyi »
Sweet Potato Fondant with Local Chocolate Sauce

Sorbet ou Glace
Sorbet or Ice Cream

NOS FORMULES / OUR FORMULAS

(formules hors boissons / no drinks inclued)

Entrée + Plat + Dessert : 40€ *(Starter + Main courses + Dessert)*
Entrée + Plat : 34€ *(Starter + Main courses)*
Plat + Dessert : 34€ *(Main courses + Dessert)*
Plat unique : 25€ *(Main courses only)*
Menu enfant : 18€ *(Children Menu)*
Forfait boissons ($^1/_2$ eau, $^1/_4$ vin, café ou thé) : 12€ *(Drinks package ($^1/_2$ water, $^1/_4$ wine, coffee or tea)*

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