

## LES APÉRITIFS

TI-PUNCH à la mode de Guyane	3,70C
PUNCH MAISON	4,50C
PASTIS ou RICARD (4cl)	5,00C
CAMPARI (6cl)	5,00C
MARTINI rouge ou blanc (6cl)	5,00C
PORTO (6cl)	5,00C
GIN ou VODKA ou WHISKY (4cl)	5,00C
J & B ou J. WALKER (4cl)	6,00C
CHIVAS (4cl)	9,00C
BOURBON "Four Roses" (4cl)	6,50C

SUPPLEMENT SODA 2,00C

## LES COUPES 14cl

KIR MUSCADET	5,50C
COUPE DE CHAMPAGNE	11,00C
KIR ROYAL	11,00C

## LES JUS FRAIS

JUS d'ORANGES pressées	4,50C
JUS de CITRON pressé	4,00C
JUS de MARACUDJA	5,00C
JUS de CERISES PAYS	5,00C
COCKTAIL de JUS DE FRUITS	5,50C

## LES SODAS

COCA-COLA 33cl	3,00C
ICE-TEA 33cl	3,00C
ORANGINA 33cl	3,00C
PERRIER 20cl	3,00C
SCHWEPPEs 20cl	3,00C



## LES BIÈRES

J. GUEULE BLONDE pression 25cl	3,90C
J. GUEULE ORPAILLEUSE pression 25cl	3,90C
La PRESSION 50cl	7,00C
J. GUEULE WEITI bouteille 33cl	5,50C
PANACHE 25cl	3,50C
MONACO 25cl	3,50C
LEFFE 33cl	5,50C

## LES COCKTAILS

PLANTEUR 20cl	5,90C
Rhum blanc, cocktail de jus de fruit, sucre de canne, cannelle	
White rum, fruit juice cocktail, cane sugar, cinnamon	
CAÏPIRINHA 10cl	6,50C
Rhum blanc, citron pressé, sucre de canne et glace pilée	
White rum, squeezed lime, cane sugar and crushed ice	
CAÏPIROSKA 10cl	6,90C
Vodka, citron pressé, sucre de canne et glace pilée	
Vodka, squeezed lime, cane sugar and crushed ice	
PIÑA COLADA 20cl	5,90C
Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas et sucre	
White rum, coconut milk, pineapple juice and sugar	
CUBA LIBRE 20cl	5,90C
Rhum blanc, jus de citron et coca	
White rum, lime and coca	
VIRGIN PIÑA COLADA 20cl	5,90C
Lait de coco, jus d'ananas et sucre	
Coconut milk, pineapple juice and sugar	

## LES EAUX

EAU de SOURCE 50cl	2,00C
EAU "DILO" 150cl	4,00C
EAU GAZEUSE "DIDIER" 75cl	4,50C
EAU GAZEUSE "SAN PELLEGRINO" 100cl	5,50C

## LES OMELETTES

servies avec une petite salade verte  
served with a small green salad

OMELETTE NATURE	4,90C
Nature omelette	
OMELETTE AU FROMAGE	5,90C
Cheese omelette	
OMELETTE AU JAMBON	6,40C
Ham omelette	
OMELETTE AU JAMBON ET FROMAGE	6,90C
Ham and cheese omelette	
OMELETTE AU POULET BOUCANÉ	9,00C
Smoked chicken omelette	

## LES PETITES FAIMS

The little hungers

CROQUE MONSIEUR petite salade verte	5,90C
CROQUE MADAME petite salade verte	6,90C
ACCRAS DE POISSON LOCAL X8 pièces	5,90C
Local fish accras plate	
ASSIETTE DE JAMBON PAYS	8,50C
Plate of Prosciutto	
ASSIETTE DE FROMAGE	7,00C
Cheese plate	
ASSIETTE DE SALADE VERTE	3,00C
Plate of green salad	
ASSIETTE DE FRITES	3,00C
Plate of French fries	

LE TRADITIONNEL	9,90C	12,90C
-----------------	-------	--------

Steak, sauce B.B.Q., salade, tomate fraîche et rondelles d'oignon

Steak, B.B.Q. sauce, salad, fresh tomato and onion rings

LE MADRAS	11,40C	14,40C
-----------	--------	--------

Le "Traditionnel" + oeuf sur le plat et fromage râpé

The "Traditionnel" + fried egg and shredded cheese

LE PÊCHEUR	12,90C
------------	--------

Filet d'acoupa pané, mayonnaise, salade, tomate fraîche et rondelles d'oignon

Filet of breaded acoupa, mayonnaise, salad, fresh tomato and onion rings

LE CRÉOLE	14,50C
-----------	--------

Miettes de poulet boucané, papaye râpé, salade, tomate fraîche et rondelle

Smoked chicken crumbs, grated papaya, salad, fresh tomato and onion rings



# LES ENTRÉES



<b>ACCRAIS DE POISSON LOCAL</b> x 8 pièces	<b>5,90C</b>
<b>ACCRAIS et PETITE SALADE DE CREVETTES</b> <i>Accras sur lit de salade verte - On a bed of green salad</i>	<b>11,00C</b>
<b>COCKTAIL DE POISSON LOCAL</b> <i>Emincé de poisson local selon la pêche, sauce citronnée et herbes aromatisées</i> <i>Minced local fish according to peach, lemon sauce and herbs flavored</i>	<b>8,50C</b>
<b>VELOUTÉ DE POTIRON</b> <i>Et ses toasts ailés</i>	<b>9,00C</b>
<b>CRABE FARCI</b> <i>Stuffed Crab</i>	<b>12,00C</b>
<b>CRUDITÉS DU MARCHÉ</b>	<b>9,00C</b>
<b>SALADE GUYANAISE</b> <i>Poulet boucané, oeuf dur, kalawang de Papaye, salade, tomate, oignons et piment frais</i> <i>Smoked chicken, hard-boiled egg, papaya kalawang, salad, tomato, onion and chilli</i>	<b>15,50C</b>

la petite  
11,00 C

# LES VIANDES ROUGES

**ENTRECÔTE DE BOEUF** **20,90C**

**Beef Steak**

Pièce bouchère premium de 200gr, persillée et Goûteuse

*Butcher's piece of 200gr, marbled and tasty*

1 accompagnement et 1 sauce au choix  
1 side dish and 1 sauce of your choice

**BROCHETTE DE BUFFLE BIOLOGIQUE** **17,90C**

**Organic Buffalo skewers**

200gr de Viande de Buffle local, de Sinnamary

*Local Buffalo Meat, of Sinnamary*

1 accompagnement et 1 sauce au choix  
1 side dish and 1 sauce of your choice

**TARTARE DE BUFFLE BIOLOGIQUE** **17,90C**

**Tartare of organic Buffalo**

Préparé par nos soins - Prepared by our oins

200gr de viande de Buffle local, crue, jaune d'oeuf et condiment

*200gr of local buffalo meat, raw, egg yolk and condiment*

1 Accompagnement au choix

*1 side dish*

Le verre de Bordeaux supérieur  
pour accompagner votre viande  
**5,50€**



**Pour accompagner vos plats :**  
**Riz, Riz-Haricots rouges, Purée Maison,**  
**Gratin Pays, Frites, Haricots verts ou Salade verte**







## LES COCOTTES

Accompagnement au choix :  
Riz, Riz-Haricots rouges, Purée Maison,  
Gratin Pays, Frites, Haricots verts ou Salade verte

**Mijoté de buffle  
façon Bourguignon** **15,90€**

*Beef stew, Bourguignon Style*

**Duo de crevettes et fruits de mer  
et sa sauce piment pays** **16,50€**

*Duo of shrimps and seafood and country chilli sauce*

Déglacés dans sa sauce piment doux pays

*Deglazed in country sauce*

**Fricassée de Gibier** **19,00€**

*Fricassee of wild game*

Viande "Bois" d'ici (selon la chasse) façon Guyanaise

*Local meat of the Guyanese forest, in stew (according to the hunt)*

**Sauté de volaille  
au curry et lait de coco** **14,00€**

*Sautéed poultry in curry and coconut milk*

**Pimentade de poisson** **15,00€**

*Fish chili*

Court bouillon aux épices pays, tomate fraîche et piment doux

*Country spice broth, fresh tomato and sweet pepper*

**UNE SPÉCIALITÉ  
d'Ici**

### POISSON FRIT

Fried fish

Sauce chien, riz et haricots rouges

*Traditional lime sauce, rice and red beans*

**15,00€**



# MIDI EXPRESS

**TOUS LES MIDIS**  
**Du LUNDI au VENDREDI**

Sauf jours fériés

Petite assiette d'accras d'accueil  
+ Le Plat du jour  
+ Café Gourmand



# MENU DECOUVERTE

**TOUS LES SOIRS**  
**Et le DIMANCHE MIDI**

Punch maison ou Ti-punch  
+ Petite assiette d'accras d'accueil  
+ 1 Cocotte au choix  
(Buffle, Volaille ou Pimentade)  
+ 1 Blanc manger coco  
ou 1 Coupe de glace 2 parfums



# MENU TI-MOUN

**TOUS LES JOURS**

1 **boisson** au choix  
Coca-Cola, Ice tea, Orangina ou Cocktail de Jus  
1 **Burger - Frites** au choix  
(Steak haché ou Poulet boucané)  
1 **Boule de glace** au choix



**Accès gratuit à la piscine à tous les clients du restaurant**

Prix TTC, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## LES GLACES FAITES MAISON

### Glaces :

Framboise, Vanille, Chocolat noir, Chocolat façon Nutella, Noix de coco, Café, Pistache, Rhum-raisins, Banane, Noisettes, Marron glacé, Schtroumpfs, Caramel, Nougat ou Chewing-gum

### Sorbets :

Mangue, Fruits de la passion, Ananas, Menthe, Fraise ou Citron vert

<b>1 BOULE</b>	<b>2,90C</b>
<b>2 BOULES</b>	<b>4,90C</b>
<b>3 BOULES</b>	<b>6,50C</b>

### SUNDAE CHOCO-CRÉOLE

Coulis de Chocolat, boules Vanille et Chocolat, pépites fondantes et chantilly

### BANANA SPLIT

Banane, Sorbet Fraise, Glaces Chocolat et Vanille, coulis de chocolat et chantilly

### COUPE CRÉOLE

2 boules rhum-raisins et Rhum vieux (4cl)

### BLANC MANGER COCO 6,00C

Flan au coco

### CARPACCIO D'ANANAS 4,00C

### CRÈME BRULÉE 5,50C

### MOELLEUX AU CHOCOLAT 7,50C

Et sa boule vanille

### CAFÉ GOURMAND 6,90C

Ou Thé Gourmand 7,50C

## LES DESSERTS MAISON

### DIGESTIFS

4cl

### RHUM VIEUX 4,90C

### COGNAC

ARMAGNAC

CALVADOS 5,50C

GET 27

BAILEY'S

EAU DE VIE DE POIRE

6,50C

### EXPRESSO 2,30C

DOUBLE EXPRESSO 3,90C

CAPUCCINO 3,90C

DÉCAFEINÉ 2,30C

CAFÉ CRÈME 2,60C

THE ou INFUSION 3,00C

IRISH COFFEE 8,00C



# LES VINS



## ROUGE A.O.C.

CÔTES DU RHÔNE Saint Nabor

BORDEAUX supérieur

SAUMUR " Vieilles vignes "

## GRAND BORDEAUX

SAINT-EMILION

## ROSÉ A.O.C.

CÔTES DU RHÔNE Saint Nabor

## BLANC A.O.C. & CHAMPAGNE

MUSCADET SUR LIE Sèvre-et-Maine

CHAMPAGNE Brut

Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
5.00€	8.20€	15.30€	19.50€
5.50€	9.00€	16.80€	21.50€
			27.00€
			29.00€
5.00€	8.20€	15.30€	19.50€
5.50€	9.00€	16.80€	21.50€
11.00€			55.00€

La coupe

