

Les entrées

L'Assiette du Bakoua et ses condiments :	22 €
<small>(Accras de morue, boudin antillais, achards de légumes, marinade de poisson au fruit de la passion, féroce d'avocat, chiquetaille de morue et râpé de concombre au lait de coco)</small>	
L'assiette d'accras de morue (15/16 pièces)	17 €
Boudins antillais et ses achards de légumes épicés	16 €
Chiquetaille de morue et râpé de concombre au lait de coco	17 €
Marinade de poisson aux fruits de la passion et lait de coco	17 €

Les plats

Brochettes de grosses crevettes marinées, flambées au rhum	29 €
Daurade entière cuite au feu de bois, ravigote de mangue	23 €
Carry d'agneau aux courgettes et aubergines, riz créole	21 €
Demi langouste gratinée à la créole gratin de patate douce	37 €
Ribs de porc façon créole, riz, tomates aux oignons et poivrons rôtis	19 €
Pavé de thon cuit au feu de bois, sauce chien	22 €

Les Desserts * Choix du dessert à la prise de commande S.V.P

<i>Blanc mangé coco et coulis d'hibiscus</i>	8 €
<i>*Carpaccio d'ananas, infusion de vanille et canette sorbet pina-colada</i>	8 €
<i>*Baba au rhum, fruits exotiques au gingembre, sorbet planteur</i>	8 €
<i>Glace 2 boules au choix</i>	6.50 €
<small>(vanille, café, chocolat, fraise, framboise, cassis, citron vert, pistache, menthe-chocolat, rhum raisin, caramel à la fleur de sel, noix de coco)</small>	

Digestifs

Prix net Taxes et service compris

Rhums arrangés (6cl)

Rhum arrangé banane	9.00 €
Rhum arrangé aux épices	9.00 €
Rhum arrangé gingembre et mangue	9.00 €
Rhum arrangé ananas et vanille	9.00 €

Rhums blancs (4cl)

Damoiseau (Guadeloupe)	8.00 €
Saint James (Martinique)	7.00 €
Clément le 125 anniversary (Martinique)	12.00 €
Clément Canne bleu (Martinique)	12.00 €

Rhums Ambrés (4cl)

Saint James (Martinique)	7.00 €
Diplomatico Réserve Exclusiva (Vénézuéla)	13.00 €
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	13.00 €
Botran 15 (Guatemala)	13.00 €
Don Papa Baroko (Phillippines)	13.00 €