

## Délice en hauteur

### La Tradition

Accras de morue, mayonnaise aux câpres séchés,  
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 fumés Rillettes of fish and smoked  
salmon

*Rillettes of fish and smoked salmon*

18.00€

### La César du Simon

Œufs de caille, poulet pané, pickles de piment doux  
et ces croûtons au curcuma

*Quail eggs, breaded chicken, sweet pepper pickles and turmeric  
croûtons*

22.00€

### La végan exclusive

Trio de garnitures du terroir poêlées et son riz pilaff  
*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 torréfié 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*

*-20% pour les enfants de moins de 12 ans  
20% discount for children under 12 years old*

Bar-Restaurant-Terrasse panoramique