

PLATS COMPLETS

Main courses

- *Le Poulet Boucané / Smoked Chicken* (servi uniquement le soir) 19,50€

½ poulet mariné et boucané accompagné de sauce créole, guacamole maison, nachos, salade, oignon, tomates.

1/2 smoked and grilled chicken, served with creole sauce, guacamole (avocado mixed), nachos, salad, onion, tomatoes.

- *Le Thon mi-cuit / Grilled Tuna* 19,80€

Pavé de thon 220 gr mi-cuit au barbecue, accompagné de sauce créole, guacamole maison, nachos, salade, oignon, tomates.

Tuna steak 220 gr served with creole sauce, guacamole (avocado mixed), nachos, salad, onion, tomatoes.

- *Le Pavé de Saumon / Salmon Fillet* (servi uniquement le soir) 19,90€

200 gr de Saumon grillé ou cuit en papillote au barbecue accompagné de sauce créole, guacamole maison, nachos, salade, oignon, tomates.

Salmon grilled or cooked in a parcel with creole sauce, guacamole (avocado mixed), nachos, salad, onion, tomatoes.

- *L'Entrecôte Barbecue / Sirloin Steak BBQ* 22,70€

220 gr de noix d'entrecôte cuite sur barbecue accompagnée de guacamole maison, nachos, salade, oignon, tomates.

220 gr grilled, guacamole (avocado mixed), nachos, salad, onion, tomatoes.

- La Brochette de Gambas / Tiger Prawns Skewer *20,90€*

Brochette de gambas grillées au barbecue accompagnée de sauce créole, guacamole maison, nachos, salade, oignon, tomates.

Grilled Tiger Prawns skewer, guacamole (avocado mixed), nachos, salad, onion, tomatoes, creole sauce.

- Le Tartare de Thon / Tuna Tartar *20,90€*

200 gr de tartare de thon à la façon du chef, accompagné d'avocat, de guacamole, nachos, salade, oignon, tomates.

Tuna Tartar 200 gr according to the chef's mood and vegetables.

- Burger Magret de canard / Duck Breast Burger *19,50€*

Pain aux céréales, magret de canard haché, provola fumé, émincé d'oignons frits, caviar de tomate, sauce curry/mangue. (servi uniquement le midi)

Cereal bread, ground duck breast, smoked cheese, onion, tomato' caviar, curry/mango sauce.

- Burger Daurade / Fillet Fish Burger *18,50€*

Pain aux céréales, filet de daurade, provola fumé, émincé d'oignons frits, caviar de tomate, avocat, sauce vanille. (servi uniquement le midi)

Cereal bread, fillet fish, smoked cheese, onion, tomato' caviar, avocado, vanilla sauce.

Choisissez votre accompagnement

Choose between:

-Frites de pomme de terre maison

Ou

-Frites de patate douce

Ou

-Riz basmati

-Home made french fries

Or

-Sweet potato fries

Or

-Basmati rice

- Bowl poulet boucané / Smoked Chicken Bowl *15,00€*

Poulet mariné/boucané, riz basmati, avocat, choux rouge, concombre, tomate, émincé d'oignon frits, graines de sésame, sauce soja. (servi uniquement le midi)

Smoked marinated chicken, basmati rice, avocado, red cabbage, cucumber, tomato, crispy onion, sesame seeds, soya sauce.

- Bowl saumon mariné / Salmon Marinated Bowl *15,50€*

Saumon mariné, riz basmati, avocat, choux rouge, concombre, tomate, émincé d'oignon frits, graines de sésame, sauce soja. (servi uniquement le midi)

Marinated salmon, basmati rice, avocado, red cabbage, cucumber, tomato, crispy onion, sesame seeds, soya sauce.

- Le Menu Enfant / Kids Menu *10.50€*

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

SALADES

SALADS

- La Salade Corto / The Corto's *16,50€*

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 17,50€

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

Mixed salad with tuna and salmon.

- La Salade Classique / The Classic 14,50€

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

Mixed salad with ham and cheese.

- La Salade Végétarienne / The Veggie 15,50€

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

Mixed salad with avocado and cheese.

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

-L'Assiette de frites de patate douce/ Sweet potatoes 7€

-Planche Apéritif de fromages ou de charcuterie 15€

-Chips de nachos sauce salsa 4€

Notre cuisine est faite maison : les légumes, y compris les pommes de terre, sont livrés chaque matin. Les poulets proviennent d'Aquitaine et la viande est originaire d'Argentine. Nous travaillons principalement avec des producteurs locaux.

LES DESSERTS

THE DESSERTS

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

Flavours of your choice : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Coconut, Rhum raisin, Lime, Raspberry, Passion Fruit, Blackcurrent, Chocolat Mint.

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

Add toppings : Whipped Cream, Red Fruit, Chocolate.

- **Café Gourmand / Gourmet Coffee** 9€

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

-Café 1,70€ Déca 2.00€ Thé 2,20€

-Eaux Abatilles Plate 1L 3,50€ Abatilles Gazeuse 1L 5€

-Irish Coffee (Whisky), Pirate Coffee (Rhum Brun), Bisca Coffee
(Armagnac), Crazy Coffee (Rhum Arrangé) 9.50€

-Digestifs classiques 4cl : Cognac 7ans, Bas-Armagnac 7ans, Calvados 6ans,
Poire Williams, les Whisky tel que le Single barrel, Gentleman jack, Oban 14 ans,
Monkey Shoulder, Chivas 12 ans, Glenkinchie 12 ans, Gragganmor 12 ans,
Dalwhinnie 15 ans... de **9 à 18.00€**

-Rhums Arrangés maison 5cl 7€

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

-Route du Rhum (10 parfums différents) 65.00€

-Collections de plus de 100 Vieux Rhums 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
10x4cl) 99.00€

- Route Des Seigneurs (10 très vieux rhums XO et millésimes) âge et de pays
différents 10x4cl) ...185.00€

-Cocktails

- Mojito : classique...9.50€ Fraise ou Passion...10.50€ Royal...13.50€

Virgin sans alcool 7.00€

- Desperito (Mojito classique+Desperados) ...15.00€

- Caïpirinha (Cachaça), Caïpiroska (Vodka), Caïpirisma (Rhum)...9.00€

- White Russian (Vodka, Kalhua, lait), Black Russian (Vodka, Kalhua)...9.50€

- Ti-Punch Damoiseau 50° ...7.50€ - Ti-Amour Damoiseau 50°/miel...9.00€

- Planteur Maison (Rhum Damoiseau et jus du fruit Caraïbos) ...8.00€

- Punch Coco maison (Rhum, coco et recette secrète) ...8.50€

- Margarita (Tequila, citron, sucre de canne, triple sec) ...9.50€

- Daiquiri (Rhum, citron, sucre de canne, glace) ... 9.50€

- Mai-Tai (Rhum Damoiseau, citron, fraise, orgeat, ananas) ...9.50€

-Tequila Sunrise (Tequila, jus de fruit, sirop de grenadine) ...9.50€

-Sex on the Beach (Vodka, crème de pêche, orange, ananas, cranberry) ...9.50€

-Long Island (Tequila, gin, vodka, rhum, triple sec, coca ou Ice-tea, citron)...11.00€

-Pina Colada (base de punch coco, jus d'ananas, de banane ou de mangue)...9.50€

-Cocktail sans alcool (Mélange de jus de fruits différents) ...6.00€

-Spritz (Apérol, Proseco, eau gazeuse) ...8.50€

-Vodka Red Bull Tropical 25 cl , Vodka Red Bull Classique 25cl...9.00€

Apéritifs

Ricard, Pastis, Martini rouge ou blanc	3.00€
Kir pêche, mûre	4.50€

Bières

Pressions :

25cl : Tigre Blonde 3.00€, Brooklyn Blonde 4,50€, 1664 Blanche 4,50€

50cl : Tigre Blonde 6.00€, Brooklyn Blonde 9.00€, 1664 Blanche 9.00€

Bouteilles : Liefmans 6.00€ Triple Charlie Wells 7,50€

Desperados, Leffe , Cubanisto, Corona, Tigre Brune, Chouffe 6,50€.

Rince Cochon, Duvel, Triple Karmelite, Westmalle 7.00€

Sodas

Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes, Perrier, Ice-Tea, Diabolo 3.50€

Red Bull Energy Drink, Tropical 25cl 6.00€

Jus de fruits

Orange, Banane, Ananas, Abricot, Pomme, Mangue, Goyave, Fruit de la
Passion, Fraise 4.00€

- N'hésitez pas à solliciter l'équipage du Corto qui sera ravi de vous renseigner. Nous avons une carte des rhums (+ de 100) et une carte de vins et de champagnes (+ de 110) à votre disposition.

Bonne dégustation !!!

