



# L'Extra Carte

## Une cuisine ! MADE IN HOUSE !



### Ça d'abord ou pour l'Apéro

- **Apéro gourmand féroce, accra, boudin, crabe** 5,00€
- **Accras de Morue** 6,50€
- Carpaccio de bœuf au basilic et Parmigiani. 6,80€
- Bol de Bulots mayo 6,50€
- Huitres N° 3 de l'Arguenon 9,00€
- 6-9-12 pièces 13,00€
- Terrine à son Père, Chutney 17,00€
- Assiettes d'huitres et bulots 6,50€
- **Boudin antillais** 8,50€
- **Boudin antillais** 5,50€

**Menu Cantine du marin**  
(Midis seulement)  
Plat + dessert + Boisson + café  
**15 €**

### Les Extra Viandes et Poissons

- Super Halles**
- L'incontournable tartare de bœuf 13,80€
  - Carpaccio de bœuf au basilic et Parmigiani. « à volonté !!! » 14,00€
  - The Burger : cheese bacon 9,80€
  - Tartare Aller-retour 14,50€
  - Somptueuse entrecôte 16,50€
  - Faux filet de bœuf 14,00€
  - Filet de bœuf, se coupe à la cuillère 17,50€
  - La cote de bœuf pour 2 personnes 35,00€
  - VBF racie maison ! **Les frères du Cap**
  - **Court bouillon créole, de poissons** 14,50€
  - Lieu Jaune à huile vanillée 17,50€
  - Moules marinières à la crème 11,00€
  - **Mi cuit d'Espadon à la plancha, sauce chien !!!** 15,50€
  - **Crabe farci** 15,50€

### Les Légumes chauds et froids

- Toutes les salades sont accompagnées de légumes croquants.
- Les frites sont issues des Pommes de Terre d'Hirel.
- Régulièrement, nous changeons de fricassée de légumes mélangés.
- Gratins et purées de légumes.

### Sans oublier

#### Assiette de fromages Affinés de Mr&Me Lechoux

- Petite : 6,50€
  - Grande : 12,00€
- Bruno et Maryline Le Choux affinent, pour notre plaisir, leur sélection de fromages

### Sanchez glaces et sorbets :

- La belle boule : 2,20€
  - Le Liégeois au choix : 6,00€
  - Respect mon Colonel : 6,50€
- Vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé, rhum raisin, Mangue, citron, cassis, menthe.

### Pour finir en douceur !!

- Panacotta fruit de la passion 5,80€
- **Baba au vieux rhum** 6,20€
- Tarte chocolat façon ST Placide 7,50€
- La Profiterole en trio Caramel, Chantilly, vanille, sauce chocolat. 6,80€
- Kfé **gourmand** 7,00€
- **Baba, rocher chocolat, blanc mangé, tarte banane rhum.**
- **Tarte renversée à la banane flambée** 6,00€
- **Tournent d'Amour** 5,00€
- **Blanc mangé coco** 5,80€

### Et du Rhum !!

- **Ti punch** 5,00€
- Quartier de citron vert Rhum antillais, sucre, Angustura
- **Ti Vieux** 6,00€
- **Shooter arrangé** 2,50€
- **Rhum arrangé 50°** 4,00€
- **Rhum arrangé 55°** 5,00€
- **Daiquiri** 6,00€
- Au shaker : Jus de citron vert Rhum antillais, sucre, Angustura
- **Punch** 4,50€
- Rhum antillais, Jus de fruits, Angustura, grenadine
- **Planter's Punch** 7,00€
- Le classique fini au vieux rhum
- **Pina colada** 7,00€
- Au shaker : Rhum antillais, Jus d'ananas, lait de coco.
- **Mojito Antillais** 6,00€
- Quartier de citron vert, sucre, Menthe fraîche, Angustura, pilés, Rhum antillais, fini au soda.
- **Mojito speed** 7,50€
- Quartier de citron vert, sucre, Menthe fraîche, Angustura, pilés, Rhum antillais, fini au Monster
- **Mojito Royal** 8,50€
- Quartier de citron vert, sucre, Menthe fraîche, Angustura, pilés, Rhum antillais, fini au Champagne.
- **Cachaça Caipiriña** 6,00€
- Quartier de citron vert et jaune Angustura, pilés, Cachaça.

### Nanananère He !!!

Fillet de lieu jaune meunière, pommes à l'eau  
**ou** Steak haché, frites ou pommes écrasées.

Glace 1 boule  
**ou** Gaufre en mouillettes  
**8,80€**

## Menu Créole

### Entrées

- **Accras de Morue**
- **Boudins antillais**
- **Carpaccio de bœuf, sauce chien féroces d'avocats**

### Plats

- **Crabe farci**
- **Poulet coco piment oiseau**
- **Colombo de porc**
- **Court bouillon créole de poissons**

### Desserts

- **blanc mangé coco**
- **Panacotta fruit de la passion**
- **tarte renversée à la banane flambée**
- **Baba aux Vieux Rhum**

Entrée plat ou plat dessert 19,00€ - La totale 24,00€