



Le Chef vous propose une cuisine raffinée et inspirée des saveurs locales, en mettant à l'honneur la richesse des produits de la Martinique.

Dans l'assiette, couleurs et saveurs se conjuguent avec harmonie pour vous faire vivre une expérience gourmande et savoureuse.

*Toute l'équipe du Restaurant Le Pitaya
vous souhaite une bonne dégustation*



Hôtel La Pagerie ** Tropical Garden**
Pointe du bout
Les Trois-Ilets 97729

0596 66 05 30

Pour commencer

SALADE FRAICHEUR	15
Salade de mâche, marlin fumé, tomates cerises, suprêmes de pamplemousse, billes de melon et oignons rouges	
CARPACCIO DE CREVETTES SAUVAGES	18
Huile de piment végétarien et citron	
VELOUTÉ DE GIRAUMON	15
Lait de coco et graines de courge torréfiées au curry	
TARTARE DE THON ROUGE	16
Aux aromates du jardin	

To start with

FRESH SALAD	15
Lamb's lettuce, smoked marlin, cherry tomatoes, grapefruit supreme, melon balls, red onions	
WILD SHRIMP CARPACCIO	18
Sweet pepper oil with lemon	
LOCAL PUMPKIN VELOUTE	15
Coconut milk, grilled pumpkin seeds with curry	
RED TUNA TARTARE	16
Aromatics from the garden	

Côté mer

TAGLIATELLES DE LA MER	27
Moules, chatrou, crevettes et bisque de crustacée parfumée à la brisée	
TARTARE DE THON ROUGE	23
Aux aromates de jardin, frites maison et salade de mâche	
MI CUIT DE THON	24
Mariné à la citronnelle, risotta au moringa du jardin	
FILET DE PERROQUET	26
Spaghetti de papaye verte, crème aux agrumes	
RETOUR DE PÊCHE DU JOUR	24

By the sea

TAGLIATELLES OF THE SEA	27
Mussels, chatrous and shrimps, crustacean bisque perfumed with local aromatics	
RED TUNA TARTARE	23
Aromatics from the garden homemade fries and lamb's lettuce	
HALF COOKED TUNA	24
Marinated with lemongrass Risotto with moringa from the garden	
ROASTED PARROT FILET	26
Green papaya spaghetti, citrus fruit cream	
CATCH OF THE DAY	24

Côté terre

MAGRET DE CANARD	26
Mariné aux épices colombo, déclinaison de christophines et sauce aigre douce à l'abricot péyi de Madousiwo	
L'ENTRECÔTE DU BOUCHER	26
Frites maison, salade de mâche Sauce poivre ou bleu	
SUPRÊME DE VOLAILLE	24
Mousseline d'igname pakala à l'huile de truffe et jus au rhum vieux	
CARRÉ D'AGNEAU	27
Cuisson basse température, dauphinois de patate douce au gingembre et à l'ail	
SUGGESTION DU JOUR	24

By the land

DUCK MAGRET	26
Marinated with Colombo spices, variation of christophine, Madousiwo's sweet and sour sauce with local apricot	
BUTCHER'S RIB STEAK	26
Homemade fries and lamb's lettuce Sauce : pepper or blue	
CHICKEN SUPREME	24
Yam pakala mousseline with truffle oil and rum juice	
RACK OF LAMB	27
With thyme cooked in low temperature sweet potato dauphinois with ginger and garlic	
SUGGESTION OF THE DAY	24

Salade et Végé

SALADE OCÉANE	19
Poissons fumés, chatrou, crevettes et vinaigrette aux agrumes	
CHAMPIGNONS DU ROBERT	20
Farcis aux petites légumes, coulis de tomate au gros thym	

Salad & Veggie

SALAD FROM THE SEA	19
Smoked fishes, octopus, shrimps, citrus fruit vinaigrette	
LOCAL MUSHROOMS FROM ROBERT (<i>Martinique</i>)	20
Stuffed with vegetables, tomato sauce with local thyme	

Pour finir

SPHÈRE EXOTIQUE	12
Aux fruits de la passion et noix de coco	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	10
Et sorbet cerise péyi	
VERRINE À LA MANGUE	12
Et son crumble	
ASSIETTE TROPICALE	11
Infusée au romarin	

To end with

EXOTIC SPHERE	12
Passion fruit and coconut	
CHOCOLATE CAKE	10
Local cherry sorbet	
MANGO VERRINE	12
With crumble	
TROPICAL FRUIT PLATE	11
Infused with rosemary	

Menu Ti Manmay 19

Jusqu'à 13 ans

CROUSTILLANT DE POULET
ou
RETOUR DE PÊCHE DU JOUR
Avec frites de patates douces ou
mousseline de légumes

—

FONDANT AU CHOCOLAT
ou
BROCHETTE DE FRUITS FRAIS
Boule de glace

—

JUS DE FRUIT
ou
SIROP À L'EAU

Ti Manmay menu 19

Children under 13 years old

CRISPY CHICKEN
or
CATCH OF THE DAY
With sweet potatoes fries
or vegetables mousseline

—

CHOCOLATE FUDGE CAKE
or
FRUIT SKEWER
And ice cream

—

FRUIT JUICE
or
WATER SYRUP

Les apéritifs et digestifs

CAMPARI, APEROL	7
PORTO CRUZ	7
<i>Blanc, rouge, rosé</i>	
RICARD	7
MARTINI	6
<i>Bianco, rosso, extra dry</i>	
PUNCHS: <i>exotique, ananas, coco, goyave, groseille pays</i>	7
ABSOLUT	7
GREYGOOSE	10
GIBSON	8
BOMBAY SAPPHIRE	10
SAN LUIS	7
PATRON SILVER	12
CHIVAS REGAL 18ANS	14
GLENMORANGIE	16
JACK DANIELS	10
BOURBON FOUR ROSES	12
AIKAN - Martinique	18

Apertives and liquors

CAMPARI, APEROL	7
PORTO CRUZ	7
<i>White, red, rosé</i>	
RICARD	7
MARTINI	6
<i>Bianco, rosso, extra dry</i>	
PUNCHS: <i>exotic, pineapple, coconut, guava, local red currant</i>	7
ABSOLUT	7
GREYGOOSE	10
GIBSON	8
BOMBAY SAPPHIRE	10
SAN LUIS	7
PATRON SILVER	12
CHIVAS REGAL 18ANS	14
GLENMORANGIE	16
JACK DANIELS	10
BOURBON FOUR ROSES	12
AIKAN - Martinique	18

Les bières

EN BOUTEILLE	33CL	50CL
LORRAINE - 33 CL <i>Martinique</i>	7	
BAM – 33 CL <i>Martinique</i>	7	
CARIB <i>Trinidad</i>	6	
DESPERADOS, DESPERADOS RED.	7	
EN PRESSION		
LEFFE	7	9
HOEGAARDEN	7	9

Beers

BOTTLED	
LORRAINE - <i>Martinique</i>	7
BAM – <i>Martinique</i>	7
CARIB - <i>Trinidad</i>	6
DESPERADOS, DESPERADOS RED.	7
DRAFT	
LEFFE - BLONDE	7 9
HOEGAARDEN - BLANCHE	7 9

Les rafraîchissements

SODA <i>Coca-cola, Coca-cola Zero, Orangina, Sprite, Schweppes</i>	4,5
SODA PREMIUM <i>Tonic water, ginger beer</i>	5,5
JUS DE FRUITS <i>Orange, ananas, goyave, passion, mangue</i>	4

Les eaux

CHANFLOR 1 L	5
DIDIER 75 cl	6
PERRIER 33 cl	4,5

Les boissons chaudes

CAFE	3,5
DECAFEINE	3,5
CAPPUCINO	5

Notre sélection Palais des Thés

DETOX BIO / Digestion indienne	4,5
DETOX BIO / Drainante sud africaine	
DETOX BIO / Energie bresilienne	
NUIT / infusion verveine orange menthe	
NUIT / Rooibos des vahines - Vanille et sans théine	
NUIT / Thé des songes - Fruits et aux fleurs exotiques	
THE EARL GREY BIO / Thé noir	
THE GUNPOWDER BIO / Thé vert de chine	
THE VIVE LE THÉ / Thé vert gingembre et agrumes	

Soft drinks

SODA <i>Coca-cola, Coca-cola Zero, Orangina, Sprite, Schweppes</i>	4,5
PREMIUM SODA <i>Tonic water, ginger beer</i>	5,5
FRUIT JUICE <i>Orange, pineapple, guava, passion fruit, mango</i>	4

Waters

CHANFLOR 1 L	5
DIDIER 75 cl	6
PERRIER 33 cl	4,5

Hot drinks

CAFE	3,5
DECAFEINE	3,5
CAPPUCINO	5

Tea selection Palais des Thés

DETOX BIO / Digestion indienne	4,5
DETOX BIO / Drainante sud africaine	
DETOX BIO / Energie bresilienne	
NUIT / infusion verveine orange menthe	
NUIT / Rooibos des vahines - Vanille et sans théine	
NUIT / Thé des songes - Fruits et aux fleurs exotiques	
THE EARL GREY BIO / Thé noir	
THE GUNPOWDER BIO / Thé vert de chine	
THE VIVE LE THÉ / Thé vert gingembre et agrumes	

Les cocktails

PLANTEUR PAGERIE	9
Rhum blanc, rhum vieux, mix de fruits tropicaux, vanille, cannelle	
LE TROPICAL CAFÉ	12
Rhum blanc, rhum vieux, jus d'orange, jus de maracudja, jus de citron vert	
LA PAGERIE	12
Rhum blanc, cointreau, jus d'orange, jus de citron, crème de framboise, sirop de grenadine	
AMERICANO	12
Martini Rosso, Campari et Perrier	
CARIBBEAN MULE	12
Rhum vieux, citron, ginger beer	
COSMOPOLITAN	12
Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry	
CAÏPIRINHA	12
Cachaça, sucre et morceaux de citrons verts	
MARGARITA	12
Tequila, jus de citron vert et cointreau	
DAÏQUIRI	12
Rhum blanc, sucre et jus de citron	

Sans alcool

VIRGIN PINA COLADA	8
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne et extrait de vanille	
VIRGIN MOJITO	8
Eau gazeuse, morceaux de citron, menthe fraîche, sucre de canne	
DOUDOU	6
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, trait de grenadine	
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	8
Jus de fruits frais mixés (selon saison)	
QUE DU BONHEUR...	8
Ananas frais, feuille de menthe, jus de goyave, crème de coco, jus de citron, melon frais	

Cocktails

PLANTEUR PAGERIE	9
White rum, old rum, tropical fruit juices, cinnamon, vanilla	
LE TROPICAL CAFÉ	12
White rum, old rum, orange juice, passion juice, lime	
LA PAGERIE	12
White rum, old rum, Cointreau liquor, raspberry cream, orange juice, lime, grenadine drop	
AMERICANO	12
Martini Rosso, Campari et Perrier	
SECRET ADY	12
Old rum, peach liquor, lime, passion fruit juice, grenadine drop	
COSMOPOLITAN	12
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime	
CAÏPIRINHA	12
Cachaça, sugar, lime	
MARGARITA	12
Tequila, Cointreau, lime	
DAÏQUIRI	12
Rhum blanc, sugar, lime	

Mocktails

VIRGIN PINA COLADA	9
Pineapple juice, coconut cream, canne syrup, vanilla extract	
VIRGIN MOJITO	9
Lime, fresh mint, canne sugar, sparkling water	
DOUDOU	6
Orange juice, pineapple juice, guava juice, grenadine drop	
FRESH FRUIT COCKTAIL	8
Fresh seasonal fruit juice	
QUE DU BONHEUR...	8
Pineapple and melon, mint, guava juice, coconut cream and lime	

Nos bulles

PIERRE BOUTET BRUT	85
À la coupe - 12CL	13
LAURENT PERRIER BRUT - 75CL	105
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL - 75CL	115
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL - 75CL	135
RUINART BRUT - 75CL	155
RUINART BLANC DE BLANC - 75CL	195
PROSECCO ZONIN BRUT - 75CL	32
À la coupe - 12cl	9
PROSECCO ZONIN ROSE - 75CL	45
QV TROPICALE- 75CL	45
Ananas / Maracudja / Prune de Cythère	
QV TROPICALE SANS ALCOOL- 75CL	45
Ananas	
APEROL SPRITZ	12
Aperol, prosecco, Perrier	
LA ROSE DES ÎLES	16
Triple sec, liqueur litchi, champagne, crème de roses et mûres	
ROYAL MOJITO	18
Rhum Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, citrons verts et champagne	
KIR ROYAL	15
Crème de cassis, champagne	

Champagne & Bubbly drinks

PIERRE BOUTET BRUT	85
By the glass- 12CL	13
LAURENT PERRIER BRUT - 75CL	105
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL - 75CL	115
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL - 75CL	135
RUINART BRUT - 75CL	155
RUINART BLANC DE BLANC - 75CL	195
PROSECCO ZONIN BRUT - 75CL	32
By the glass - 12cl	9
PROSECCO ZONIN ROSE - 75CL	45
QV TROPICALE- 75CL	45
Pineapple/ Passion fruit/ local plum	
QV TROPICALE SANS ALCOOL- 75CL	45
Pineapple	
APEROL SPRITZ	12
Aperol, prosecco, Perrier	
LA ROSE DES ÎLES	16
Triple sec, leetch liquori, champagne, Rose and blackberry cream	
ROYAL MOJITO	18
Rhum Havana Club 7 ans, Fresh mint, lime,	
KIR ROYAL	15
Crème de cassis, champagne	

Notre livre de cave

	 12cl	 75cl
<i>Rouge</i>		
Loup dans la Bergerie Languedoc Roussillon	7	39
Saint Nicolas de Bourgeuil Les Charmantes	8	45
Brouilly Domaine Piron	9	50
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	13	75
Saint Emilion Grand Cru Chateau Haut St Brice		69
Saint Estèphe La Croix Bonis		79
Mercrey 1er Cru Prosper Maufoux		85
Margaux Marquis de Mons		85



Blanc

Chardonnay Domaine Tariquet	7	39
Sauvignon Domaine Tariquet	7	39
Jurançon Doux Domaine Latrille Asteria	9	49
Sancerre Blanc Domaine Girault	12	69
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	13	75
Bourgogne Aligoté J.Drouhin		49
Alsace Bestheim Riesling		45
Pouilly Fumé Coteaux des Girarmes		65
Pouillé Fuissé J.Drouhin		89
Montagny 1er Cru		85

Rosé

Côtes de Gascogne Fumées Blanches	7	37
Côteaux d'Aix en Provence	8	45
Côtes de Provence La Navicelle Bio		45
Côtes de Provence Emotion Château de Berne		52
Côtes de Provence Minuty Prestige		65

Wine selection

	 12cl	 75cl
<i>Red</i>		
Loup dans la Bergerie Languedoc Roussillon	7	39
Saint Nicolas de Bourgeuil Les Charmantes	8	45
Brouilly Domaine Piron	9	50
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	13	75
Saint Emilion Grand Cru Chateau Haut St Brice		69
Saint Estèphe La Croix Bonis		79
Mercrey 1er Cru Prosper Maufoux		85
Margaux Marquis de Mons		85

White

Chardonnay Domaine Tariquet	7	39
Sauvignon Domaine Tariquet	7	39
Jurançon Doux Domaine Latrille Asteria	9	49
Sancerre Blanc Domaine Girault	12	69
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	13	75
Bourgogne Aligoté J.Drouhin		49
Alsace Bestheim Riesling		45
Pouilly Fumé Coteaux des Girarmes		65
Pouillé Fuissé J.Drouhin		89
Montagny 1er Cru		85

Rosé

Côtes de Gascogne Fumées Blanches	7	37
Côteaux d'Aix en Provence	8	45
Côtes de Provence La Navicelle Bio		45
Côtes de Provence Emotion Château de Berne		52
Côtes de Provence Minuty Prestige		65

Les Rhums de Martinique

BLANC	JM 50°	5
	ST JAMES – Fleur de Canne	5
	TROIS RIVIERES – Cuvée de l'océan	7
	NEISSON 50°	5
	BALLY	5
CLEMENT – Canne Bleue	6	

VIEUX	HSE – Black Sheriff	6
	HSE – XO	15
	JM – Extra vieux	15
	JM – VSOP	8
	TROIS RIVIERES – Triple Millésime	12
	ST JAMES – 12 ans	14
	CLEMENT - VO	6
CLEMENT – 10 ans prestige	10	
CLEMENT – Carafe Homère	20	

LES PUNCHS	7
Exotique, ananas, groseilles pays, goyave	

Rums from Martinique

WHITE	JM 50°	5
	ST JAMES – Fleur de Canne	5
	TROIS RIVIERES – Cuvée de l'océan	7
	NEISSON 50°	5
	BALLY	5
CLEMENT – Canne Bleue	6	

OLD	HSE – Black Sheriff	6
	HSE – XO	15
	JM – Extra vieux	15
	JM – VSOP	8
	TROIS RIVIERES – Triple Millésime	12
	ST JAMES – 12 ans	14
	CLEMENT - VO	6
CLEMENT – 10 ans prestige	10	
CLEMENT – Carafe Homère	20	

PUNCHS	7
Passion fruit, pineapple, coconut, guava, local redcurrant	