



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

Gravlax de Saumon et sa Crème Cheese à l'Oignon Pays, Blinis de Patate Douce
Salmon Gravlax with Local Onion Cream Cheese, Sweet Potato Blinis



Velouté de Christophine Déstructuré à la Volaille Fumée
Deconstructed Christophine Soup with Smoked Poultry



Coleslaw du Chef et ses Noix de Saint-Jacques, Émulsion Maracudja
Chef's Coleslaw with Scallops, Passion Fruit Emulsion



Avocat Langouste à la Karibea
Karibea-Style Lobster Avocado



Tomate Mini Mozza au Pesto du Chef
Mini Mozzarella and Tomato with Chef's Pesto



Salade de Toast de Chèvre Chaud, Gésiers de Canard Confits, Vinaigrette Miel Citronnelle
Warm Goat Cheese Toast Salad, Duck Gizzards Confit, Honey-Lemongrass Vinaigrette



PLATS / MAIN COURSES

Pluma de Porc Grillé, Sauce au Sirop Batterie, Riz Safrané, Réduction d'Épinards
Grilled Pork Pluma with Battery Syrup Sauce, Saffron Rice, Spinach Reduction



LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Entrecôte Frites Salade, Sauce du Jour (+5€)
Ribeye Steak with Fries, Salad, and Sauce of the Day



Magret de Canard Rossini, Sauce au Bois d'Inde
Mousseline de Banane Jaune, Chips de Patate Douce (+5€)
Rossini Duck Breast with Allspice Sauce, Yellow Banana Mousseline, Sweet Potato Chips



Côtelettes d'Agneau Grillées, Sauce Tartare, Ignames Épicées, Salade
Grilled Lamb Chops with Tartare Sauce, Spiced Yams, and Salad



Squash Burger Signature
Signature Squash Burger



Squash Fish Burger
Fish Squash Burger



Bar Grillé, Poêlée du Jour et son Beurre d'Ail
Grilled Sea Bass with Daily Stir-Fry and Garlic Butter



Penne au Lambi et Mandja (+4€)
Conch and Mandja Penne Pasta



DESSERTS

Assiette de Fruits Frais
Fresh Fruit Plate

Baba au Rhum Pays du Jour et sa Glace Acérola
Daily Local Rum Baba with Acerola Ice Cream



Panacotta Revisitée Mangue Coco Basilic
Mango-Coconut-Basil Panna Cotta Revisited





LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Brioche Perdue, Sauce Chocolat Rhum Vieux et sa Boule de Glace Pacane
French Toast with Dark Rum Chocolate Sauce and Pecan Ice Cream



Tarte du Jour Déstructurée
Deconstructed Pie of the Day



MENU ENFANT / CHILDREN MENU

(-12 ans - years)

Pâtes à la Tomate
Tomato Pasta



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