

DESSERTS/AFTERS

Dessert du jour 11€
Dessert of the day.

Glaces : La boule 4€
Ice Cream : One scoop.

PETITS DÉJEUNERS/BREAKFAST

CONTINENTAL BREAKFAST/15€

Café, Thé, Chocolat, Cappuccino
Coffee, Tea, Chocolate, Cappuccino

Jus de fruits: Orange, Mangue, Passion,
Ananas, Pomme, Cranberry
Fruit juices: Orange, Mango, Passion
fruit, Pineapple, Apple, Cranberry

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Pain, Croissant et pâtisserie maison
Bread, Croissant and Homemade Pastry

Confiture maison et miel
Homemade Jam and Honey

Beurre
Butter

AMERICAN BREAKFAST/15€

Café, Thé, Chocolat, Cappuccino
Coffee, Tea, Chocolate, Cappuccino

Jus de fruits: Orange, Mangue, Passion,
Ananas, Pomme, Cranberry
Fruit juices: Orange, Mango, Passion
fruit, Pineapple, Apple, Cranberry

Omelette
Eggs

Bacon
Bacon

Emmental
Emmental cheese

Pommes de terre sautées
Fried potatoes



BOUTIC HOTEL BEACH
St. Martin FWI-Grand Case

FOOD

HAVE A GOOD KARMA

LE COIN APERO/AMUSE-BOUCHE

Plateau de charcuterie Ibérique

Iberian cold meat platter

Pour 2 personnes / For 2 person 22€ Pour 4 personnes / For 4 person 38€

Plateau de fromages affinés

Aged Cheese platter

Pour 2 personnes / For 2 person 22€ Pour 4 personnes / For 4 person 38€

SALADES/SALADS

Salade César/Caesar salad 18€

Filet de poulet, bacon, œuf, anchois, croutons, parmesan, sauce César.

Caesar Salad with chicken, bacon, boiled egg, anchovy, croutons, parmesan cheese and caesar sauce.

Salade Caraïbes/Carribbean Salad 18€

Tomate, avocat, concombre, mangue, orange, pamplemousse, vinaigrette mangue.

Tomato, avocado, cucumber, mango, orange, grapefruit and mango vinaigrette.

ENTRÉES/STARTERS

Duo de foie gras, pommes caramélisées, confit d'oignons et toast 22€

Terrine foie gras and pan fried foie gras with caramelized apples, onion confit and french toast.

Rouleaux de printemps au thon, carotte, oignon, wakame, pomme, citron, menthe et soja 22€

Tuna Spring Rolls with tuna, carrot, onion, seaweed, apple, lemon, mint and soy.

Rouleaux de printemps végétarien, avocat, carotte, oignon, wakame, pomme, citron, menthe et soja 18€

Vegetarian Spring Rolls with avocado, carrot, onion, seaweed, apple, lemon, mint and soy.

Burrata di buffala, cœurs d'artichaut marinés, poivrons à l'huile d'olive, tartare de tomates, pesto et toast 20€

Burrata di Buffalo cheese with marinated artichoke hearts, olive oil marinated peppers, tomatoes tartar, pesto and toast.

TARTARES/TARTARS

Tartare de poisson selon arrivage. Wahoo ou Mahi-Mahi ou Marlin ou Thon 22€

Fish tartar with fish of the day. Wahoo or Mahi-Mahi or Marlin or Tuna.

Tartare de bœuf à la sicilienne, cive, pignon de pin, parmesan, huile d'olive 22€

Beef tartar with spring onion, pinion pine, parmesan cheese, olive oil.

VIANDES/MEATS

Plateau de la terre : Déclinaison autour de la viande (Tartare, Tataki, mi-cuit, rillettes) et Foie gras terrine 26€

Meat platter with Foie Gras and Meat tartar, tataki, half cook and rillettes.

Magret de canard entier 28€

Whole duck breast.

Filet de bœuf 32€

Beef tenderloin.

Burger, steak, bacon, tomate, salade, oignon, cheddar 20€

Burger with steak, bacon, tomato, salad, onion and cheddar cheese.

POISSONS/FISHES

Plateau de la mer : Déclinaison autour du poisson (Tartare, Tataki, Mi-cuit, rillettes) et gambas 26€

Sea platter with Prawns and Fish tartar, tataki, half cook and rillettes.

Pêche du jour 26€

Fish of the day.

Parillada, gambas, palourdes, poisson, fruits de mer et légumes plancha 30€

Parillada with prawns, clams, fish, seafoods and vegetables.

ACCOMPAGNEMENTS/SIDE ORDERS

Tous nos tartares, poissons et viandes sont accompagnés au choix de frites maison, purée, légumes plancha ou salade.
All tartars, seafoods and meats are served with your choice of Homemade French fries, mashed potatoes, plancha vegetables or salad.