

La Carte du Restaurant

Le Pitaya

Après avoir fait ses armes dans le cercle fermé des étoilés Michelin sur Paris, notre chef Vladimir François Maikooouva prend les commandes des cuisines de La Pagerie **** en juillet 2019. Depuis, ce jeune Chef d'origine martiniquaise impose sa griffe, avec pour maître-mot : l'excellence du terroir.

Il travaille essentiellement des produits locaux, proposant une cuisine raffinée, innovante et travaillée telle une œuvre d'art.

Dans l'assiette, couleurs et saveurs se conjuguent avec harmonie, les goûts sont francs, les sauces savoureuses et les associations de saveurs régaleront les palais exigeants.

Bonne dégustation.

La Pagerie **** - Tropical Garden Hotel

Pointe du Bout

97229 Les Trois Ilets

05 96 66 61 54
www.restaurant-lepitaya.com

05 96 66 05 30
www.hotel-lapagerie.com

Entrées

Pour commencer, le chef vous propose...

- **CEVICHE DE POISSON FRAIS ET BASILIC DU JARDIN** 12
Fresh fish ceviche with basil
- CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA A HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE** 16
Burrata mozzarella and fresh tomatoes with extra virgin olive oil
- **TABOULE DE QUINOA BIO AUX AGRUMES** 14
Citrus organic Quinoa tabbouleh
- RAVIOLE DE CREVETTES SAUVAGES MORINGA, BOUILLON DE TETES INFUSE AUX HERBES DU JARDIN** 17
Wild shrimp ravioli with its herb infused broth
- **SOUPE DE POISSON DES CARAÏBES & SA ROUILLE PEYI** 14
Fresh caribbean fish soup
- SALADE DE PATATE DOUCE ET CHATROU CONFIT** 15
Sweet potato and confit chatrou salad

Mer

En continuant du côté Mer

- **RETOUR DE PECHE DU JOUR*** 19
Fisherman's catch of the day
- **BROCHETTES DE GAMBAS*** 21
King prawns skewers
- ÉCREVISSE DU CARBET FLAMBEE AU RHUM VIEUX, TAGLIATELLE MAISON AU CURCUMA** 33
Carbet crayfish flambéed with aged rum, homemade turmeric infused tagliatelle
- THON DE LIGNE MI-CUIT A LA FLAMME, YUZU & PIMENT VEGETARIEN, BANANE PESEE ET CREME D'AVOCAT** 26
Half-cooked in flame line tuna, yuzu & vegetarian chili, mashed fried green plantains and avocado cream
- **TARTARE DE POISSON FRAIS** 19
Fresh fish tartar



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.

Végétarien

Pour les amoureux de la Nature

- **TAGLIATELLE AU CURCUMA, COMPOTE DE GIRAUMON ET LEGUMES JUSTE SNACKES** 27
Turmeric infused tagliatelle with giraumon confit and seared vegetables

Terre

En continuant du côté Terre

- **LA SELECTION DU BOUCHER L'ENTRECOTE 300 GR*** 23
The butcher's selection, 300 grams rib steak

**PINTADE FERMIERE CUITE SUR COFFRE JUS CORSE AU GROS THYM,
PUREE DE PATATE DOUCE ET GNOCCHI DE GIRAUMON** 35
*Farmed raised guinea fowl cooked in a flavorful fresh thyme broth,
sweet potato puree and giraumon gnocchi*

FILET DE BŒUF LOCAL, SAUCE CHORON ARAWAK, PUREE ET CHIPS D'IGNAME 25
Local beef fillet, arawak choron sauce and yam two ways : mashed and chips

- **PLUS QU'UN BURGER, UN ETAT D'ESPRIT : LE PALM BURGER,
BLACK ANGUS ET COMPOTE D'OIGNONS** 27
Black Angus burger with with its onion confit

SUPPLEMENT GARNITURE 3
Garnish supplement

***Accompagnement au choix : Riz créole, frites de saison, crudités, légumes grillés**
Choice of garnish : Creole rice, seasonal fries, raw vegetables, grilled vegetables



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.

Desserts

Et pour finir en douceur...

- **LE FONDANT AU CHOCOLAT, SAUCE CAMEL BEURRE SALE ET SA BOULE DE GLACE** 9
Chocolate fondant, salted butter caramel sauce and ice cream
- **CARPACCIO D'ANANAS INFUSE AUX GROSEILLES PEYI, GRANITE DE PASTÈQUE** 9
Pineapple carpaccio infused with local currants, watermelon granita
- L'ASSIETTE TROPICAL FRESH GARDEN** 12
Assortiments de fruits de saison finement émincés et sa quenelle de glace à la mangue
Thin slices of fresh tropical fruits with mango ice cream
- CREME BRULEE DU MOMENT** 12
"Crème brûlée" of the day
- TARTELETTE CITRON ET SA MERINGUE A L'ITALIENNE** 12
Lemon tart with Italian meringue



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.

Menu « Ti Manmay »

Menu Enfant - Child Menu

19 €

Entrée

TOMATE ET MOZZARELLA

Tomatoe mozzarella

ou

TAGLIATELLE DE LEGUMES CROQUANTS ET SA VINAIGRETTE

Crunchy vegetables tagliatelle and its vinaigrette sauce

Plat

STEAK OU HAMBURGER FRITES

Steak or hamburger with fries

ou

FISH AND CHIPS MAISON

Homemade fish and chips

Dessert

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA QUENELLE DE GLACE VANILLE

Chocolate Fondant with a spoon of vanilla ice cream

ou

BOULE DE GLACE ET SA BROCHETTE DE FRUITS

Ice cream scoop with it fruits skewer



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.

Du Prestige et des Bulles

| | |
|--|-----|
| APEROL SPRITZ | 15 |
| Aperol, champagne, perrier | |
| MANGO BELLINI | 15 |
| Purée de mangue et champagne | |
| LA ROSE DES ILES | 15 |
| Triple sec, liqueur litchi, champagne, crème de roses et mûres | |
| ROYAL MOJITO | 15 |
| Rhum Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et champagne | |
| KIR ROYAL | 15 |
| Crème de cassis, champagne | |
| MERCIER BRUT 75CL | 80 |
| MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 75CL | 90 |
| MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL 75CL | 110 |
| RUINART BRUT 75CL | 110 |
| RUINART BLANC DE BLANCS 75CL | 150 |
| COUPE DE CHAMPAGNE | 12 |
| PISCINE DE CHAMPAGNE | 19 |

La Martinique et le rhum

Bien plus qu'une histoire, un patrimoine

| | | |
|--------------|--|----|
| Rhums Blancs | CLEMENT CANNE BLEUE | 5 |
| | NEISSON | 5 |
| | ST JAMES FLEUR DE CANNE | 5 |
| | HSE | 5 |
| Rhums Vieux | 3 RIVIERES CUVÉE DU MOULIN 70CL | 7 |
| | CLÉMENT CUVÉE HOMÈRE | 12 |
| | CLÉMENT VO | 7 |
| | JM CUVÉE 1845 | 12 |
| | JM XO | 7 |
| | LA MAUNY XO | 7 |
| | ST JAMES RESERVE 12 ANS | 7 |

À la découverte de notre histoire...

| | |
|---|----|
| TRILOGIE DE PUNCH MAISON | 12 |
| Punch coco, punch gingembre, punch ananas goyave | |
| MAI-TAI - 10 CL | 9 |
| Sucre de canne, sirop d'orgeat, jus de citron vert, Cointreau, rhum blanc et brun | |
| MOJITO - 14 CL | 9 |
| Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et soda | |
| PIÑA COLADA - 14 CL | 9 |
| Rhum blanc, jus d'ananas et lait de coco | |
| PLANTER'S PUNCH - 14 CL | 7 |
| Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas et rhum brun | |

Sans Alcool

| | |
|---|---|
| VIRGIN PINA COLADA | 6 |
| Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne et extrait de vanille | |
| VIRGIN MOJITO | 6 |
| 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 | 7 |
| Jus de fruits frais mixés (selon saison) | |
| QUE DU BONHEUR... | 6 |
| Ananas frais, feuille de menthe, jus de goyave, crème de coco, jus de citron, melon frais | |

Cocktails

| | |
|--|---|
| COCKTAIL DE LA SEMAINE | 8 |
| LE TROPICAL CAFE - 20 CL | 9 |
| Rhum blanc, rhum vieux, jus d'orange, jus de maracudja, jus de citron vert | |
| LA PAGERIE - 20 CL | 9 |
| Rhum blanc, cointreau, jus d'orange, jus de citron, crème de framboise, sirop de grenadine | |
| AMERICANO - 14 CL | 9 |
| Martini Rosso, Campari et Perrier | |
| BLOODY MARY - 14 CL | 9 |
| Vodka, jus de citron, jus de tomate et épices | |
| BLUE LAGOON - 7 CL | 8 |
| Vodka, jus de citron et curaçao bleu | |
| COSMOPOLITAN - 7 CL | 8 |
| Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry | |
| CAÏPIRINHA - 7 CL | 8 |
| Cachaça, sucre et morceaux de citrons verts | |
| DAÏQUIRI - 7 cl | 8 |
| Rhum blanc, sucre et jus de citron | |
| MARGARITA - 7 CL | 8 |
| Téquila, jus de citron vert et cointreau | |
| PINK LADY - 7 CL | 8 |
| Gin, sirop de grenadine et jus de citron | |
| WHITE LADY - 7 CL | 8 |
| Gin, cointreau et jus de citron | |

Livre de Cave ...

Pour les amoureux du Blanc

| | |
|---|----|
| BOURGOGNE ALIGOTE DANIEL RION & FILS | 30 |
| CHABLIS GAUTHERON 2012 | 50 |
| CHABLIS GAUTHERON 2012 <i>Verre</i> | 9 |
| DOMAINE DU TARIQUET SAUVIGNON | 30 |
| DOMAINE DU TARIQUET SAUVIGNON <i>Verre</i> | 6 |
| SANCERRE LES CHENES VIEUX | 60 |
| BESTHEIM RIESLING | 50 |
| PROSECO BOTTEGA | 40 |
| JURANÇON DOUX DOMAINE LATRILLE ASTERIA <i>Verre</i> | 7 |

Pour les connaisseurs de rouge

| | |
|---|----|
| ARTISAN'S BLIND CABERNET AUSTRALIE | 30 |
| ARTISAN'S BLIND CABERNET AUSTRALIE <i>Verre</i> | 5 |
| CHATEAU DES ARNAUD CUVÉE CAPUCIN | 50 |
| CHÂTEAU GRAND CLAPEAU | 40 |
| CHATEAU LA GRAVETTE LACOMBE CRU BOURGEOIS | 60 |
| COTE DU RHONE FAMILLE PERRIN | 40 |
| MERCUREY MICHEL GUILLOT | 70 |
| SAUMUR CHAMPIGNY LES LOGES 2015 | 45 |

Pour finir en rosé...

| | |
|-------------------------------------|----|
| EPICERIE DE CASTELNAULT | 25 |
| MINUTY PRESTIGE | 50 |
| MINUTY PRESTIGE <i>Verre</i> | 9 |
| COTEAUX D'AIX EN PROVENCE | 35 |
| COTEAUX D'AIX EN PROVE <i>Verre</i> | 6 |

C'est l'heure de trinquer

| | |
|--------------------------------|----|
| KIR | 7 |
| CAMPARI, APEROL - 6 CL | 7 |
| SUZE - 6 CL | 7 |
| MARITINI ROSSO - 6 CL | 7 |
| MARTINI BIANCO - 6 CL | 7 |
| MARTINI EXTRA DRY - 6 CL | 7 |
| RICARD - 4 CL | 7 |
| PORTO BLANC CRUZ - 8 CL | 7 |
| PORTO ROUGE CRUZ - 8 CL | 7 |
| BOMBAY SAPPHIRE - 5 CL | 9 |
| ABSOLUT - 5 CL | 7 |
| TEQUILA SAN LUIS - 5 CL | 5 |
| JACK DANIEL'S - 5 CL | 9 |
| CHIVAS REGAL 12 ANS - 5 CL | 9 |
| J.B RARE - 5 CL | 7 |
| GLENMORANGIE - 5 CL | 12 |
| AIKAN Whisky Martinique - 5 CL | 12 |

Bières

| | | |
|-----------------------------|------------|---|
| LORRAINE - 33 CL | Martinique | 5 |
| BAM - 33 CL | Martinique | 5 |
| BANKS - 33 CL | Barbade | 5 |
| LEFFE - PRESSION 33 CL | | 4 |
| LEFFE - PRESSION 50 CL | | 6 |
| HOEGAARDEN - PRESSION 33 CL | | 4 |
| HOEGAARDEN - PRESSION 50 CL | | 6 |

Soft Drink

| | |
|---|------|
| JUS DE FRUITS 25CL | 3,50 |
| Orange, ananas, goyave, passion, mangue | |
| COCA COLA, ZERO | 4 |
| SPRITE | 4 |
| ORANGINA | 4 |
| SCHWEPPES | 4 |
| CHANFLOR 1L | 4,5 |
| DIDIER 1,25L | 5,5 |
| PERRIER 33 CL | 5 |

Caféterie

| | |
|---------------|---|
| CAFE | 4 |
| DECAFEINE | 4 |
| CAPPUCCINO | 5 |
| CHOCOLAT PEYI | 6 |

Notre sélection du Palais des Thés

| | |
|--|--|
| DETOX BIO / Digestion indienne | |
| DETOX BIO / Drainante sud africaine | |
| DETOX BIO / Energie brésilienne | |
| 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 THE / Thé vert gingembre et agrumes | |