le Pitaya

FINE CUISINE

Bienvenue au Restaurant le Pitaya où chaque plat est une invitation à un voyage culinaire

Notre Chef et son équipe vous propose une cuisine raffinée et innovante, en mettant à l'honneur la richesse des produits de la Martinique.

Nous espérons que vous apprécierez cette expérience gastronomique autant que nous avons pris plaisir à la créer.

Certains produits locaux ont été délicatement selectionnés pour sublimer les plats proposés, et sont à retrouver dans notre Boutique Kann d'Ô.

Welcome to the Pitaya restaurant, where every dish is an experience. Our Chef and its team offers you a sophisticated cuisine, inspired by the richness of Martinican products.

We wish you to enjoy this gastronomical experience, as much as you enjoy creating it.

Some of best local products used in this menu are available at the Hotel shop Kann d'Ô.

Bonne dégustation

Tous nos produits sont faits maison
All our dishes are homemade

Prix en Euros TTC
Prices in euros, tax included

Merci de nous indiquer vos restrictions alimentaires, consultez sur demande le tableau des allergènes
Please indicate your dietary restrictions, list of allergens is available upon request

Pour Commencer

To start

GRAVLAX DE MARLIN, VINAIGRETTE ACIDULÉE — *19*
Marlin gravelax and sour vinaigrette

TARTARE DE THON ROUGE AGRUMES ET COCO — *16*
Red tuna tartare, citrus fruits and coconut

FOIE GRAS MI-CUIT, FÈVE DE TONKA, COMPOTÉE DE BANANE JAUNE (MIEL DE LA MARTINIQUE, VINAIGRE BALSAMIQUE) — *22*
Foie gras semi-cooked, tonka bean, banana chutney local (Martinique honey, balsamic vinegar)

ENTRÉE DU JOUR — *16*
Starter of the day

Salades et Végé

Salads & Veggie

SALADE DE SAISON — *18*
Mâche, chou rouge, giraumon, suprêmes de pamplemousse, concombre, billes de melon, pickles d'oignons, ananas confits, croûtons.
Season salad : Lamb's lettuce, red cabbage, giraumon, grapefruit supremes, cucumber, melon balls, onion pickles, candied pineapple, croutons.

VELOUTÉ DE PAPAYE, CRUMBLE DE TERRE DE CACAO, HUILE VERTE — *16*
Papaya velouté, cacao crumble, green oil

Mer

Sea

MI-CUIT DE THON, CRÈME DE PIMENT VÉGÉTARIEN, CRUMBLE D'AROMATES, RISOTTO AU CURCUMA — *24*
Semi-cooked tuna, vegetarian chilli cream, aromatic crumble, curcuma risotto

LOUP DES CARAÏBES, ESPUMA AUX HERBES DU JARDIN, SPAGHETTI DE PAPAYE POÊLÉE — *28*
Caribbean sea bass, garden herb espuma, pan-fried papaya spaghetti

1/2 LANGOUSTE RÔTIE, POÊLÉE DE LÉGUMES AU COLOMBO — *39*
Half roasted lobster, pan-fried vegetables with colombo

RETOUR DE PÊCHE — *24*
Catch of the day

Terre

Land

MIGNON DE PORC, ANANAS RÔTI, JUS COURT AU MIEL PÉYI, GRATIN DE SAISON — *26*
Pork tenderloin, roasted pineapple, local honey jus, seasonal gratin

L'ENTRECÔTE DU BOUCHER, FRITES MAISON BEURRE PÉYI — *32*
The Butcher's rib steak, homemade french fries, local butter

MAGRET DE CANARD RÔTI SUR PEAU, DAUPHINOIS DE PATATATES DOUCES, SAUCE ANANAS ET CITRON VERT — *34*
Duck breast, sweet potatoes gratin, pineapple and lime sauce

VIANDE DU JOUR — *24*
Meat suggestion of the day

Desserts

MI-CUIT CHOCOLAT NOIR AU PIMENT VÉGÉTARIEN, GLACE VANILLE PACANE 12
Molten chocolate cake, vegetarian chilli and vanilla pecan ice cream

CRÈME BRULÉE À LA CONFITURE DE MANDARINE LOCALE, PARFUMÉE AU SCHRUBB 12
Crème brûlée with mandarin orange jam, flavoured with Schrubb

AUTOUR DU CITRON 12
Around lemon

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, SORBET PEYI 12
Fresh fruits with local sorbet

LE GOURMAND DE MIGNARDISES
Café ou Thé - *Coffee or Tea* 12
Rhum blanc ou Rhum vieux - *White rum or Old rum* 17
Champagne - *Champagne* 24

DESSERT DU JOUR 12
Dessert of the day

Menu «Ti Manmay»

17

Jusqu'à 12 ans - Kids menu under 12 years

CROUSTILLANT DE POULET
(légumes ou frites ou riz)
Crispy chicken
(vegetables or french fries or rice)

ou

RETOUR DE PÊCHE
(légumes ou frites ou riz)
Catch of the day
(vegetables or french fries or rice)

MAC & CHEESE
Mac & Cheese

ou

ou

PLAT DU JOUR
Today's special

Dessert

BROWNIE AU CHOCOLAT
Chocolate brownie

ou

2 BOULES DE GLACE
Ice cream

Boisson

JUS DE FRUIT ou **SIROP A L'EAU**
Fruit juice or water syrup

Eaux — Waters

EAU FILTRÉE plate ou gazeuze *Filtered water - still or sparkling water*	3
CHANFLOR 1L	6
DIDIER 50cl	4,50
DIDIER 75cl	6

Les Bulles — Bubbling drinks and Champagne

L'AURORE Rhum vieux, jus de citron vert, miel, Champagne *Old rum, lime, honey and Champagne*	15
APEROL SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse *Aperol, prosecco, sparkling water*	12
KIR ROYAL PEYI Champagne, sirop d'hibiscus maison *Champagne, hibiscus syrup*	15
ROYAL MOJITO Rhum cubain, menthe fraîche, citron, sucre, Champagne *Cuban rum, mint, lime, cane sugar, Champagne*	18

PROSECCO BRUT	35	10
PROSECCO ZONIN ROSÉ	48	
PIERRE BOUTET BRUT	85	13
LAURENT PERRIER BRUT	105	
LAURENT PERRIER ROSÉ	145	
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC	175	
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	145	
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	165	
RUINART BRUT	185	
RUINART BLANC DE BLANC	235	

Vins Blancs

White Wines

CHARDONNAY DOMAINE TARIQUET - 2023	39	8
SAUVIGNON DOMAINE TARIQUET - 2023	39	8
CHÂTEAU LOUPIAC GAUDIET - 2018	49	10
SANCERRE BLANC LES BELLES VIGNES - 2022	89	14
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT PROSPER MAUFOUX - 2022	82	
BOURGOGNE ALIGOTÉ J.DROUHIN - 2022	59	
ALSACE BESTHEIM RIESLING - 2019	49	
POUILLY FUMÉ JOSEPH MELLOT - 2023	69	
POUILLÉ FUISSÉ J.DROUHIN - 2020	99	
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY - 2022	79	

Vins Rouges

Red Wines

LOUP DANS LA BERGERIE LANGUEDOC ROUSSILLON - 2024	39	8
SAINT NICOLAS DE BOURGUEUIL LES CHARMANTES - 2020	45	9
BROUILLY CHAVANNES - 2023	52	10
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT - 2022	82	13
SANCERRE ROUGE LES BELLES VIGNES - 2019	89	16
GIVRY PROSPER MAUFOUX - 2020	95	
SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU HAUT ST BRICE - 2021	75	
SAINT ESTÈPHE LA CROIX BONIS - 2018	89	
LALANDE DE POMEROL VIEILLES FORGES - 2020	79	
MARGAUX MARQUIS DE MONS - 2015	95	

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

Vins Rosés

Rosé Wines

CÔTES DE GASCOGNE FUMÉES BLANCHES - 2024	39	8
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE - 2023	48	9
CÔTES DE PROVENCE LA NAVICELLE BIO - 2021	45	
CÔTES DE PROVENCE EMOTION CHÂTEAU DE BERNE - 2022	52	
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE - 2023	72	

Les Cocktails Signatures

Signature Cocktails

BLISS 14
Vodka, crème de framboise, citron vert, jus de canneberge, feuille de menthe. *Vodka, raspberry cream, lime, cranberry juice, mint*

MADELEINE 14
Amaretto, cointreau, jus d'ananas.
Amaretto, cointreau, pineapple juice

PRINCESSE DES ILES 14
Rhum vieux, jus de pomme, sirop de grozey.
Old rum, apple juice, grozey syrup

PINA BASILICA 14
Rhum blanc, ananas frais, jus d'ananas, basilic frais, sirop de canne.
White rum, fresh pineapple, pineapple juice, fresh basil, cane syrup

BLUE MAGIC 14
Crème de pèche, curaçao, sirop de gingembre, Prosecco. *Peach cream, curaçao, ginger syrup, Prosecco*

COCKTAIL DE LA SEMAINE 14
Cocktail of the week

Envie d'un cocktail sur mesure ?

Nos barmans sauront vous proposer une création rien que pour vous. Ask our bar tram to create a unique drink for you !

COCKTAIL AVEC ALCOOL — 15
Alcoholic

COCKTAIL AVEC CHAMPAGNE — 19
With champagne

COCKTAIL SANS ALCOOL — 10
Non-alcoholic

Les Presques Classiques — *Nearly Classics Drinks*

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.
Nous vous proposons de les redécouvrir ... avec une touche antillaise !
Every classics are available on request. Rediscover them with our exclusive creole touch !

MOJITO PASSION — 12
Rhum vieux , menthe fraîche, sucre de canne, perrier, fruit de la passion frais. *Old rum, fresh mint, cane sugar, fresh passion fruit, sparkling water.*

DAIKIRINELLE — 12
Rhum blanc, sirop de canne infusé à la citronnelle du jardin, citron vert.
Old rhum, lemongrass cane syrup, lime.

PLANTEUR PAGERIE — 10
Rhum Blanc, Rhum vieux, mix de fruits tropicaux, sirop de grenadine, cannelle, vanille. *White rum, old rum, tropical fruits juice, grenadine, cinnamon, vanilla.*

VANILLA COLADA — 12
Rhum blanc, Rhum vieux, fruits frais (ananas ou banane),crème de coco, extrait de vanille. *White rum, old rum, fresh fruits (pineapple or banana), coconut cream, vanilla*

MADARITA FROZEN — 12
Tequila, shrubb, citron vert.
Tequila, creole orange liquor, lime

GIN'GER FIZZ — 12
Gin, miel infusé au gingembre, citron vert, tonic.
Gin, ginger infused honey, lime, tonic water

CAÏPIRINHA — 12
Cachaça, citron vert, sucre de canne.
(option passion ou option fruits rouges + 2€)
Cachaça, lime, cane sugar
(option passion fruit or red berries + 2€)

BOMB ON THE BEACH — 12
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de canneberge, sirop de piment.
Vodka, peach liquor, orange juice, cranberry juice, chili syrup

MAÏ-THAÏ — 12
Rhum blanc, Rhum vieux, triple sec, jus de citron, sirop de canne, sirop d'orgeat.
White rum, old rum, triple sec, orange liquor, lime, cane syrup, orgeat syrup

SPICY MULE — 12
Rhum blanc ou vodka, ginger beer, sirop de piment, jus de citron vert
White rum or Vodka, ginger beer,chilli syrup, lime syrup

Les Mocktails

Non-Alcoholic Drinks

QUE DU BONHEUR — *9*
Ananas et melon frais, menthe fraîche, citron vert, jus de goyave, crème de coco. *Pineapple, melon, fresh mint, lime, guava juice, coconut cream.*

DOUDOU — *8*
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, trait de grenadine. *Orange juice, pineapple juice, guava juice, grenadine drop*

VIRGIN MOJITO — *9*
Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuze.
Fresh mint, cane sugar, lime, sparkling water.

VIRGIN PINA COLADA — *9*
Jus d'ananas,crème de coco, extrait de vanille
Pineapple juice, coconut cream, vanilla extract

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS — *9*
Jus de fruits de saison mixés
Mixed seasonal fruits juice

PIMENT DOUX — *10*
Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de gingembre, sirop de piment, citron vert
Guava juice, pineapple juice, ginger syrup, chili syrup, lime

HIBISCUS SUNSET — *10*
Jus d'hibiscus, jus d'orange, sirop de canne, sirop de piment, jus de citron. *Hibiscus juice, orange juice, cane syrup, chili syrup, lemon juice*

Nos Rafraîchissements

Cooling Drinks

BÈL PÉYI — 6
Jus d'hibiscus infusé à la cannelle, citron vert, sirop de grosey péyi, pointe d'agrumes. *Hibiscus juice infused with cinnamon, lime, local red currant syrup, citrus fruits.*

BOOST PÉYI — 6
Aloé, citron vert, sirop de maracudja péyi, jus d'ananas. *Aloe, lime, maracudja peyi syrup, pineapple juice.*

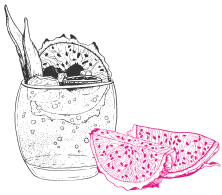
JARDIN PÉYI — 6
Sirop d'atoumo, infusion citronnelle et cannelle, citron vert, aloé. *Atoumo syrup, lemon and cinnamon infusion, lime, aloe .*

JUS DE FRUITS - *Fruit juices* — 4,5
Orange, ananas, goyave, passion, mangue, pomme, cranberry

SODAS — 5
Coca Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina, Schweppes

SODAS PREMIUM — 5,5
Tonic water, ginger beer

QV TROPICAL 33cl — 6
Tamarin, maracudja



Apéritifs

CAMPARI, APÉROL 8

PORTO CRUZ 8
Blanc, rouge, rosé.

RICARD 7

MARTINI 7
Bianco, rosso, extra dry.

Punchs 8

EXOTIQUE - *Exotic fruits*

ANANAS - *Pineapple*

GOYAVE - *Guava*

GROSEY PÉYI - *Local redcurrant*

Bières

Selection of Beers

Bouteille - *Bottled*			
LORRAINE	Martinique	33cl	7
BAM	Martinique	33cl	7
DESPERADOS, DESPERADOS RED	Belgique	33cl	7
CARIB	Trinidad	33cl	7
Pression - *Draft*			7
LEFFE BLONDE		33cl	7
		50cl	9
HOEGAARDEN BLANCHE		33cl	7
		50cl	9

Vodkas

ABSOLUT 8

GREY GOOSE 10

Gins

GIBSON 8

BOMBAY SAPPHIRE 10

Tequilas

SAN LUIS 8

PATRÒN SILVER 12

PATRÒN ANEJO 15

Whiskys

CHIVAS RÉGAL 18 ANS 14

GLENMORANGIE 16

AIKAN 18

JACK DANIEL'S 10

FOUR ROSE'S 12

DEVERON 18

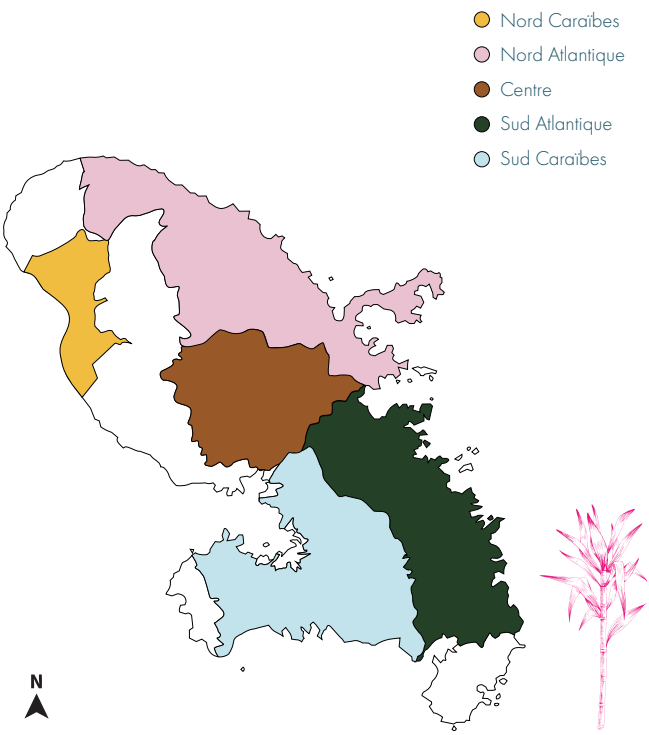
Digestifs

GET 27 8

COGNAC HENNESSY VS 18

ARMAGNAC GET 27 8

Nos Rhums



Rhums Blancs

- **JM** - 50° — 6
- **St. James** — 6
  Fleur de Canne
- **Neisson**
  Blanc 50° — 6
  Bio 52,5° — 7
- **A1710** — 7
  Diamond Rock
- **Clément** — 7
  Canne Bleue
- **Trois Rivières** — 8
  Cuvée de l'Océan
- **Bally** — 6
- **HSE** — 9
  Cuvée 2018

Rhums Vieux

- **JM**
  JM VSOP — 9
  JM extra vieux — 15
- **St. James**
  12 ans d'âge — 14
  Excellence — 10
  XO — 14
- **Bally**
  2003 — 18
- **Clément**
  VO — 8
  10 ans Prestige — 10
  Carafe Homère — 20
- **Trois Rivières**
  Triple Millésime — 12
- **HSE**
  Black Sheriff — 7
  XO — 15

Boissons Chaudes

Hot Drinks

EXPRESSO - *Single expresso*	3,5
CAFÉ ALLONGÉ - *Long coffee*	4
NOISETTE	4
MACCHIATO	5
CAPPUCCINO - *Cappucino*	5
LATTE	4
DÉCAFÉINÉ	3,5
SÉLECTION DE THÉS - *Selection of teas*	5

6

Infusion

Demandez notre sélection d'infusions du moment, et découvrez les bienfaits des plantes de la Martinique.

Ask for our infusion selection and discover the unique benefits and taste of local herbs.

le Pitaya
FINE CUISINE

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