



midi

ACCRAS PAR 8

Morue à la farine de manioc

12€

ASSIETTE CRÉOLE

Boudin blanc, boudin noir, rillettes, pâté cochon, tartare de poisson, ti-nain morue

19€

MENU TI SIRÈ ET TI SIRÈZ

Cuisse de poulet ou Nuggets de poisson

Pommes de terre au four

17€

Cookie fait maison ou Floup

Verre de jus & une SURPRISE !

Jusqu'à 12 ans



LISTE DES ALLERGÈNES

Lactose

Produits de la mer

Gluten

LES PLATS

TARTARE DE POISSON

Poisson frais coupé au couteau, assaisonné aux épices peyi

24€

LE PWASON

Selon notre retour de pêche, accompagné de légumes peyi

26€

LA VIANN

Selon notre pièce du boucher, accompagnée de légumes peyi

25€

BURGER DU CHEF

Burger du moment, pommes de terre au four et salade

23€

LES POKE & BRUSCHETTAS

POKE KWI VEGGI

Riz, légumes, fruits frais

17€

POKE POISSON

Riz, légumes, fruits frais et poisson

20€

POKE POULET

Riz, légumes, fruits frais et poulet

19€

BRUSCHETTA KLASIK OU POUL Z'EPICES

Pain de campagne, tomate, mozzarella, huile de gros thym
avec ou sans poulet

17€

Carte du Bar



LES CLASSIQUES

25CL

ST GERMAIN SPRITZ

14€

Liqueur de sureau, Prosecco et eau pétillante

CAÏPIRINHA

12€

Rhum blanc, citron et sucre de canne

LES TI PUNCHS

4CL

BLANC DE STE MARIE

5€

St James

BLANC DU FRANÇOIS

6€

Clément canne bleue, Premier rhum monovariétal au monde

BLANC DU MARIN

6€

Braud & Quennesson, floral et parfumé

VIEUX DE STE MARIE

6€

St James

VIEUX DE MACOUBA

8€

JM Volcanique, plantations au pied de la montagne Pelée, vieillis en fût de chêne américain

AMBRÉ DU MARIN

7€

Braud & Quennesson, ESB

BIÈRES

PRESSION STELLA ARTOIS 25CL 3.50€

PRESSION STELLA ARTOIS 50CL 6.50€

BITBURGER BLONDE 33CL 4€

NEPO BLANCHE
AU COMBAVA 33CL 5€

BENZEL 33CL 6€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFEINÉ 2.50€

THÉ 4€

SOFTS

THÉ PEYI GLACÉ 25CL 4€

SMOOTHIE DU JOUR 33CL 7€

COCA COLA, COCA 0, 7UP 50CL 4€

EAU PLATE OU GAZEUSE 1L 1.50€

Soucieux de l'environnement, nous proposons des carafes d'eau filtrée, plate ou pétillante afin de réduire notre impact tout en vous offrant une alternative durable et rafraîchissante.

Cela s'inscrit dans une démarche écoresponsable afin de réduire les plastiques.

Les Créations

Ariel, l'Artiste des Cocktails

Vice-championne de la Ti Punch Cup by les Rhums

Clément et 4eme mondiale des Rhumbellion by Les 3 Rivières,
Ariel sublime la mixologie martiniquaise.



Passionnée et créative, elle vous invite à découvrir des cocktails uniques, mariant tradition et modernité.

Fondatrice des Cocktails d'Ariel une entreprise événementielle dédiée à l'art du cocktail et de la gastronomie, elle partage son savoir-faire au-delà des Terrasses.

Laissez-vous surprendre et savourez l'excellence en bord de mer.

25CL

CRÉATION BY ARIEL 16€
Cocktail sur mesure, cap ou pas cap ?

PASSIONNEL 13€
Rhum infusé à la cannelle, purée passion,
sirop de piment végétarien, orange
"Planteur création"

KILOE 13€
Rhum blanc, kiwi, prune de cythère,
sirop d'estragon mexicain, aloé

CARAÎBES 13€
Rhum blanc, falernum, ananas,
lait de coco, curaçao

SUNSHINE 13€
Tequila, ananas, pêche, sirop popcorn

ATOUMO ÉLÉGANCE 16€
Hennessy, myrtille,
thé atoumo, citron, angostura

LONDON GWOZEYL 13€
Gin infusé gwozeyl peyi, fraise, goyave,
infusion gwozeyl eucalyptus

AIX'PRESSO MARTINIK 13€
Vodka, café vanille, purée de passion,
zestes de citron vert

MOJITO PEYI 13€
Rhum blanc, sucre, citron,
Selon produits de saison

COCKTAIL DU MOMENT 13€
À découvrir à l'ardoise

Tous nos cocktails sont disponibles sans alcool à 10€

Cave à vins

VINS ROSÉS



BRISE MARINE

2023 IGP MÉDITERRANÉE Frais, fruité, léger

Cépages : Cinsault, grenache, syrah

♥ Poisson, Poké bowl, Tartare

5€ 24€

MINUTY MOMENT

2023 AOP CÔTE DE PROVENCE Souple et acidulé

Cépages : Grenache, syrah, cinsault, tibouren

♥ Tartare, Bruschettas, Poisson, Viande blanche

9€ 42€

VINS BLANCS

VIOGNIER L'ENVOLEE MAISON GOICHOT

2022 IGP PAYS D'OC Fruits jaunes, pêche, abricots, miel

Cépages : Viognier

♥ Plats en sauce et épicés, Risotto, Légumes, Fruits de mer, Desserts

6€ 28€

PETIT CHABLIS MAISON GOICHOT

2020 BOURGOGNE Minéral, notes d'agrumes et fleurs blanches

Cépages : Chardonnay

♥ Accras, Poisson, Volailles, Bruschettas

8.50€ 52€

BAIE ORIENTALE

2023 IGP COMTÉ TOLOSAN Sec, notes de melon et agrumes

Cépages : Muscat, gewurztraminer, viognier, riesling, muscadelle et pinot gris

♥ Cuisine exotique, Langoustes

7€ 35€

VINS ROUGES

LÈCHE MOI LA GRAPPE

2021 IGP PAYS D'OC Épicé et fruité

Cépages : Syrah

♥ Viandes, Plats végétariens, exotiques ou épicés

5€ 24€

PIC SAINT LOUP SECRET DE CAVE

2021 LANGUEDOC Tannique, notes de vanille, cerise

Cépages : Grenache et syrah

♥ Boeuf, Agneau, Cabri

8€ 42€

BULLES

CHAMPAGNE CUCHET CEZ

Cuvée réserve

♥ L'accord parfait évidemment !

13€ 70€