

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

Ceufs 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 frits, 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€

Passionnément 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