



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

Croustillant de Crabes Farcis, Salade Croquante de Giraumon, Mayonnaise au Curry  
*Crispy Stuffed Crab, Crunchy Giraumon Salad, Curry Mayonnaise*

Ceviche de Poisson au Lait de Coco, Pickles de Piments Doux  
*Fish Ceviche With Coconut Milk and Sweet Chili Pickles*

Terrine de Foie Gras Aromatisée au Rhum Vieux AOC  
Chutney d'Ananas, Toast de Pain au Beurre +6€  
*Terrine of Foie Gras Flavored with AOC Aged Rum  
Pineapple Chutney and Buttered Toast +€6*

Velouté de Patate Douce, Beurre de Morue, Chips de Patate Douce  
*Sweet Potato Soup, Cod Butter, Sweet Potato Crisps*

## PLATS / MAIN COURSES

Salade César de Poulet Boucané, Croûtons de Pain, Copeaux de Parmesan  
*Caesar Salad with Smoked Chicken, Croutons and Parmesan Shavings*

Filet de Loup des Caraïbes, Beurre Blanc au Fruit de la Passion, Purée d'Igname  
*Caribbean Sea Bass Fillet, Passion Fruit Beurre Blanc, Yam Purée*

Entrecôte de Bœuf Grillée, Sauce aux Poivres Verts, Frites  
*Grilled Ribeye Steak, Green Peppercorn Sauce, Fries*

Curry de Lambi aux Légumes Pays, Crumble de Manioc +3€  
*Lambi Curry with Local Vegetables and Cassava Crumble +€3*

Colombo de Longe de Porc Local, Riz aux Épices  
*Colombo of Local Pork Loin with Spiced Rice*



LE JARDIN DES ALIZÉS  
RESTAURANT

## DESSERTS

Salade de Fruits Frais Aromatisée au Sirop de « Thé Péyi »  
*Fresh Fruit Salad Flavored with Local Tea Syrup*

Crème Brûlée Infusée au Gingembre  
*Ginger-Infused Crème Brûlée*

Brownie au Chocolat avec sa Ganache Montée au Café  
*Chocolate Brownie with Coffee Ganache*

Délice Citron Miel avec son Coulis de Citron  
*Honey Lemon Delight with Lemon Coulis*

## MENU ENFANT / CHILDREN MENU (-12 ans - years)

Pâtes à la Tomate  
*Pasta with Tomato*

Steack Haché ou Tender de Poulet, Frites  
*Ground Beef Patty or Chicken Tenders, Fries*

Boule de Glace  
*Ice Cream Scoop*

## NOS FORMULES / OUR FORMULAS

*(formules hors boissons / no drinks included)*

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)*