



FRANÇOIS  
PLANTATION

Rum bar & Restaurant  
Saint-Barth

Le chef Emmanuel Motte a imaginé la carte comme un clin d'œil à l'histoire du lieu, une cuisine française sophistiquée et empreinte de couleurs locales.

## Entrées

Gratin de chair de crabe aux épinards, sauce chien <i>Crab gratin with spinach and our creole chien sauce</i>	28€
Pressé de légumes confits et grillés, chèvre frais <i>Grilled confit vegetables, creamy goat cheese</i>	24€
Terrine de foie gras de canard maison, chutney aux poires et aux épices, brioche bouchon <i>Homemade duck foie gras, pear chutney and brioche</i>	26€
Quenelle de Mérou soufflée, bisque de crustacés <i>Grouper quenelle with shellfish bisque</i>	25€
Médallions de langouste, ananas et patate douce <i>Crayfish medallions, pineapple and sweet potatoes</i>	30€
Thon jaune de notre pêcheur, juste snacké, graines de sésame, gingembre et citron vert <i>Yellow tuna from our fisherman, sesame ginger and lime</i>	30€
Soupe de poisson de la pêche locale <i>Local fish soup</i>	24€
Roquette et mâche, parmesan Reggiano <i>Arugula and lambs lettuce, Reggiano parmesan</i>	18€
Soupe de courgette glacée, tartine et condiments aux épices Caraïbes <i>Iced zucchini soup, tartine and condiments with caribbean spices</i>	16€

## Poissons

Noix de Saint-Jacques et gambas aux coquillages, linguini <i>Sea scallops and gambas served with linguini and shellfish</i>	39€
Dos de bar, Bayaldi de légumes provençaux <i>Seabass with vegetables Bayaldi</i>	44€
Sole meunière, écrasé de pommes de terre Ratte à la ciboulette et à la pulpe de citrons confits <i>Sole meuniere, crushed ratte potatoes with lemon confit and chive</i>	65€
Œil de bœuf, au curry des Caraïbes et lait de coco <i>Beef eye fish, Caribbean curry and coconut milk</i>	36€

### Notre bouillabaisse

65€



Notre chef, Emmanuel Motte, réinterprète cette soupe de poissons classique avec brio, accompagnée de pains tartinés aillés, de rouille, de poissons servis en filets et de pommes de terre. Toutes les saveurs de la mer des Caraïbes réunies pour votre plus grand plaisir. Les poissons sont pêchés par Patrick Laplace, pêcheur antillais.

Our chef, Emmanuel Motte, re-interprets this classic rockfish soup with flair, traditionally served with fish filets, potatoes, rouille and garlic toasts.

## Viandes

Côte de veau aux épices Caraïbes, jus aux poivrons confits, cocotte de légumes braisés <i>Roasted veal chops with Caribbean spices and braised vegetables</i>	44€
Souris d'agneau braisée à l'ananas, écrasé de pommes de terre Ratte <i>Pineapple braised shank of lamb, ratte mashed potatoes</i>	36€
Filet de bœuf au poivre vert Pommes frites maison <i>Beef filet green peppercorn sauce, homemade French fries</i>	44€
Volaille de Bresse rôtie de la maison Miéral, pommes de terres rattées confites aux épices cajun <i>Free range roasted poultry from Bresse by the Mieral house Roasted Ratte potatoes with Cajun spices</i>	39€/pers

## Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de cerises noires <i>Cheese plate, black cherry jam</i>	18€
Sphère au chocolat pure Caraïbes Poire Belle Hélène et crumble demi-sel <i>Pure Caribbean chocolat sphere, Belle Helene pear, salted crumble</i>	19€
Soufflé chaud comme à Villa Marie Saint-Tropez, citron et fruits rouges A partager pour 2 (25 min de préparation) <i>Hot soufflé Saint-Tropez style, for two, lemon and red fruits</i>	22€ 38€
Blanc-manger coco mangue et fruits de la passion <i>Coconut blancmange, mango and passion fruit</i>	16€
Tatin de banane caramélisée, glace banane flambée <i>Tatin style caramelized Banana tart with flambeed banana ice cream</i>	14€
Carpaccio d'ananas mariné aux épices et sirop d'agave sorbet citron basilic <i>Pineapple carpaccio, marinated with spices, agave syrup lemon and basil sorbet</i>	12€
Noix de coco givrée, glace maison <i>Frozen coconut with homemade ice cream</i>	12€
Glaces et sorbets Maison <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	12 €

**GUATEMALA** RON ZACAPA 23 ANS, 40%...28€

ASSEMBLAGE UNIQUE DE RHUMS DE 6 A 23 ANS D'AGE. LE PROCESSUS COMPLEXE DE VIEILLISSEMENT EN SOLERA ON RETROUVE UN MELANGE DE MIEL, DE CAMEL AINSI QUE DE CHENE EPICE ET DE SAVEURS DE FRUITS SECS.

**ACCORD PARFAIT AVEC LA TARTE TATIN BANANE**

**GUADELOUPE** LONGUETEAU VS, 42%...24€

CE RHUM VIEUX EST UN ASSEMBLAGE DE RHUMS VIEUX AGRICOLES DE PLUS DE 3 ANS, VIEILLIS EN FUT DE CHENE AYANT PRECEDEMMENT CONTENU DU COGNAC.

**ACCORD PARFAIT AVEC LE BLANC-MANGER COCO**

**COSTA RICA** CENTENARIO SOLERA 25 GRAN RESERVA, 40%...30€

LE NEZ OFFRE UNE ENVOLEE D'AROMES FRUITES ET DES NOTES BOISEES. CES SAVEURS SONT DOUCES, VANILLES ET SUCRES.

**ACCORD PARFAIT AVEC LE SOUFFLE CHAUD**

**PEROU** CARTAVIO 12 ANS SOLERA, 40%...22€

VIEILLISSEMENT SELON LA METHODE SOLERA AU SEIN DE FUTS DE BOURBON ET DE SHERRY. NEZ DOUX ET GOURMAND (CAMEL, NOIX, FIGUES). FINALE COURTE ET DOUCE.

**ACCORD PARFAIT AVEC LA SPHERE AU CHOCOLAT**

**ILE GRENAD**E SIX SAINTS, 41,7%...21€

CE RHUM DOIT SES AROMES TRES EPICES, VIEILLISSEMENT EN FUT DE BOURBON NEZ FRANC – FRUITS TROPICAUX, NOIX DE COCO, CERISE, POIRE EPICEE, CAMEL, ANANAS. FINALE LONGUE : CLOU DE GIROFLE, CHOCOLAT.

**ACCORD PARFAIT AVEC LA NOIX DE COCO GIVREE ET SPHERE AU CHOCOLAT**

**PORTO RICO** 10 ANS FACUNDO EXIMO 40%...32€

RHUM GENEREUX SUR DES NOTES DE FLEURS, GERANIUM, LYS, UNE BOUCHE ACIDULEE ET PIMENTEE.

**ACCORD PARFAIT AVEC LE CARPACCIO D'ANANAS**