

# Le Bolí Bar

## M E N U

### Délice en hauteur

#### La Tradition

Accras de morue, mayonnaise aux câpres séchées, cornichon et coriandre  
*Codfish accras, mayonnaise with dried capers, gherkin and coriander*  
12.00€

#### Au couteau du Chef

Tartare de Marlin aux épices du terroir, jus d'agrumes acidulé et épicé  
*Marlin tartar with local spices, tangy and spicy citrus juice*  
16.00€

#### Gambas Tigrée d'inde

Gambas Black Tiger flambée au Rhum Vieux XO, déclinaison de giraumon à l'ail fumé et sa bisque de crustacé légèrement poivrée  
*Black Tiger prawns flambéed with Rhum Vieux XO, giraumon with smoked garlic and lightly peppered shellfish bisque*  
19.00€

#### Basse-cour Forestière

Escalope de foie gras et piment doux abricot, purée de carotte grillée, noix de cajou et jus réduit  
*Escalope of foie gras with sweet apricot pepper, roasted carrot purée, cashew nuts and reduced jus*  
18.00€

### Nos Salades

#### La fraîcheur de la mer

Rillettes de poisson et saumon fumé  
*Rillettes of fish and smoked salmon*  
18.00€

#### La César du Simon

Œufs de caille, poulet pané, pickles de piment doux et ces croutons au curcuma  
*Quail eggs, breaded chicken, sweet pepper pickles and turmeric croutons*  
22.00€

#### La végétal exclusive

Trio de garnitures du terroir poêlées et son riz pilaf  
*Trio of pan-fried local garnishes with rice pilaf*  
16.00€

### Douceur de la mer

#### Mille-Texture iodée

Thon mi-cuit mariné au balsamique, sauté de légumes du jour, champignons de Martinique, oignons blancs et épinards  
*Semi-cooked tuna marinated in balsamic, sautéed vegetables of the day, Martinique mushrooms, white onions and spinach*  
24.00€

#### Croustillant et Fondant

Dorade coryphène en deux cuissons sur un lit de gel de tomate épicé, accompagnée d'une crème de banane plantain et de dés de bananes frites, le tout nappé d'une sauce beurre blanc à l'huile de Mandja.  
*Two-cooked dolphinfish on a bed of spicy tomato gel, served with plantain cream and fried banana cubes, topped with a beurre blanc sauce with Mandja oil.*  
26.00€

#### Multitudes de saveurs

Tentacules de poulpes marinés aux épices jamaïcaines  
Christophine et parmesan texturés avec de l'huile d'herbes et un jus de bouillon corsé  
*Octopus tentacles marinated in Jamaican spices*  
*Christophine and parmesan textured with herb oil and a full-bodied stock juice*  
28.00€

### Prince des prés

#### La Volaille du moment

Burger artisanal à base de volaille croustillante, de foie gras poêlé, d'oignons frits et de lard fumé garnis d'une délicieuse moutarde à l'ancienne.  
*Artisanal burger with crispy poultry, pan-fried foie gras, fried onions and smoked bacon topped with a delicious old-fashioned mustard.*  
28.00€

#### Porc snacké X Café Richard

Filet mignon nappé d'une huile de café à la cuisson, Feuilleté de légumes de saison jus réduit au grain de Café Richard  
*Filet mignon topped with coffee oil when cooked, Puff pastry of seasonal vegetables reduced juice with Café Richard beans*  
29.00€

#### Notre pièce bouchère du jour

Pièce de viande entre 200g et 300g, sauce barbecue maison  
Frites et Salade €Prix du jour  
*Piece of meat between 200g and 300g, homemade barbecue sauce*  
*French Fries and salad €Price of the day*

### La gourmandise

#### La revisite du blanc-manger coco

Légèreté de coco au zest de citron, poudre de coco torréfiée et sa tuile de noix  
Coconut lightness with lemon zest, roasted coconut powder and walnut tuile  
12.00€

#### Harmonie fruitée

Fruits frais du moment et son sirop de citronnelle et menthe  
Fresh fruit of the moment with lemongrass and mint syrup  
10.00€

#### Passionnement à la folie

Cœur coulant au chocolat, la crème anglaise du moment  
Chocolate flowing heart, custard of the moment  
12.00€

#### Multitudes de gourmandises

Mignardises avec Café ou Thé, notre sélection Café Richard.  
Mignardises with Coffee or Tea, our Café Richard selection  
17.00€



PRIX NETS TTC

Nos poissons et nos viandes proviennent de France  
NET PRICES INCL. VAT - Our fish and meat come from France