

## Les entrées

L'Assiette du Bakoua et ses condiments :	22 €
(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)	
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 €
(vanille, café, chocolat, fraise, framboise, cassis, citron vert, pistache, menthe-chocolat, rhum raisin, caramel à la fleur de sel, noix de coco)	

# *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 €