

Lunch



Mango  
CHRISTOPHER PLACE

## SALADES / SALADS

Coeurs de Romaine, Huile d'Olive ou vinaigrette, Herbes <i>Hearts of Romaine, Olive Oil, Vinegar, or Mustard Vinaigrette, herbs</i>	10,00
Tomate Mozzarella, Basilic, Fleur de Sel, Huile d'Olive vierge <i>Tomato Mozzarella, Basil, Sea Salt, Virgin Olive Oil</i>	20,00
Salade Niçoise au Thon Frais <i>Niçoise Tuna Salad, Green Beans, Egg, Anchovies, Olives</i>	19,00
Salade César, anchois, œufs dur, Coutons à l'aïl, Copeaux de Parmesan <i>Caesar Salad with Anchovy, Boiled Eggs, Garlic Croutons &amp; Reggiano Parmesan Shavings</i>	16,00
ou aux Crevettes Tigre Grillées / <i>or with BBQ Tiger Shrimps</i>	25,00
ou au Poulet Grillé / <i>or With Grilled Chicken</i>	18,00

## ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Crevettes Géantes, Sauce Cocktail aux Citrons Verts <i>Jumbo Shrimp, Lime Cocktail Sauce</i>	28,00
Gazpacho Andaloux <i>Tomato Gazpacho</i>	9,00
Cocktail de Langouste, Pico de Gallo à la Mangue <i>Lobster Cocktail, Mango Pico de Gallo</i>	22,00
Poissons de l'île fumé par nos soins, crème fraîche <i>Homemade Smoked Local Fish, Sour Cream</i>	20,00

## ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Accras de Morue Façon Fish Cakes / Sweet Potato Fish Cakes	12,00
Goujonettes de Mahi Mahi, Sauce Aigre Douce au Tamarin de Marie Galante <i>Fish Fritters, Tamarin Sweet and Sour Sauce</i>	17,00
Beignets de Lambi, Mayonnaise au Citron Vert et Ail Rôti <i>Conch Fritters Lime and roasted Garlic Mayonnaise</i>	16,00
Penne au Pistou et Poulet Grillé <i>Penne Rigate with Grilled Chicken, Pesto &amp; Grilled Pine Nuts</i>	18,00

## GRILL

Filet de Vivaneau Grillé, Julienne de Légumes <i>Grilled Filet of Red Snapper, Vegetable Slaw</i>	23,00
Steaks de Mahi Mahi, Beurre Maître d'Hôtel à la Coriandre, Chips d'Arbre à Pain <i>Mahi Mahi Steaks, Corriander beurre Maitre d'Hotel, Breadfruit Chips</i>	21,00
Gambas BBQ, Ananas Rôti, Patates Douces <i>King Prawns, Roast Pineapple, BBQ Sauce</i>	28,00
Langouste Grillée 400gr / <i>Grilled Lobster 400gr</i>	35,00
Langouste Grillée 600gr / <i>Grilled Lobster 600gr</i>	50,00



Ribs de Boeuf, Pomme Purée à la Fourchette, Jus au Vin Rouge <i>Grilled Beef Shortribs, Crushed Potatoes, Red Wine Jus</i>	22,00
Entrecôte Grillée, Pommes en Robe des Champs, Garnitures <i>Grilled Striploin of Beef, Salt Baked Jacket Potatoes, Sour Cream, Bacon, Onion, Cheddar Cheese</i>	23,00
Poulet en Friture à la bière Carib, Patates Douces Grillées <i>Caribe Beer Battered Fried Chicken, Grilled Sweet Potatoes</i>	21,00
Bavette Grillée, Frites ou Haricots Verts, Beurre d'Herbes <i>Grilled Flank Steak, French Fries, or Green Beans, Herb Butter</i>	22,00

### ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / VEGETABLE SIDE ORDERS (8,00)

Ratatouille, Riz Créole, Frites / <i>Fries; Christophines, Haricots Verts</i>
Pommes de terre en robe des champs <i>Jacket Potatoes, Sour Cream, Bacon, Onion, Cheddar Cheese</i>
Frites d'Arbre à Pain / <i>Breadfruit Chips</i>
Purée de pomme de terre aillée / <i>Whipped Potatoes, Garlic Parsley Oil</i>

## SANDWICHES

Classic Club Sandwich	14,00
Hamburger or Cheese Burger	14,00
Mahi Burger	15,00
Wraps à la langouste, mangues et tomates <i>Lobster Wrap, with mangoes and tomatoes</i>	24,00

Tous nos plats sont accompagnés de salade, frites / *All our dishes are served with Salad, French fries*

## DESSERTS

Tarte au Citron / *Lime Tart*  
9,00

Crème Brûlée au Chocolat noir Intense  
*Dark Chocolate "Crème Brûlée"*  
9,00

Flan à la Noix de Coco  
*Coconut Flan*  
9,00

Tarte Tatin à l'Ananas  
*Pineapple Tart Tatin*  
10,00

Crèmes Glacées et Sorbets du Petit Deauville  
*Ice Creams and Sorbets*  
13,00



*7/7 BAR 10h30 / 17h00*  
*& RESTAURANT*  
*12h00 / 17h00*