

- **Le Poulet Boucané / Smoked Chicken** **18,50€**

½ poulet mariné et boucané accompagné de sauce créole servi avec des frites maison ou du riz, guacamole maison, nachos, olives vertes, salade, oignon, tomates.

1/2 smoked and grilled chicken, served with créole sauce, homemade french fries or rice, guacamole (avocado mixed), nachos, green olives, salad, onion, tomatoes.

- **Le Thon Boucané / Grilled Tuna** **19,50€**

Darne de thon 220 gr marinée et boucanée au barbecue, accompagnée de sauce créole, servie avec des frites maison ou du riz, guacamole maison, nachos, olives vertes, salade, oignon, tomates.

Tuna steak 220 gr served with créole sauce, homemade french fries or rice, guacamole (avocado mixed), nachos, green olives, salad, onion, tomatoes.

- **Le Pavé de Saumon / Salmon Filet** **19,90€**

200 gr de Saumon grillé ou cuit en papillote au barbecue accompagné de sauce créole servi avec des frites maison ou du riz, guacamole maison, nachos, olives vertes, salade, oignon, tomates.

Salmon grilled or cooked in a parcel with créole sauce, homemade french fries or rice, guacamole (avocado mixed), nachos, green olives, salad, onion, tomatoes.

- **L'Entrecôte Barbecue / Sirloin Steak BBQ** **19,50€**

220 gr de noix d'entrecôte cuite sur barbecue servie avec des frites maison ou du riz, guacamole maison, nachos, olives vertes, salade, oignon, tomates.

220 gr grilled with homemade french fries or rice, guacamole (avocado mixed), nachos, green olives, salad, onion, tomatoes.

- ***La Brochette de Gambas / Skewer Tiger Prawns*** **19,90€**

Brochette de gambas grillées au barbecue accompagnée de sauce créole, servie avec des frites maison ou du riz, guacamole maison, nachos, olives vertes, salade, oignon, tomates.

Skewer Tiger Prawns grilled with homemade french fries or rice, guacamole (avocado mixed), nachos, green olives, salad, onion, tomatoes.

- ***Le Tartare de Thon / Tuna Tartar*** **19,90€**

200 gr de tartare de thon (selon arrivage) à la façon du chef, accompagné d'avocat et servi avec des frites maisons ou du riz, guacamole, nachos, olives vertes, salade, oignon, tomates.

Tuna Tartar 200 gr according to the chef's mood with homemade french fries or rice and vegetables.

- ***Le Menu Enfant / Kids Menu*** **9,95€**

Blanc de Poulet Boucané ou jambon blanc servi avec des frites maison ou du riz + un sirop à l'eau au choix + une glace en bâtonnet.

Chicken fillet or ham with homemade french fries or rice + water drink sirup + ice-cream

Notre cuisine est faite maison : les légumes, y compris les pommes de terre pour les frites, sont livrés frais chaque matin, les poulets proviennent d'un élevage en Aquitaine, la viande est originaire d'Argentine et le saumon est acheté entier et découpé en darnes.

- ***La Salade Corto / The Corto's*** **15,50€**

Composée de poulet boucané sauce créole, salade, tomates, olives vertes, oignon, guacamole maison, et nachos.

Mixed salad with smoked chicken.

- ***La Salade Océane / The Ocean*** **16,50€**

Composée de thon, saumon, sauce créole, salade, tomates, olives vertes, oignon, citron.

Mixed salad with tuna and salmon.

- ***La Salade Classique / The Classic*** **14,50€**

Composée de jambon, fromage, salade, tomates, olives vertes, oignon, guacamole maison et nachos.

Salad with ham and cheese.

- ***La Salade Végétarienne / The Veggie*** **15,50€**

Composée de salade, avocat, fromage, tomates, olives vertes, oignon, guacamole maison, nachos et sauce créole.

Mixed salad with avocado and cheese.

- ***L'Assiette de frites maison / Homemade french fries*** **6€**

LES DESSERTS

THE DESSERTS

- **Salade de fruits / Fruit Salad** 5,50€
- **Tartelette Chocolat / Chocolate Tart** 6,50€
- **Tartelette Framboise / Raspberry Tart** 7€
- **Tartelette Citron Meringué / Lemon Tart** 7€
- **Coupe 1 boule / 1 scoop** 3,80€
- **Coupe 2 boules / 2 scoops** 6€
- **Coupe 3 boules / 3 scoops** 8€

Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Coco, Rhum Raisin, Citron Vert, Framboise, Fruit de la Passion, Cassis, Menthe chocolat.

Flavoured : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Coconut, Rhum Grape, Lime, Raspberry, Passion Fruit, Blackcurrent, Mint.

- **Supplément Chantilly, Coulis de Fruits Rouge, ou Coulis de Chocolat** 0,50€

Add charge of Whipped Cream, Red Fruit Sauce, Chocolate Sauce

- **Café Gourmand / Gourmet Coffee** 8€

Café et Mignardises : Cannelé, macaron, tarte, fruits, coulisse et Chantilly.

- **Café 1,50€ Thé 2,20€**

- **Irish Coffee (whisky), Pirate Coffee (Rhum Brun), Bisca Coffee (Armagnac), Crazy Coffee (Rhum Arrangé) 9€**
- **Digestifs 4cl Cognac, Armagnac, Calvados, Poire, Izarra 8€**
- **Rhums Arrangés maison 5cl 6,50€**

Fraise, Ananas, Banane, Carambole, Framboise, Mangue, Vanille, Orange
Cannelle, Caramel, Fruit de la Passion, Café, Gingembre, Fruits Rouges, Abricot,
Badiane.

- **Route du Rhum (10 parfums différents) 62,50€**
- **Plus de 50 Vieux Rhums, Rones et Rums âgés de 3 à 23 ans VO, VSOP, XO, Millésimes, de tous les pays (demandez la carte).**
- **Route Des pirates (10 vieux rhums de 3 à 23 ans d'âge et de pays différents) 99€**

Le rhum est une eau-de-vie de canne à sucre. Produit dans de nombreuses régions du monde, ses variations sont aussi diverses que son orthographe. Le plus réputé, produit dans les Caraïbes, se divise en trois grandes familles d'influence coloniale. On parle de « rhum » lorsqu'il provient d'Haïti, de Guadeloupe, de Martinique, de l'île de Marie-Galante ou de la Réunion. Attribué à un style français, son nez est fin et complexe, floral et fruité. Le « rum » d'origine britannique sont plus lourds, épicés et typés. Quant aux « ron » de tradition hispanique, ils offrent un caractère souvent suave et doux.