

# *La Carte de la Piscine*



Pour un moment gourmand de détente et de convivialité en bord de piscine, notre Chef vous propose sa carte fraîcheur aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

La Pagerie \*\*\*\* - Tropical Garden Hotel

Pointe du Bout

97229 Les Trois Ilets

05 96 66 05 30

[www.hotel-lapagerie.com](http://www.hotel-lapagerie.com)

## *À Grignoter*

<b>LES ACCRAS DU CHEF</b>	9
<i>Chef's accras</i>	
<b>FRAICHEUR DE LA MER</b>	12
<b>Thon fumé, accras, rilette de crabe, crevette snackée</b>	
<i>Assortments of smoked tuna, accras, crab's rilette and lightly seared shrimp</i>	
<b>L'ASSIETTE DU PALM A PARTAGER</b>	14
<b>Verrine de tartare de poisson, gaspacho de melon, verrine de taboulé, Accras</b>	
<i>Assortment of fish tartare, melon gazpacho, quinoa tabbouleh, accras</i>	

## *Pour débiter*

<b>CEVICHE DE POISSON FRAIS ET BASILIC DU JARDIN</b>	12
<i>Fresh fish ceviche with garden basil</i>	
<b>GASPACHO DE MELON AU PIMENT VEGETARIEN</b>	9
<i>Melon gazpacho with vegetarian pepper</i>	
<b>CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA A HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE</b>	16
<i>Tomato carpaccio with burrata cheese and virgin olive oil</i>	
<b>TABOULE DE QUINOA BIO AUX AGRUMES</b>	14
<i>Citrus Organic Quinoa Tabbouleh</i>	

## *À Suivre...*

<b>LA SÉLECTION DU BOUCHER, LA BAVETTE SAUCE CREOLE</b>	19
<i>The butcher's selection</i>	
<b>BROCHETTE DE BŒUF</b>	19
<i>Grilled beef brochettes/skewers</i>	
<b>LE PALM BURGER : BLACK ANGUS ET COMPOTÉ D'OIGNONS</b>	27
<i>Black Angus burger with stewed onions</i>	
<b>LE FISH BURGER AU PAIN NOIR ET SON GUACAMOLE</b>	19
<i>The fish burger with homemade black bread and guacamole</i>	
<b>RETOUR DE PÊCHE DU JOUR</b>	19
<i>Fisherman's catch of the day</i>	



<b>BROCHETTES DE GAMBAS</b>	21
<i>Grilled prawn brochettes/skewers</i>	
<b>TARTARE DE POISSON FRAIS</b>	19
<i>Fresh fish tartar</i>	
<b>LA SALADE FRAICHEUR DU CHEF AUX POUSES DU JARDIN</b>	15
<i>The Chef's fresh salad</i>	
<b>SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT</b>	2
<b>Frites de légume selon la saison, farandole de légumes grillés à l'huile parfumée, riz créole</b>	
Garnish supplement : Seasonal french fries, grilled vegetables with olive oil, creole rice	

## *Sans Modération*

<b>LE FONDANT AU CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL BEURRE SALE ET SA BOULE DE GLACE</b>	9
<i>Chocolate fondant, salted butter caramel sauce and ice cream</i>	
<b>CARPACCIO D'ANANAS INFUSE AUX GROSEILLES PEYI, GRANITE DE PASTEQUE</b>	9
<i>Pineapple carpaccio infused with local currants, watermelon granita</i>	
<b>MEDIEVALE OU ROYAL, LE BLANC MANGER</b>	7
<i>Vanilla and coconut blancmange</i>	
<b>L'ASSIETTE TROPICAL FRESH GARDEN</b>	12
<b>Assortiment de fruits de saison finement émincés et sa quenelle de glace à la mangue</b>	
<i>Thin slices of fresh tropical fruits with mango ice cream</i>	

## *Petits plaisirs Glacés*

<b>COUPE GLACEE TROPICAL GARDEN</b>	9
<b>Mangue fraiche, goyave, assortiments de sorbets</b>	
<i>Fresh mango and guava, with an assortment of sorbets</i>	
<b>LA GOURMANDISE EST UN VILAIN...</b>	9
<b>Glace vanille pacane, brisure de chocolat et chantilly</b>	
<i>Vanilla pecan ice cream with chocolate chips and whipped cream</i>	
<b>GLACES ET SORBETS</b>	3 €/Boule
<i>Ice creams and sorbets</i>	



# Menu « Ti Manmay »

Menu Enfant - Child Menu

15 €

## Entrée

---

**TOMATE MOZZARELLA**

*Tomatoe mozzarella*

*ou*

**FARANDOLE D'ACCRA**

## Plat

---

**STEAK OU HAMBURGER FRITES**

*Steak or hamburger with fries*

*ou*

**FISH AND CHIPS MAISON**

*Homemade fish and chips*

## Dessert

---

**BOULE DE GLACE**

*Ice cream scoop*



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix en euros T.T.C.  
*All the dishes are homemade. Prices in euros, tax included.*

# Les Cocktails & Rhums

## Avec des bulles...

<b>APEROL SPRITZ - 21 cl</b>	15
Aperol, champagne, perrier	
<b>MANGO BELLINI - 21 cl</b>	15
Purée de mangues et Champagne	
<b>ROYAL MOJITO - 21 cl</b>	15
Rhum Havana, menthe fraîche, sucre, jus citron vert et champagne	

## Cocktails

<b>COCKTAIL DE LA SEMAINE</b>	8
<b>CAÏPIRINHA - 7 cl</b>	8
Cachaça, sucre et morceaux de citrons vert	
<b>AMERICANO - 14 cl</b>	9
Vermouth Dolin Rosso, Campari et Perrier	
<b>BLOODY MARY - 14 cl</b>	9
Vodka, jus de citron, jus de tomate et épices	
<b>DAÏQUIRI - 7 cl</b>	8
Rhum blanc, sucre et jus de citron	
<b>MAI-TAI - 10 cl</b>	9
Sucre de canne, sirop d'orgeat, jus de citron vert, Cointreau, rhum blanc et brun	
<b>MOJITO - 14 cl</b>	9
Rhum Havana Club, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et soda	
<b>PINA COLADA - 14 cl</b>	9
Rhum blanc, Rhum vieux, jus d'ananas et lait de coco	
<b>BANANA COLADA - 14 cl</b>	9
Rhum blanc, Rhum vieux, jus d'ananas et bananes	
<b>PLANTER'S PUNCH MAISON - 14 cl</b>	7
Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas et rhum brun	

## Sans alcool

<b>ACAPULCO</b>	6
Citrons, curaçao, ananas, sprite	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	6
Menthe, citrons, sucre, eau gazeuse	
<b>VIRGIN PINA COLADA</b>	6
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne et extrait de vanille	
<b>VIRGIN CLEMENTINE</b>	6
Piment végétal, miel, citron, orange	
<b>COCKTAIL FRUITS FRAIS</b>	7
Jus de fruits frais mixés (selon la saison)	
<b>MILK SHAKE TOURMENT D'AMOUR</b>	6
Goyave, noix de coco	
<b>MILK SHAKE VANILLE PACANE</b>	7
Vanille pacane, lait	

## Rhums Martiniquais

<b>CLEMENT CANNE BLEUE</b>	5
<b>JM BLANC</b>	5
<b>NEISSON BLANC</b>	5
<b>CREME DE VIEUX DE LA MAISON CLEMENT</b>	5
<b>RHUM VIEUX BALLY</b>	7
<b>CLEMENT VO</b>	7
<b>HSE BLACK SHERIF</b>	7
<b>JM VO</b>	7
<b>TI PUNCH - 7 cl</b>	5
Rhum blanc, sucre de canne, citron	
<b>TRILOGIE DE TI PUNCH - 7 cl</b>	12
Rhum blanc, Rhum Vieux, Rhum arrangé, sucre de canne, citron	

## Rhums de Cuba

<b>HAVANA CLUB 3 ANS</b>	5
--------------------------	---

# Les Apéritifs & Vins

## Champagnes

RUINART BRUT	110
CHAMPAGNE DE LA ROCHE	60
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	90
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL	110
LA COUPE	12
PISCINE DE CHAMPAGNE	19

## Vins Blancs

CHARDONNAY SUNRISE	30
CHARDONNAY SUNRISE <i>Verre</i>	6
SANCERRE FILIGRANCE D.CROCHET	40

## Vins Rouges

CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA	40
CHIANTI SUPERIORE <i>Verre</i>	7
LAMBRUSCO Vin pétillant italien	25

## Vins Rosés

COTE DE PROVENCE ROSE D'AZUR	35
COTE DE PROVENCE <i>Verre</i>	7
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP	35
COTEAUX D'AIX <i>Verre</i>	6
PISCINE DE ROSE	10
CHATEAU MINUTY PRESTIGE	50
CHATEAU MINUTY PRESTIGE <i>Verre</i>	9

## L'heure de l'Apéro

KIR - 14 CL	9
KIR ROYAL 21 CL	15
CAMPARI, APEROL - 6 CL	7
MARITINI ROSSO - 6 CL	7
MARTINI BIANCO - 6 CL	7
PASTIS 51 - 4 CL	7

## Cave à bière

LORRAINE	Martinique	5
BAM	Martinique	5
BANKS	Barbade	5
CARIB	Trinidad	5
DESPERADOS		5
PRESIDENTE	République Dominicaine	5

## Gins, Vodka, Tequila

BOMBAY SAPPHIRE - 5 CL	9
ABSOLUT - 5 CL	7
TEQUILA SAN LUIS - 5 CL	5

## Américains Whisky

JACK DANIEL'S	9
---------------	---

## Les Blended Écossais

J.B RARE	7
----------	---

## Whisky de Martinique

AIKAN	12
-------	----

# Les Softs & Eaux

---

## Soft Drink

COCA-COLA - 50 CL	4
COCA-COLA ZERO - 50 CL	4
ORANGINA - 50 CL	4
SPRITE - 50 CL	4
SCHWEPPES TONIC 50 CL	4
JUS DE FRUITS	3,50
Goyave, Orange, Passion, Ananas	
EAU DETOX DU JARDIN - 20 CL	5

## Eaux Minérales

DIDIER - 50 CL	4
DIDIER - 75 CL	5
PERRIER - 33 CL	5
CHANFLOR - 1 LT	4,5

## Salon de Thés

CAFE	4
DECAFEINE	4
CAFE AU LAIT	5
CAPPUCCINO	5
LE CHOCOLAT ANTILLAIS	6
EARL GREY	5
THE DETOX BIO	5
Digestion Indienne, Drainante Sud-africaine ou Energie Brésilien	

