

# MENU TAÏNO

## ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Cœurs de Romaine, Huile d'Olive ou Vinaigrette, Herbes

*Hearts of Romaine, Olive Oil or Vinaigrette, Herbs*

12.00

Tomate Mozzarella, Basilic, Fleur de Sel, Huile d'Avocats

*Tomato Mozzarella, Basil, Sea Salt, Virgin Olive Oil*

20.00

Salade César, Crevettes Tigre Grillées

*Caesar Salad with Grilled Tiger Shrimps*

20.00

Gaspacho à la Tomate et Basilic, Crème de Parmesan

*Tomato and Basil Gazpacho, Parmesan Cream*

15.00

Carpaccio de Bœuf Angus, Huile d'Olive, Citronnelle

*Angus Beef Carpaccio, Olive Oil, Lemongrass*

20.00

Crabe à l'Avocat, Pamplemousse, Roquette

*Crab with Avocado, Grapefruit and Rocket*

25.00

6 Huîtres Fines de Claire Marennes D'Oléron N°3

*6 Oysters « fines de Claire marennes D'Oléron*

19.00

## ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Assiette Christopher

(Accras de Lambi, Beignet de Langouste et Poisson Fumé)

*Christopher's Platter*

*(Conch Fritters, Lobster Fritters and Smoked Fish)*

28.00

Bisque de Langouste, Aïoli, Croutons

*Lobster Bisque, Aioli, Croutons*

22.00

Verrine de Foie Gras de Canard, Chutney Gingembre et Mangues

*Shot of Duck Liver, Ginger and Mango Chutney*

27.00

## PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

**(Please allow 25 minutes / 25 minutes de cuisson)**

	Entrée	Plats
Risotto aux Crevettes, St Jacques, Calamar <i>Shrimp, Scallop and Calamari Risotto</i>	22.00	28.00
Tagliatelle/Penne/ aux Langoustes Caraïbes <i>Caribbean Lobster Tagliatelle /Penne</i>	22.00	28.00
Gnocchi de Mamma au Pesto <i>Mamma's Gnocchi with Pesto</i>	19.00	25.00

## VIANDES/MEAT

- Mignon d'Agneau, Sauce Colombo  
*Tenderloin of Lamb with Colombo Sauce*  
29.00
- Filet de Bœuf Angus Poêlé, Jus de Viande  
*Seared Filet of Angus Beef*  
32.00
- Magret de Canard, Sauce Mangue  
*Pan Fried Duck Breast, Mango Sauce*  
28.00
- Carré de Veau de Lait, Jus aux Amandes  
*Milk Fed Rack of Veal, Almond Gravy*  
31.00
- Steak Tartare de Bœuf Angus Classique  
*Angus Beef Tartar*  
29.00

## POISSONS/FISH

- Wahoo Poêlé, Beurre de Gingembre  
*Seared Local Wahoo, Ginger Butter*  
28.00
- Poelée de St Jacques, Beurre Citronnelle  
*Seared Scallops, Lemongrass Butter*  
32.00
- Filet de Vivanneau ou Œil de Bœuf, Sauce Créole  
*Filet of Vivanneau or Œil de Bœuf (Red Snapper), Creole Sauce*  
28.00
- Escalope de Mahi Mahi à la Plancha, Sauce Chien, Coriandre  
*Mahi Mahi Filet à la Plancha, « Chien » Sauce, Coriander*  
28.00
- Langouste Grillée / Grilled Lobster  
Sauce Chien, Cocktail au Rhum, Sauce Piquante / "Chien" Sauce, Rum Cocktail Sauce and Spicy Sauce  
400Gr : 35.00      600Gr : 42.00

## GARNITURES AU CHOIX /GARNISHES

Riz Créole, Frites au Couteau, Gratin Christophines, Purée Patate Douce, Haricots Verts,  
Mixed Pois Gourmand et Haricots Vert, Ratatouille Créole, Champignons Sautés, Pomme urée à l'ail.  
*Creole Rice, French Fries, Christophine Gratin, Sweet Potato Puree, Green Beans,  
Peas in the Pod and Green Bean Mix, Creole Ratatouille, Sautéed Mushrooms, Potato and Garlic Purée*

## ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS

*Cheese and Fruit Platter*  
19.00

## DESSERTS

Mangues Épicées, Flambés au Rhum à L'Hibiscus de Gigi  
*Flambéed Spiced Mango in Hibiscus Rum*  
14.00

Tarte au Maracuja, sorbet Mangue  
*Passion Fruit Tart, Mango sorbet*  
14.00

Crème Brûlée au Chocolat noir Intense, Tuile Coco  
*Dark Chocolate "Crème Brûlée", Coconut*  
14.00

Verrine Framboise, Ganache chocolat  
*Shot of Raspberry, Chocolate Ganache*  
14.00

Crèmes Glacées et Sorbets  
du Petit Deauville  
*Ice Creams and Sorbets*  
14.00

Verrine Chocolat Framboise  
*Raspberry, Chocolate Mousse*  
14.00

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco  
*Pineapple Carpaccio, Coconut Ice Cream*  
14.00

