

# *La Carte du Restaurant*



Notre Chef 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 différentes associations régaleront les palais exigeants.

*Our Chef works mainly with local products, offering an innovative and fine dining, worked like a work of art.*

*On the plate, colors and flavors are combined in harmony, the tasty sauces and different combinations will delight the demanding palates.*

*Bonne dégustation.*

Avant de passer commande, veuillez indiquer à votre serveur si vous êtes allergique à un aliment  
*Before ordering, please indicate if you are allergic to some food.*

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

Pointe du Bout  
97229 Les Trois Ilets

05 96 66 61 54  
[www.restaurant-lepitaya.com](http://www.restaurant-lepitaya.com)

05 96 66 05 30  
[www.hotel-lapagerie.com](http://www.hotel-lapagerie.com)

## Entrées

Pour commencer le chef vous propose...

<b>* SALADE FRAICHEUR</b>	15
<i>Salade de mâche, marlin fumé, tomates cerises, suprême de pamplemousse, billes de melon, oignons rouges</i> <i>Fresh salad</i> <i>Lamb's lettuce, smoked marlin, cherry tomatoes, grapefruit supreme, melon balls, red onions</i>	
<b>TARTARE DE THON ROUGE AUX AROMATES DU JARDIN</b>	16
<i>Red tuna tartare with herbs from the garden</i>	
<b>* VELOUTÉ DE GIRAUMON AU LAIT DE COCO, GRAINES DE COURGES GRILLÉES AU CURRY</b>	15
<i>Local pumpkin velouté with coconut milk, pumpkin seeds grilled with curry</i>	
<b>CARPACCIO DE CREVETTES SAUVAGES ET SON HUILE DE PIMENT VEGETARIEN AU CITRON</b>	18
<i>Wild shrimp carpaccio and its sweet pepper oil with lemon</i>	

## Salade & Végé

La simplicité sublimée

<b>SALADE OCEANE AUX POISSONS FUMÉS CHATROU ET CREVETTES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES</b>	19
<i>Ocean salad with smoked fish, octopus and shrimps, citrus vinaigrette</i>	
<b>CHAMPIGNON DU ROBERT FARCI AUX PETITS LEGUMES ET SON COULIS DE TOMATE AU GROS THYM</b>	20
<i>Local mushrooms, stuffed with vegetables and tomato sauce with local thyme</i>	

## Mer

En continuant du côté Mer...

<b>TAGLIATELLES DE LA MER (MOULES, CHATROUS ET CREVETTES) ET SA BISQUE DE CRUSTACE PARFUME A LA BRISÉE</b>	27
<i>Tagliatelle of the sea (mussels, chatrous and shrimps) and its bisque of crustacean perfumed with local aromatics</i>	
<b>MI CUIT DE THON MARINE A LA CITRONNELLE ET SON RISOTTO AU MORINGA DU JARDIN</b>	24
<i>Half cooked tuna marinated with lemongrass and its risotto with Moringa from the garden</i>	
<b>FILET DE PERROQUET RÔTI, SPAGHETTIS DE PAPAYE VERTE ET SA CREME AUX AGRUMES</b>	26
<i>Roasted parrot filet, green papaya spaghetti, and its citrus fruit cream</i>	
<b>TARTARE DE THON ROUGE AUX AROMATES DU JARDIN, ET SES FRITES MAISON, SALADE DE MACHE</b>	23
<i>Red tuna tartare with herbs from the garden and its homemade fries, lamb's lettuce</i>	
<b>RETOUR DE PÊCHE DU JOUR</b>	24



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.*

Catch of the day

## Terre

En continuant du côté Terre...

<b>CARRÉ D'AGNEAU AU THYM CUIT EN BASSE TEMPERATURE ET SON DAUPHINOIS DE PATATE DOUCE AU GINGEMBRE ET A L'AIL</b>	27
<i>Rack of lamb with thyme cooked in low temperature and its sweet potato dauphinois with ginger and garlic</i>	
<b>SUPREME DE VOLAILLE, MOUSSELINE D'IGNAME PAKALA A L'HUILE DE TRUFFE ET SON JUS AU RHUM</b>	24
<i>Supreme of chicken, yam pakala mousseline with truffle oil and its rum juice</i>	
<b>MAGRET DE CANARD MARINE AUX EPICES COLOMBO, DECLINAISON DE CHRISTOPHINES SAUCE AIGRE DOUCE A L'ABRICOT PEYI DE MADOUSIWO</b>	26
<i>Duck breast marinated with Colombo spices, variation of christophine, Madousiwo's sweet and sour sauce with local apricot</i>	
<b>L'ENTRECÔTE DU BOUCHER, ET SES FRITES MAISON SALADE DE MACHE (SAUCE POIVRE OU BLEUE)</b>	26
<i>The Butcher's rib steak, and its homemade fries, lamb's lettuce (pepper or blue sauce)</i>	
<b>SUGGESTION PLAT DU JOUR</b>	24
<i>Main course suggestion of the day</i>	
<b>SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT</b>	5
<i>Garnish supplement</i>	

## Desserts

Et pour finir sur une douceur...

<b>SPHÈRE EXOTIQUE AUX FRUITS DE LA PASSION ET NOIX DE COCO</b>	12
<i>Exotic sphere, passion fruit and coconut</i>	
<b>* MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON SORBET CERISE PEYI</b>	10
<i>Chocolate cake, and its local cherry sorbet</i>	
<b>VERRINE A LA MANGUE ET SON CRUMBLE</b>	12
<i>Mango verrine and its crumble</i>	
<b>* ASSIETTE TROPICALE INFUSEE AU ROMARIN</b>	11
<i>Tropical fruit plate infused with rosemary</i>	



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.

16 €

## Menu « Ti Manmay »

*pour les enfants jusqu'à 12 ans (kid menu)*

### *Plat*

---

#### **CROUSTILLANT DE POULET & SES FRITES DE PATATES DOUCES**

Crispy chicken & sweet potatoes fries

*ou*

#### **RETOUR DE PECHE DU JOUR & SA MOUSSELINE DE LEGUMES**

Catch of the day and vegetables mousseline

### *Dessert*

---

#### **FONDANT AU CHOCOLAT**

Chocolate fudge cake

*ou*

#### **BOULE DE GLACE ET SA BROCHETTE DE FRUITS**

Ice cream and fruit skewer

### *Boisson*

---

#### **JUS DE FRUIT OU SIROP A L'EAU**

Fruit juice or water syrup



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*

---

	Bouteille	Verre
	75cl	12cl
PIERRE BOUTET - BRUT	85	13
LAURENT PERRIER - BRUT	105	
MOËT ET CHANDON - BRUT IMPERIAL	115	
MOËT ET CHANDON - ROSE IMPERIAL	135	
RUINART - BRUT	155	
RUINART - BLANC DES BLANCS	195	

## *Livres de Cave ...*

---

### *Pour les amoureux du Blanc*

	Bouteille	Verre
	75cl	12cl
CHARDONNAY DOMAINE TARIQUET -2022	39	7
SAUVIGNON DOMAINE DU TARIQUET - 2021	39	7
JURANÇON DOUX DOMAINE LATRILLE ASTERIA - 2018	49	9
SANCERRE BLANC DOMAINE GIRAULT	69	12
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUIT PROSPER MAUFOUX - 2020	75	13
BOURGOGNE ALIGOTE J.DROUHIN - 2021	49	
ALSACE BESTHEIM RIESLING -2019	45	
POUILLY FUME COTEAU DES GIRARMES - 2020	65	
POUILLY FUISSE J.DROUHIN - 2019	89	
MONTAGNY 1ER CRU - 2019	85	

### *Pour les connaisseurs de Rouge*

LOUP DANS LA BERGERIE LANGUEDOC ROUSSILION -2020	39	7
SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL LES CHARMANTES - 2020	45	8
BROUILLY DOMAINE PIRON - 2018	50	9
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUIT - 2020	75	13
ST EMILION GRAND CRU CHATEAU HAUT SAINT BRICE - 2016	69	
SAINTE ESTEPHE LA CROIX BONIS	79	
MERCUREY 1ER CRU PROSPER MAUFOUX - 2019	85	
MARGAUX MARQUIS DE MONS - 2016	85	

Prix en euros T.T.C. *Prices in euros, tax include*

Les millésimes peuvent être soumis à changement en fonction de l'approvisionnement.

Pour finir en Rosé...

	Bouteille 75cl	Verre 12cl
COTES DE GASCOGNE FUMÉES BLANCHES - 2019	37	7
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - 2021	45	8
COTES DE PROVENCE LA NAVICELLE BIO - 2021	45	
COTES DE PROVENCE EMOTION CHATEAU DE BERNE - 2021	52	
COTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE - 2021	65	

## *La Martinique et le rhum*

Bien plus qu'une histoire un patrimoine...

Rhums Blancs	CLEMENT CANNE BLEUE	6
	NEISSON	5
	ST JAMES FLEUR DE CANNE	5
Rhums Vieux	3 RIVIERES CUVÉE DU MOULIN 70CL	6
	CLÉMENT CARAFE HOMÈRE	20
	CLÉMENT VO	6
	JM XO	10
	LA MAUNY XO	9
	ST JAMES RESERVE 12 ANS	7

Prix en euros T.T.C. *Prices in euros, tax include*

Les millésimes peuvent être soumis à changement en fonction de l'approvisionnement.

## *À la découverte de notre histoire...*

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

## *Sans Alcool*

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

## *Cocktails*

12

### DECOUVREZ NOTRE COCKTAIL DE LA SEMAINE

#### **LE TROPICAL CAFE**

Rhum blanc, rhum vieux, jus d'orange, jus de maracudja, jus de citron vert

#### **LA PAGERIE**

Rhum blanc, cointreau, jus d'orange, jus de citron, crème de framboise, sirop de grenadine

#### **AMERICANO**

Martini Rosso, Campari et Perrier

#### **BLOODY MARY**

Vodka, jus de citron, jus de tomate et épices

#### **BLUE LAGOON**

Vodka, jus de citron et curaçao bleu

#### **COSMOPOLITAN**

Vodka, Cointreau, jus de citron vert et jus de cranberry

#### **CAÏPIRINHA**

Cachaça, sucre et morceaux de citrons verts

#### **DAÏQUIRI**

Rhum blanc, sucre et jus de citron

#### **MARGARITA**

Téquila, jus de citron vert et cointreau

#### **PINK LADY**

Gin, sirop de grenadine et jus de citron

#### **WHITE LADY**

Gin, cointreau et jus de citron

## *C'est l'heure de*

### *tringuer*

KIR	8
CAMPARI, APEROL	7
MARTINI ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY	6
RICARD	7
PORTO BLANC CRUZ BLANC, ROUGE, ROSÉ	7
BOMBAY SAPPHIRE	12
ABSOLUT	7
TEQUILA SAN LUIS	7
JACK DANIEL'S	10
CHIVAS REGAL 12 ANS	14
J.B RARE	7
GLENMORANGIE	16
AIKAN Whisky Martinique	18

### *Bières*

LORRAINE - 33 CL	Martinique	7
BAM - 33 CL	Martinique	7
CARIB - 33 CL	Trinidad	6
DESPERADOS, DESPERADOS RED		7
LEFFE - PRESSION 33 CL		7
LEFFE - PRESSION 50 CL		9
HOEGAARDEN - PRESSION 33 CL		7
HOEGAARDEN - PRESSION 50 CL		9

## *Soft Drink*

JUS DE FRUITS	4
Orange, ananas, goyave, passion, mangue	
COCA COLA, ZERO	4
SPRITE	4
ORANGINA	4
SCHWEPPES	4
CHANFLOR 1L	5
DIDIER 75CL	6
PERRIER 33 CL	4

### *Caféterie*

CAFE	3,5
DECAFEINE	3,5
CAPPUCCINO	5

### *Notre selection du*

### *Palais des Thés* 4,5

DETOX BIO / Digestion indienne
DETOX BIO / Drainante sud-africaine
DETOX BIO / Energie brésilienne
NUIT / infusion verveine orange menthe
NUIT / Rooibos des vahinés - 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