

RESTAURANT

Carte des boissons

TI-PUNCHS & PUNCHS

TI-PUNCH BLANC «HSE» 50° / 6cl	5,00 €	TI-PUNCH BLANC «Madkaud » 50° / 6 cl	5,00 €
TI-PUNCH BLANC « Braud & Quenesson »	5,00 €	TI-PUNCH BLANC « Neisson » 50° / 6 cl	6,00 €
TI-PUNCH BLANC « JM » 55° / 6 cl	6,00 €	TI-PUNCH BLANC « 3 rivières cuvée océan » 42° / 6 cl	6,00 €
PUNCH VIEUX «HSE» 6cl	6,00 €	PUNCH VIEUX «BALLY » 6 cl	6,00 €
PUNCH COCO Fabrication artisanale - Sainte-Anne 6 cl	8,00 €		

APÉRITIFS ALCOOLISÉS

WHISKY William Lawson ou JB 6 cl	7,00 €	VODKA 6 cl	7,00 €
MARTINI BLANC 6 cl	7,00 €	MARTINI ROUGE 6 cl	7,00 €
PASTIS / RICARD 2 cl	7,00 €	KIR ROYAL 12 cl	13,50 €
GIN 6 cl	7,00 €	KIR VIN BLANC 12 cl	7,50 €
KIR VIN BLANC « Chardonnay » 14 cl	7,50 €	PORTO ROUGE 6 cl	7,00 €
ACCOMPAGNEMENT Soda et jus de fruits	2,80 €		

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

COCA Bouteille 50 cl	5,00 €	COCA ZÉRO Bouteille 50 cl	5,00 €
ROYAL SODA Bouteille 50 cl (grenadine, kampane)	5,00 €	ORANGINA Bouteille 50 cl	5,00 €
SPRITE Bouteille 50 cl	5,00 €	SCHWEPPES Bouteille 25 cl	4,00 €
NECTAR Nectar de fruits 25 cl Orange, ananas, goyave, exotique, passion)	4,00 €	ICE TEA Bouteille 33 cl	4,00 €

NOS BIÈRES

LORRAINE Pression 25 cl	5,00 €	LORRAINE Pression 50 cl	9,00 €
AFFLIGEM Pression 25 cl	6,00 €	AFFLIGEM Pression 50 cl	9,00 €
LORRAINE Bouteille 33 cl	6,00 €	LORRAINE «Ambrée» Bouteille 33 cl	6,00 €
HEINEKEN Bouteille 25 cl	5,00 €	DESPERADOS «Original, red» Bouteille 33 cl	6,50 €
MONACO Bière, sirop de grenadine, limonade 25 cl	5,50 €	MONACO Bière, sirop de grenadine, limonade 50 cl	9,50 €
LEFFE Bouteille 33 cl	6,00 €	HOEGGARDEN Bouteille 33 cl	6,00 €

EAUX MINÉRALES PLATES & GAZEUSES

DIDIER Bouteille 50 cl	3,50 €	DIDIER Bouteille 75 cl	4,50 €
CHANFLOR Bouteille 1 L	4,00 €		

Le
M

Carte des cocktails

LES MOJITOS

25 cl

L'ORIGINAL	11,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, glace pilée</i>	
LE ROYAL	14,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, Prosecco millésimé, glace pilée</i>	
LE GINGER	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE PIMENT PEYI	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, piment végétarien frais, glace pilée</i>	
LE CHÔ, CHÔ, CHÔ	14,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE MARACUDJA	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, maracudja, glace pilée</i>	

LES CAÏPIS

25 cl

CAÏPIRINHA	10,00 €
<i>Citron, sucre, rhum, glace pilée</i>	
CAÏPIRINHA PASSION	11,00 €
<i>Citron, sucre, rhum, passion, glace pilée</i>	

LES FROZEN

25 cl

DAÏQUIRI FROZEN FRAICHEUR	14,00 €
<i>Rhum blanc, passion, sirop de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, glace citron vert</i>	
DAÏQUIRI FROZEN PASSION	13,00 €
<i>Rhum blanc, passion, sirop de canne, jus de citron vert, glace citron vert</i>	

LES COCKTAILS

25 cl

PINA COLADA	13,00 €
<i>Rhum blanc/vieux, jus ananas, crème de coco, ananas, glace coco</i>	
ARC-EN-CIEL	13,00 €
<i>Rhum blanc, grenadine, jus de cranberry</i>	
SEX ON THE BEACH	13,00 €
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
SPRITZ	13,00 €
<i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	
PLANTEUR MAISON	10,00 €
<i>Jus d'ananas, goyave et orange, sirop de grenadine, rhum blanc et vieux, sirop de canne, cannelle, muscade</i>	

MOJITOS SANS ALCOOL

25 cl

L'ORIGINAL	9,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, glace pilée</i>	
LE MARACUDJA	10,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, rhum, maracudja, didier, glace pilée</i>	
LE GINGER	10,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE CHÔ, CHÔ, CHÔ	12,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, gingembre frais, glace pilée</i>	
LE PIMENT PEYI	10,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, didier, piment végétarien frais, glace pilée</i>	

LES CAÏPIS SANS ALCOOL

25 cl

CAÏPIRINHA	8,00 €
<i>Menthe, citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée</i>	
CAÏPIRINHA PASSION	9,00 €
<i>Citron, sucre, eau gazeuse, passion, glace pilée</i>	

FROZEN SANS ALCOOL

25 cl

DAÏQUIRI FROZEN FRAICHEUR	12,00 €
<i>Eau pétillante, sirop de canne, passion, jus de citron vert, glace citron vert</i>	
DAÏQUIRI FROZEN PASSION	11,00 €
<i>Eau pétillante, passion, menthe fraîche, sirop de canne, jus de citron vert, glace citron vert</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

25 cl

VIRGIN COLADA	11,00 €
<i>Sirop de canne, jus ananas, crème de coco, ananas, glace coco</i>	
COUCHER DE SOLEIL	10,00 €
<i>Jus d'ananas, passion, sirop de grenadine</i>	
DOUDOU	10,00 €
<i>Jus de goyave, jus d'orange, sirop de menthe</i>	

Carte des vins & champagnes

VINS ROUGES

PIC SAINT LOUP LA TREVIÈRE	75 cl	38,00 €
Région viticole : Languedoc-Roussillon	Le verre	8,50 €
Cépage : Grenache / Syrah		
Année : 2021 - Fruits frais, légèrement épicé		
SAINTEMILION PETIT BOUQUEY	75 cl	59,00 €
Région viticole : Saint Emilion		
Cépage : Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon		
Année : 2016 - Arôme boisé et épicé		
PATRIMONIO SANTA MARIA	75 cl	44,00 €
Région viticole : Corse		
Cépage : Niellucciu		
Année : 2020 - Puissant / Fruits rouges bien mûrs		
CÔTE DU RHÔNE REMY FERBRAS	37,5 cl	18,00 €
Région viticole : Vallée du Rhône	75 cl	34,00 €
Cépage : Grenache / Mourvedre / Syrah	Le verre	7,50 €
Année : 2020 - Tanins très doux et fruités		
HAUTES-CÔTES DE NUIT DUBOIS	75 cl	59,00 €
Région viticole : Bourgogne		
Cépage : Pinot Noir		
Année : 2021 - Bel équilibre, saveurs framboise et cerise		
CHINON CHÂTEAU DE COULAINÉ	75 cl	39,00 €
Région viticole : Val de Loire		
Cépage : Cabernet Franc		
Année : 2021 - Frais et fruité		
CÔTE DE BLAYE	75 cl	34,00 €
Région viticole : Bordeaux	Le verre	7,50 €
Cépage : Merlot / Cabernet Sauvignon		
Année : 2019 - Léger et agréable		

VINS BLANCS

CHABLIS CHRISTOPHE & FILS	75 cl	56,00 €
Région viticole : Bourgogne		
Cépage : Chardonnay		
Année : 2022 - Arômes floraux, délicat et fruité		
REUILLY DYCKERHOFF	75 cl	41,00 €
Région viticole : Loire		
Cépage : Sauvignon		
Année : 2022 - Belle harmonie de saveurs, très fin		
MUSCADET	37,5 cl	16,00 €
Région viticole : Loire	75 cl	32,00 €
Cépage : Sauvignon		
Année : 2020 - Odeurs de fleurs blanches, sec		
CHARDONNAY L'ODALET	Le verre	7,00 €
Région viticole : Pays d'OC	75 cl	29,00 €
Cépage : Chardonnay		
Année : 2021 - Minéral, amandes et agrumes		
SAUVIGNON LES ATHLETES DU VIN	Le verre	7,00 €
Région viticole : Touraine	75 cl	29,00 €
Cépage : Sauvignon		
Année : 2022 - Notes d'agrumes, belle longueur en bouche		
VOUVRAY VINCENT CAREME	Le verre	8,00 €
Région viticole : Vallée de la Loire	75 cl	34,00 €
Cépage : Chenin		
Année : 2022 - Riche et fruité (fruits exotiques)		

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

RUINART	150,00 €	RUINART	110,00 €
Blanc de blanc 75 cl		Brut 75 cl	
MOËT ET CHANDON	Brut 75 cl		97,00 €
CHAMPAGNE ESTERLIN	Brut 75 cl		80,00 €
PROSECCO « La Casada Millesimato »	75 cl		50,00 €
VEUVE FOURNY	Blancs de blancs 75 cl		109,00 €
CHAMPAGNE ESTERLIN	la coupe 12 cl		13,00 €
PROSECCO « La Casada Millesimato »	12 cl		8,00 €

VINS ROSÉS

SAINT-ROCH LES VIGNES	75 cl	33,00 €
Région viticole : Provence		
Cépage : Assemblage		
Sec, fruité et gourmand		
SAINT-TROPEZ MAGIC	Le verre	7,00 €
Région viticole : IGP Méditerranée	37,5 cl	16,00 €
Cépage : Assemblage	75 cl	29,00 €
Fin et fruité		
FRESIA MAS D'ESPANET	Le verre	7,50 €
Région viticole : Cévennes	75 cl	31,00 €
Cépage : Cinsault, grenache		
Année : 2022 - Frais et gourmand		

VOUS TROUVEREZ NOS CONSEILS
D'ACCORDS METS ET VINS
SOUS CHACUN DE NOS PLATS



Carte des entrées

AVEC L'APÉRO

ACCRA DE MORUE <i>8 pièces</i>	11,00 €
ACCRA DE CREVETTES <i>6 pièces</i>	11,00 €

NOS ENTRÉES

TARTARE PÊCHEUR AU COUTEAU <i>Thon frais de notre pêcheur : Mélié Pikan Condiments aux douceurs de la Martinique</i>	16,00 €
FOIE GRAS MAISON AUX ÉPICES PEYI <i>Rhum vieux, Porto, chutney du moment et brioche maison</i>	21,00 €
DOUCEUR DE SAINT-JACQUES <i>Noix de Saint-Jacques poêlées, crèmeux de giraumon, noisettes torréfiées</i>	18,00 €

NOS SALADES

MÉLI MÉLO DE SAISON <i>Nos meilleurs crudités et fruits de saison, vinaigrette du moment</i>	20,00 €
L'AUTHENTIK <i>Accras de morue, accras de crevettes, tartare de thon et sa vinaigrette du jour</i>	24,00 €

MENU ENFANTS *Jusqu'à 12 ans* 17,00 €

FILET DE POULET OU POISSON
*Servi avec nos frites maison/crudités
Jus de fruits - boule de glace (vanille ou chocolat)*





Carte des plats

CARTE CÔTÉ MER

DANS LES FILETS DU CHEF (180 g) 28,00 €

Sélection de la pêche locale, filet cuit à la poêle puis au four, riz sauvage, sauce beurre blanc piment végétarien.



Suggestion accord mets / vins :

 Chablis
La bouteille ou  Vouvray
Au verre

TAGLIATELLE DE L'OCÉAN 27,00 €

Cambas, palourdes, dés de poisson frais et sauce curcuma



Suggestion accord mets / vins :

 Reuilly
La bouteille ou  Chardonnay
Au verre

TENTACULES DE POULPE CONFITS 28,00 €

Poulpe, crémeux d'igname, parmesan, huile herbacée



Suggestion accord mets / vins :

 Sauvignon
La bouteille ou  Sauvignon
Au verre

LE LOUP DES CARAÏBES SAVEUR PASSION (160 g) 32,00 €

Mille feuilles de légumes, perles de maracuja et sauce passion

Suggestion accord mets / vins :

 Chablis
La bouteille ou  Vouvray
Au verre

CARTE CÔTÉ TERRE

SÉLECTION DE RIBS 27,00 €

Travers de porc, sauce BBQ, servis avec nos frites maison

Suggestion accord mets / vins :

 Patrimoine
La bouteille ou  Pic Saint-Loup
Au verre

LE BŒUF DANS LA NOBLESSE 39,00 €

Côte de bœuf (500gr avant cuisson), sauce au choix, servie avec nos frites maison

Suggestion accord mets / vins :

 Châteauneuf
-du-Pape La bouteille ou  Côtes du Rhône
Au verre

SUPRÊME DE POULET FERMIER 29,00 €

Risotto du Chef et son jus de volaille

Suggestion accord mets / vins :

 Chinon
La bouteille ou  Pic Saint-Loup
Au verre



Carte des desserts

LES PLAISIRS SUCRÉS

Notre Chef pâtissier Gwénaél Cantinol (*Lauréat du championnat territorial de Martinique*) élabore chaque jour dans son laboratoire ses desserts du jour qui ont également bâti la réputation du M.

Ils vous seront présentés à l'ardoise.

SAY CHEEEESE !

16,00 €

Notre sélection de trois fromages affinés accompagnée du seul et unique fromage de Martinique : Marjolait.

Situé à Rivière-Pilote, Majolait est l'unique lieu de production fromagère de l'île (fromage artisanal fabriqué à la main).

Boissons chaudes & digestifs

THÉS PALAIS DES THÉS

3,50 €

MENTHE GLACIALE
Thé vert et menthe poivrée

DÉTOX
Thé noir curcuma et citron

THÉ DES LORDS
Thé noir puissant et bergamote

ST JAMES
Thé noir puissant et corsé

LONG JING
Thé vert délicat et végétal

NOS CAFÉS

EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA 2,50 €

DOUBLE 5,00 €

CRÈME 3,00 €

CAFÉ ANTILLAIS 9,00 €
Café / Rhum vieux / chantilly / sucre de canne

CAPPUCCINO 5,50 €
Crème chantilly

DIGESTIFS & LIQUEURS

COGNAC 8,00 €
Gauthier

RHUM VIEUX 10,00 €
St James (12 ans d'âge)

RHUM 9,00 €
Trois Rivières Cannes brûlées

GET 27 7,00 €

JM 9,00 €
Volcanique

RHUM VIEUX 9,00 €
St James VSOP

RHUM 9,00 €
Trois Rivières Vieux de l'océan

GRAND MARNIER 9,00 €

NOS INFUSIONS

4,00 €

ATOUMO
Notes florales et mentholées

MENTHE FRAÎCHE

BRISÉE
Notes florales et citronnées



Carte des Grands crus

LES BLANCS

ETNA BIANCO 2022-DOMAINE GRACY

57,00 €

Région viticole : Italie - Sicile - 85% Carricante, 15% Catarratto

Graci Etna Bianco est 100 % volcanique.

Un vin brillant qui exprime le territoire avec une acidité fraîche, vive et croquante.

Caractéristiques : Notes fruitées de pêche jaune et d'ananas, enrichies d'agréables arômes minéraux. En bouche, il est frais, sapide, agréablement doux et persistant.

Accords : poisson fumé, légumes, fruits de mer, poisson blanc, riz

POUILLY FUISSÉ 2020-OLIVIER MERLIN

74,00 €

Région viticole : Bourgogne

Olivier Merlin est l'un des vignerons les plus talentueux du maconnais.

Olivier et Corinne Merlin n'utilisent ni désherbant, ni engrais de synthèse.

Ils préfèrent labourer les parcelles, avec un cheval.

Cépage : Chardonnay

Caractéristiques : Arômes pêche blanche et poire William.

La bouche est typique de l'appellation, onctueuse, ronde suave et élégante.

La finale est portée par une belle minéralité qui lui apporte fraîcheur et équilibre !

Accords : tous les poissons

MEURSAULT 2021-DOMAINE VAUDOISEY-CREUSEFOND

98,00 €

Région viticole : Bourgogne

Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation : Rond et soyeux. Notes de prunes jaunes et d'épices.

Accords : poissons et viandes blanches en sauce.

CONDRIEU 2020 - AURÉLIEN CHATAIGNIER

84,00 €

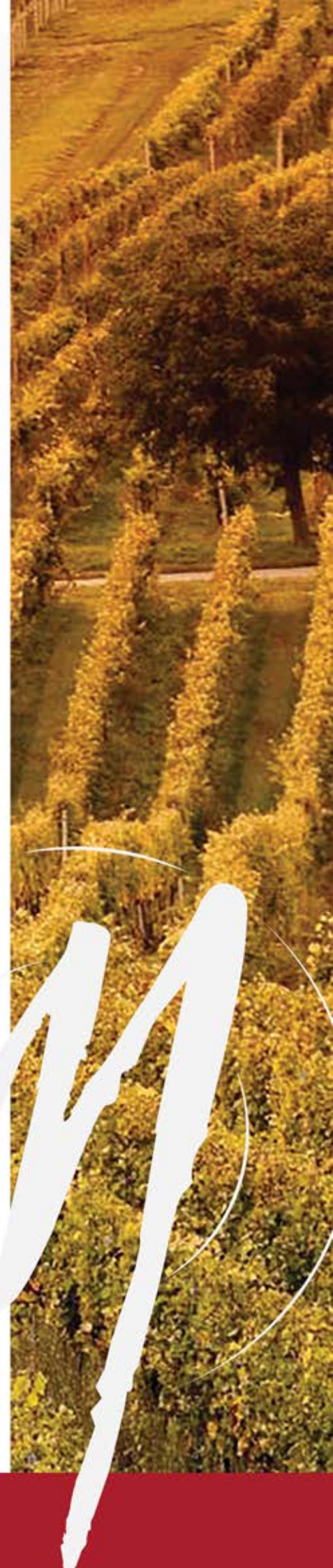
Région viticole : Vallée du Rhône

Cépage : 100% Viognier

Caractéristiques : Notes exotiques d'abricot frais et florales de verveine.

Précis en bouche, la matière est ample et riche, mais bien construite, car soutenue par une belle acidité

Accords : poissons en sauce, gambas épicées



Carte des Grands crus

LES ROUGES

CÔTE-RÔTIE - DOMAINE BOUTIN 2021

108,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône

Cépage : 100% Syrah

Caractéristiques : Robe rouge grenat profonde. Notes de fruits rouges et noirs ainsi que de fleurs dont la violette.

Bouche : Fin et élégant, le vin possède une belle minéralité complexe et envoûtante.

Accords : Idéal sur l'agneau, mais cela fonctionne sur toutes les viandes.

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU «LA RONCIERE» 2017 - LEGROS

106,00 €

Région viticole : Bourgogne

Cépage : 100% Pinot noir

Caractéristiques : Ce 1er Cru "la ronciere" est un excellent vin de garde aux arômes de petits fruits rouges. Les équilibres sont au rendez-vous et garantissent un style aussi complexe que gourmand avec des notes de fruits noirs, de myrtilles et de prunelles.

Accords : Gibier, bœuf en sauce, rôti de bœuf ou poulpes, langoustes (si vous ne désirez pas de blancs)

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019 «AUX PLANTES» - CAZENAVE

69,00 €

Région viticole : Bordeaux

Cépage : 100 % Merlot

Caractéristiques : arômes de fruits rouges frais, de framboise et de cerise noire, mure et cassis.

Rond, gourmand, généreux en matière avec de beaux tannins.

Accords : viandes, fromages...

HERMITAGE «ARENA MICA » 2022 - DOMAINE BOUTIN

102,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône

Cépage : 100% Syrah

Caractéristiques : Minéral et poivré. Arômes de petits fruits noirs très mûrs. Très long en bouche.

Accords : viandes, gibiers

POMEROL 2016 - CLOS DU CANTON DES ORMEAUX - CAZENAVE

96,00 €

Région viticole : Bordeaux - 97% merlot 3% cabernet

Caractéristiques : Élevés 18 mois en fûts.

Arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises noires, pruneaux et fraise mûre) et d'épices (vanille en bâton, réglisse, cannelle, cèdre)

Accords : viandes

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2019 - DOMAINE FONTAVIN

74,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône - 80% Grenache noir - 15% Syrah - 5% Mouvèdre

Caractéristiques : Nez flatteur de fruits rouges, réglisse et notes mentholées.

Arômes de fruits noirs croquants, de truffe, de garrigue.

C'est un vin riche, aux tanins denses et élégants, soutenu par une belle longueur en bouche.

Accords : viandes

