



FRANÇOIS
PLANTATION

*Rum bar & Restaurant
Saint-Barth*

A partager

Pain des bois toasté à l'avocat...10€

Avocado toast

Salade César à la volaille...24€

Caesar salad with chicken

Accras de morue...19€

Codfish fritters

Entrées

Médaille de langouste, ananas et patates douces...30€

Caribbean lobster medallion, pineapple and sweet potatoes

Tartare de thon jaune au lait de coco, basilic

Yellow tuna tartare, coconut milk and basil

Entrée / starter...26€

Plat / main course...35€

Salade de pastèque...18€

fromage de chèvre, pistache et roquette

Watermelon salad, goat cheese, pistachio and arugula

Mâche et roquette...18€

parmesan Reggiano

Arugula and lamb's lettuce, Reggiano parmesan

Cœur de saumon fumé bio, gaufre aux algues...26€

chantilly au raifort, légumes croquants

Organic smoked salmon, seaweed waffle horseradish whipped cream, and crisp vegetables

Soupe de courgette glacée, tartine et condiments aux épices Caraïbes...16€

Iced zucchini soup, tartine and condiments with caribbean spices

Plats

Mahi-mahi poché dans un bouillon aigre doux épicé, lait de coco...32 €
coriandre et riz basmati
Mahi Mahi in a sweet and sour stock, coconut milk, cilantro and basmati rice

Gratin de chair de crabe aux épinards, sauce chien...34€
Riz basmati
Crab gratin, spinach and creole chien sauce, basmati rice

Colombo de poulet... 28€
Chicken Colombo

Filet de bœuf grillé, sauce choron...38€
pommes frites maison
Grilled beef filet, choron béarnaise sauce, our homemade French fries

Penne pomodoro...24€
Penne pomodoro pasta

Croque-Monsieur Villa Marie...28€
Villa Marie Croque Monsieur

Garnitures supplémentaires : riz basmati, pommes frites maison, légumes, salade, écrasé de
pomme de terre ratte...7€
Side order: basmati rice, homemade french fries, vegetables, salad, ratte mashed potatoes...7€

Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de cerise noire...18€
Our cheese plate, black cherry jam

Tarte tatin de banane caramélisée, glace banane...14€
Caramelized banana tart and banana ice cream

Chocolat ou café liégeois, crumble demi-sel...12€
Chocolat or coffee liegeois, salted crumble

Blanc-Manger coco...16€
mangue et fruits de la passion
Coconut blancmange, mango and passion fruits

Carpaccio d'ananas mariné aux épices et sirop d'agave...12€
sorbet citron vert basilic
*Pineapple carpaccio, marinated with spices, agave syrup
lemon and basil sorbet*

Churros maison, sauce chocolat noix de coco... 12€
Homemade churros, chocolate sauce and coconut

Glaces et sorbets maison...11€
Homemade ice creams and sorbets